

百年企業

@近畿

東農園 (和歌山県みなべ町)

これまでの歩み

- 1834 初代・東善右エ門が梅干しづくりを創業
- 1964 5代目の善彦氏が経営を継承
- 1987 株式会社へ改組し、善彦氏が社長に就任
- 2000 梅科学研究所を設立。利用方法がなかった梅酢の活用や梅関連商品の開発を本格化させる
- 2005 梅酢の加工プラントの操業開始
「紀州五代梅」が「ゆうパック」の梅干し部門の取扱量で7年連続のトップ
- 2007 女優の藤原紀香さんが結婚式の引き出物に「紀州五代梅」を選び話題になる
- 2009 梅に関する古文書や記録など約1万点を集めた図書館を和歌山県田辺市に開設

「梅パワー」信じ努力



直営店 南高梅を漬け込んだ梅干しを手にする東農園社長＝大阪市北区天神橋1丁目の

1970年代、日の出の勢いの大手スーパーからの提携の申し出をあえて断った。その選択が、「高級感ならどこにも負けない」と自負する梅干しメーカー「東農園」を育てた。日本一の梅産地・和歌山県で「梅のパワー」を信じ、その力を引き出そうとする努力が続いている。

「1粒3千円」。常識を超えた高価な梅干し「五福」を18年前に世に出し、話題になった。食べると縁起が良いという申の年にとれた高級梅「南高梅」を使う。金箔をふり、陶器のつぼに入れ、桐の箱に収めた。賞味期限は60年後。「梅干しの価値を高めた。ブランド力と品質では我が社は日本一でしょう」と5代目の東善彦社長(67)は胸を張る。

東農園の歩みは「ひと目百万本」と称される梅林で知られる和歌山県みなべ町での梅栽培の歴史と重なる。江戸時代、紀州藩は一带に広がる野生の梅林に着目し、梅栽培を奨励した。保存の利く梅干しは戦場での食料になる。東家はその梅林を持つ大庄屋の一つだった。

長らく「庶民の食べ物」だった梅干しに戦後、転機が訪れ

南高梅と歩む高級路線

東農園(和歌山県みなべ町東本庄) 梅干しをはじめとする梅関連商品を製造・販売する。2009年度の売上高は15億円。資本金1千万円。従業員約80人。直営店が東京の銀座や麻布十番、大阪の天神橋など計5店ある。贈答用「紀州五代梅」は75粒入りで1万5000円。

果実が厚くて柔らかく、香りに優れた南高梅の誕生だ。みなべ町の県立南部高校などが調査、研究し、1965年に新品種として登録された。

一方その頃、大量仕入れで安く売るスーパーマーケットが食品流通の業界で台頭していた。南高梅を手がけていた東農園にも75年ごろ、大手スーパーから販売提携の話が持ち込まれた。提携すれば売上が飛躍的に伸びるが、安値品に手を出したと受け取られればブランドイメージが壊れるかもしれない。東社長は決断を迫られた。「梅の実には天神様が宿るとも伝わる。日本人の心といえる梅干しの価値を高めよう」。誘いを断り、南高梅と共に歩む道を選んだ。

東社長は高校卒業後、和歌山県田辺市内の銀行に勤めた。実は「炎天下で梅の実を天日干しする重労働が嫌だった」という。だが、3年後に家業を継ぎ、作業に携わって考えが変わった。日の光を受けて次第に赤みを増す梅の実のすこさに引き込まれた。

「梅の実には大きなパワーがある。この力を世に広める」。以後、これが東社長の使命になった。

高級路線を選んでからの商品開発には、梅の力を形にしようとするこだわりが詰まっている。現在の主力商品「紀州五代

梅」は「二度漬け」と呼ばれる製法で通常の2倍の約1カ月熟成させる。水は、紀伊山地の龍神温泉付近を源とする地下水を紀州備長炭で浄化して使っている。今年には「寅年の寅の日の寅の刻」に収穫した梅を用いた縁起物の「三寅の福梅」を売り出した。

梅や梅干しを使った様々な商品の開発もその表れ。梅を煮込んだ「梅肉エキス」、ブルガリア原産のパラで香りを付けた梅酒などラインナップは100種を超える。

今、最も力を入れるのは、製造工程での廃棄物をなくすゼロ・エミッションだ。

2000年には「梅科学研究所」を社内に設立。大阪府立大学などと協力し、梅干しの製造工程で出る梅酢の利用方法を研究している。

その成果の一つは、梅酢を水、塩、クエン酸に分離する技術。塩は「梅塩」として商品化、クエン酸にはカルシウムを混ぜて錠剤タイプの栄養補助食品にした。梅酢を加工した牛の飼料も来春には売り出す予定だ。

「梅の力をすべて引き出してこそ、日本一の産地にあるメーカーだ」と東社長は断言する。その自負を背景に、今度は梅干し発祥の地、中国への進出を狙っている。