

家庭内における梅干しの消費量拡大方策の解明 ～ジョイファーム小田原の梅干しを毎日の食卓に～

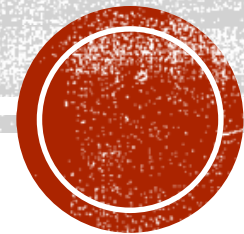
チーム: 梅レンジャー



発表の流れ(目次)

1. はじめに
2. 研究背景
3. 研究の目的
4. 研究の方法
5. 調査結果
6. 考察と今後の展望
7. 参考文献

はじめに





日本大学生物資源科学部
食品ビジネス学科
Department of Food Business



「食」で人を幸せにしたい

— 食をプロデュースする人材を育てる —

所属研究室



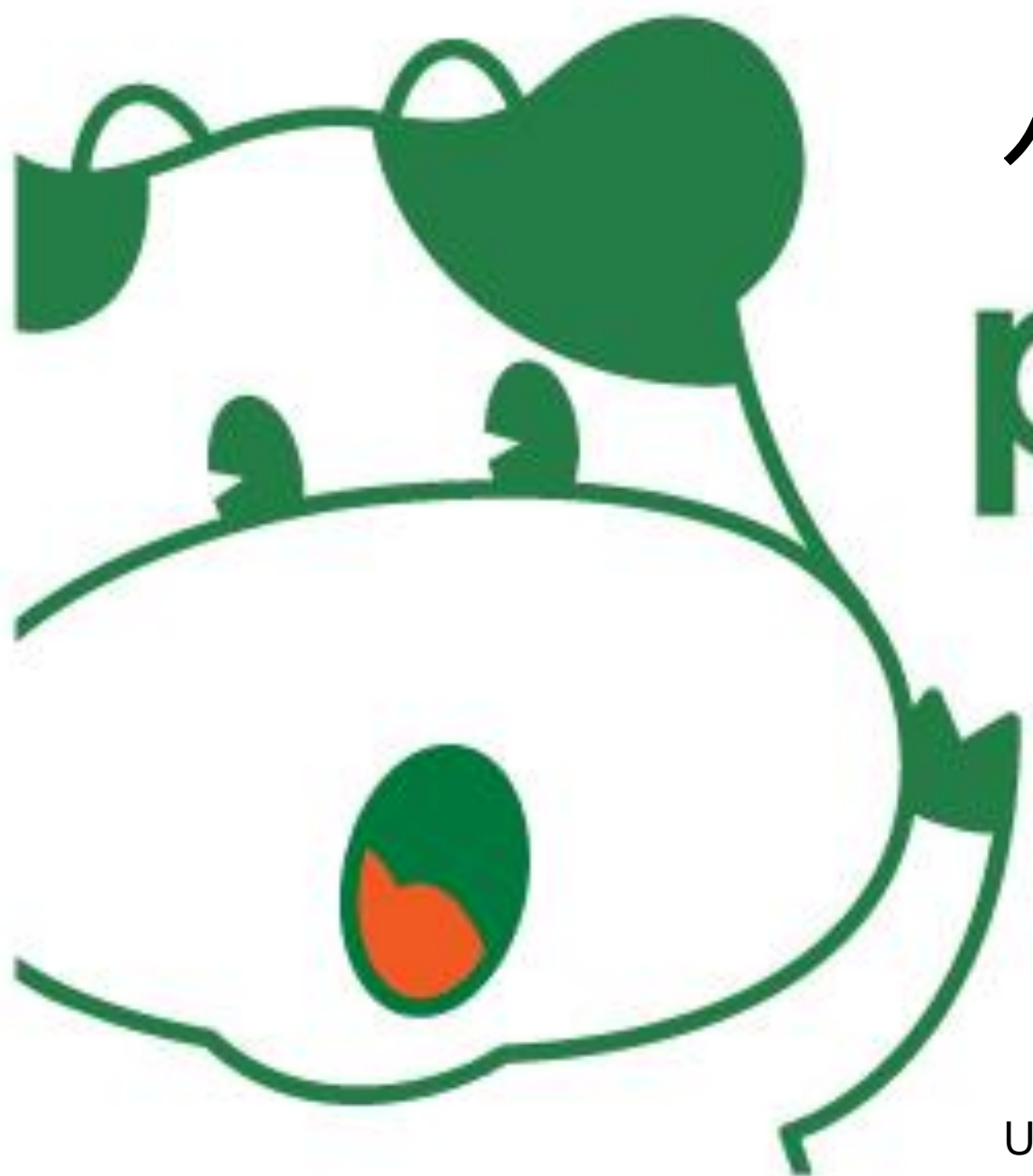
産業社会学研究室
川手督也 教授

「質の高い食」をテーマにプロデュース



フードコーディネーター研究室
谷米温子 准教授

「地産地消」をテーマにレシピ開発



パルシシステム神奈川

pal*system

生命を愛しみ、自立と協同の力で
心豊かな地域社会を創り出します

パルシシステム神奈川HPより引用 (2023/11/10)

URL:<https://www.palsystem-kanagawa.coop/about/vision/>

ジョイファーム小田原

地域農業を護り
そして活かすこと
私たちの誇りです



ジョイファーム小田原チラシより引用





日本大学
食品ビジネス学科

パルシステム神奈川

ジョイファーム
小田原

JF
ODAWARA

【生活協同組合パルシステム神奈川】

だれもが認め合う地域を作りたい



×

【有限会社ジョイファーム小田原】

"食べる立場で作りました"



×

【食品ビジネス学科】

"食で人を幸せにしたい"

食で"心豊かな地域"づくりの実現

ジョイファーム小田原とは？

- 生産者130名程が集まって農産物や農産加工品を販売している会社
- 西に箱根の山、南に相模湾、中央に酒匂川、肥沃で水が豊かな足柄平野に位置
- “安心安全なものを皆さんに食べて欲しい”という想いを込めて栽培した農産物を取り扱っている

ジョイファーム小田原HPより引用

<https://www.joyfarm-odawara.com/about/> (2023/11/10)





4つのこだわり

① 自然と手を結ぶ

② 体感する交流

③ 人を育てる

④ 第6次産業

①自然と手を結ぶ

- **【余計なものは使いません！】**

自然のサイクルを破壊せず、土や水など本来の自然のチカラを活用

- **【健康な農産物を作りたい！】**

使用する肥料は肥料会社と連携し、小田原の土地に適した配合のものを使用

②体感する交流

～食べる人と作る人を直接つなぐ“産地直結”～

- 消費者を小田原の地に呼び込み、消費者と生産者を結ぶ交流を開催
- 小田原市根府川の耕作放棄地を開墾し、交流を行うための場を提供

ジョイファーム小田原HPより引用

<https://www.joyfarm-odawara.com/commit/> (2023/11/10)

③人を育てる

～若手に農業の魅力を伝え、農業界に進出してもらうために～

- 繁忙期の農作業スタッフの派遣
- 充実した研修制度の設定



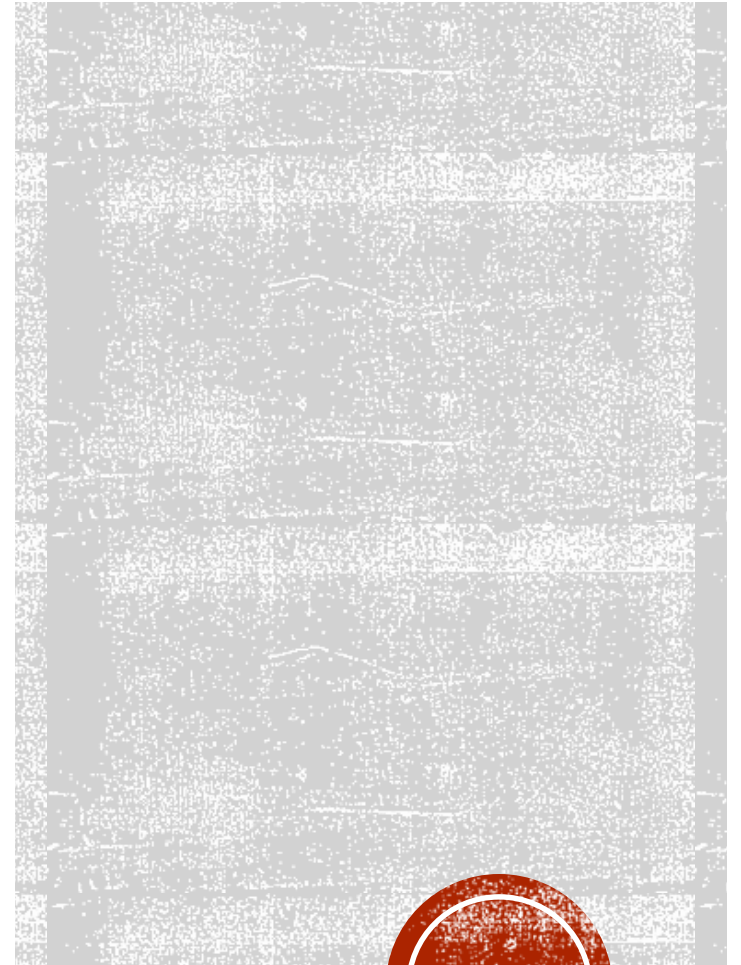
ジョイファーム小田原HPより引用

<https://www.joyfarm-odawara.com/commit/> (2023/11/10)

④第6次産業

- 自社加工工場にて、ブルーベリージャムや梅干しなど加工食料品を製造
 - 昔ながらの手作りの味を目指す
- 「余計な添加物は使用せず、素材の味を活かし想いを乗せる。」を第一に
 - 年間を通して想いと味覚を味わってほしい

研究背景



「梅干し食べないでしょ〜？」

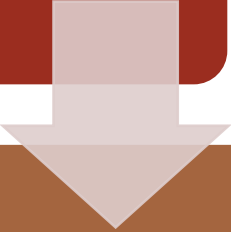
— ジョイファーム小田原担当者さん —



梅干し離れ



素材の味を活かしたジョイファーム小田原の
梅干しを知ってもらおう



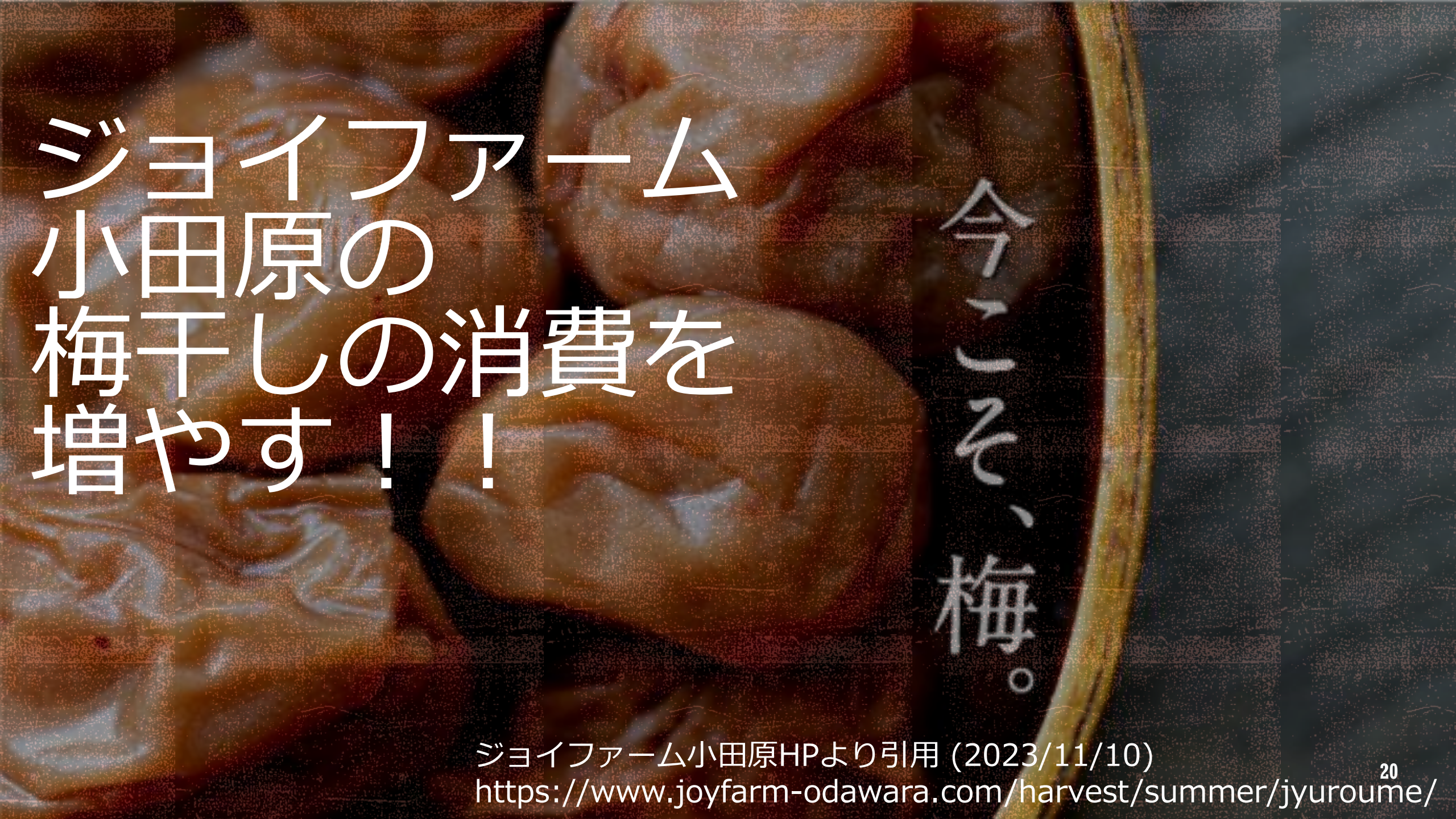
梅干し離れを改善する



従来と異なる使用法が必要ではないか？

研究目的





ジョイファーム
小田原の
梅干しの消費を
増やす！！

今こそ、梅。

ジョイファーム小田原HPより引用 (2023/11/10)

<https://www.joyfarm-odawara.com/harvest/summer/jyuroume/>

梅干しの消費を増やすために

従来の使い方に加えて万能調味料的に使う
といいのではないか？



ジョイファーム小田原の梅干しを使った
アレンジレシピを開発



ターゲット：小学生の親子



梅干しを小さい頃から身近なものにして欲しい

ふらっとパル茅ヶ崎にて 「親子で梅ぎょうざを作ろう」 イベント実施



ジヨイファーム小田原の梅干し

- 塩分 **18%**（7～10%が一般的）
- 小田原のブランド梅「十郎梅」を使用
 - ・十郎梅の特徴
 - 果肉が厚い 実が大きい
 - 種は小さい 肉質が柔らかい

小田原十郎梅

★艶よし，味よし，効き目よし

果肉がやわらかく、梅干しに適した小田原オリジナルの品種

➡ **熟度が増すと、漬け込み時に皮が破れやすい**

樹上で熟度を高め、1つずつ収穫し、塩と梅のみで漬けて天日干しでは手作業で裏返している

「生産者の伝統的な梅干しづくりへのこだわり」

小田原市HPより引用

URL : <https://www.city.odawara.kanagawa.jp/field/industry/agricult/branding/unjo.html>(2023/11/10)

中山由佳 『「小田原・十郎梅ブランド向上協議会」依頼試験結果報告 ウメの熟度の違いがウメ干しの商品性に及ぼす影響』 (2016)

URL : https://www.shiojigyo.com/institute/upload/papers_18_36-40.pdf(2023/11/10)

企画決定までの流れ

塩分 18%で強い塩味が特徴



子どもでも食べやすくするには？



親子で楽しめる梅ぎょうざレシピの考案
実際に食べて評価してもらおう場を作る

梅干し × ぎょうざ

「梅ぎょうざ」の考案

なぜ「ぎょうざ」なのか？

- 親子で楽しみながら作れる
- 梅の塩味を生かせる
- 梅の量を調節可能
- 包み方が豊富で見た目も楽しい
- 梅の形が分からないため苦手な人でも挑戦しやすい

【イベント時に配布したレシピ】

茅ヶ崎

梅ぎょうざレシピ

梅レン
ジャー
考案



材料(20個分)

- ・キャベツ 85g
- ・ニラ 30g
- ・豚ひき肉 120g
- ・梅干し(ジョイファーム小田原) 1個
- ・大葉 4枚
- ・おろしにんにく 3g
- ・おろししょうが 3g
- ・牛脂 ½個
- ・餃子の皮(小判) 20枚
- ・ごま油 大さじ2
- ・水 30ml

作り方

- ① 包丁でニラ、キャベツを軽くカットし、フードプロセッサーにかける。水気をきる。
- ② ①と豚ひき肉を合わせ、細かくカットした牛脂、にんにく、しょうがを入れ、混ぜ合わせる。
- ③ 梅干しのたねを取り、包丁で細かく刻む。大葉は茎をカットし、細かく刻む
- ④ ②で作った餡に梅干しと大葉を入れ混ぜ合わせる
- ⑤ ④を餃子の皮で包む
- ⑥ 温めたフライパンにごま油をひき、餃子を焼く
- ⑦ 軽く焼き色が付いたら水を入れ、蓋をし、5分蒸し焼きにする
- ⑧ 蓋を開け、水分を飛ばし焼き色をつける

ジョイファーム小田原の
ホームページはこちらから

<https://www.joyfarm-odawara.com/>



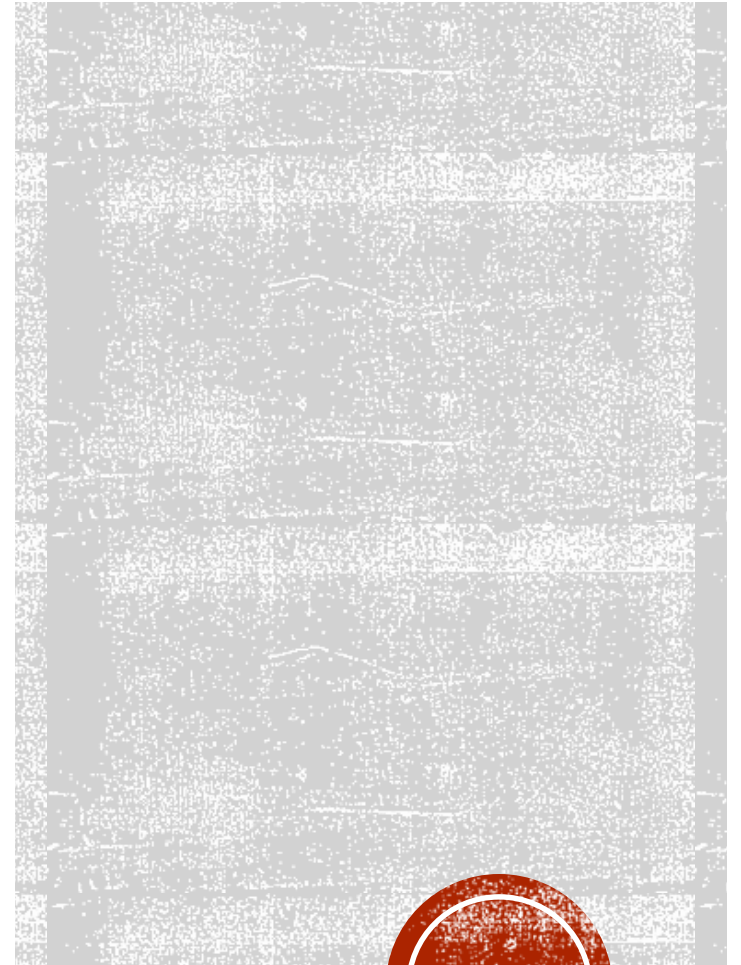
【イベント当日の完成品】

調查方法



- ① パルシシステム神奈川の担当職員へのヒアリング調査
- ② ふらっとパル茅ヶ崎でのヒアリング調査と現地見学
- ③ ジョイファーム小田原でのヒアリング調査と現地見学
- ④ ふらっとパル茅ヶ崎を活用し、ジョイファーム小田原の梅干しを美味しく味わう親子料理イベントを企画・実施
- ⑤ イベント参加者へのアンケート調査

調查結果



①パルシシステム神奈川の担当職員へのヒアリング調査

パルシシステム神奈川の事業

- ①食を中心とした商品供給事業
- ②福祉事業
- ③共済・保険事業
- ④電力事業

くらし福祉の活動

- 健康で安心して暮らせる場作り

地域団体との連携によって組合員や地域の人たち居場所を作った



「ふらっとパピル茅ヶ崎」

②ふらっとパル茅ヶ崎でのヒアリング調査と現地見学

ふらっとパル茅ヶ崎の拠点イメージ

子どもがいつでも自由に楽しめる居場所作り

高齢者でも気軽に集まれるコミュニティの場

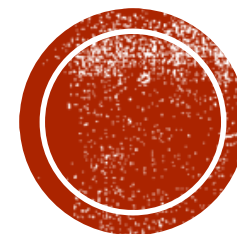
情報が得られる場

多目的スペースとして、会議室などに利用

組合員の活動拠点

③ ジョイファーム 小田原での ヒアリング調査 と現地見学

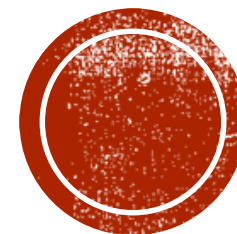
～梅干しの干す作業を体験～



梅干しの干す作業を体験してみても…

- 十郎梅は皮が柔らかいため、皮が破けないように手作業で梅干しをざるに広げる
- 晴れている日は、約2日間干す
- 塩分濃度が高いため、外で干しても虫や動物に食べられることはない

④ 親子料理 イベントの 実施



梅レンジャーがやってくる！ ～親子で梅ぎょうざを作るっ～

開催日 11月4日（土） 11：00～13：00

場所 ふらっとパル茅ヶ崎

参加者 小学生の親子5組

主催 パルシステム神奈川総合福祉推進室



イベント内容

★スライド・クイズでジョイファーム
小田原の梅干しについて説明

★梅ぎょうざの作り方説明

★梅ぎょうざ作り実施

★梅ぎょうざ、梅干しご飯 試食

★親子にアンケート

親は紹介スライド、子はクイズで梅の紹介！！

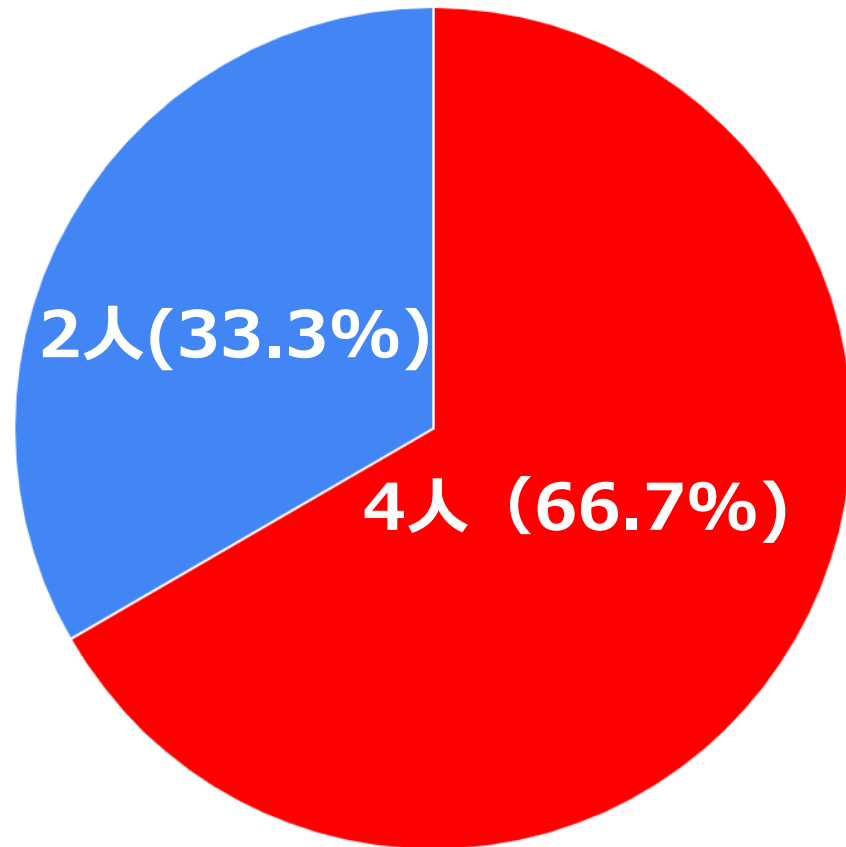


⑤親子へのアンケート調査

- Google formを用いて
親と子へのアンケート作成
- 梅干しやアレンジレシピに対するヒアリング

親

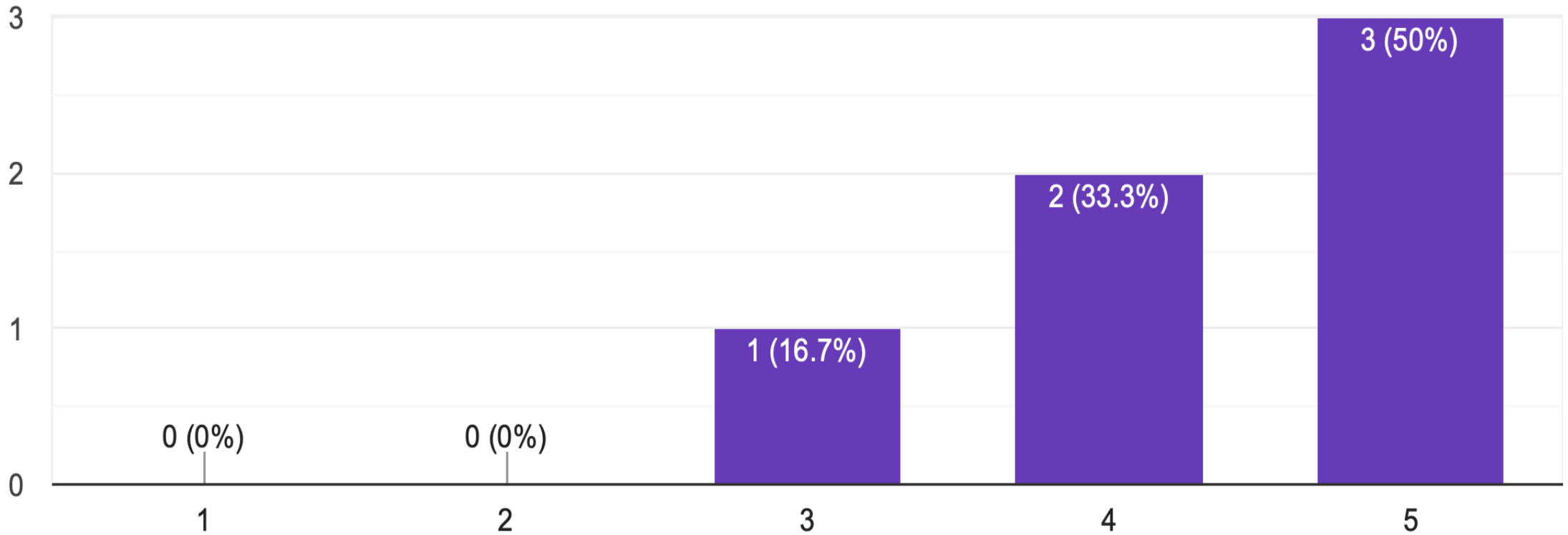
Q. ジョイファーム小田原を知っていましたか？



- はい
- いいえ

親

Q.梅干しの栄養や効果について知れましたか？



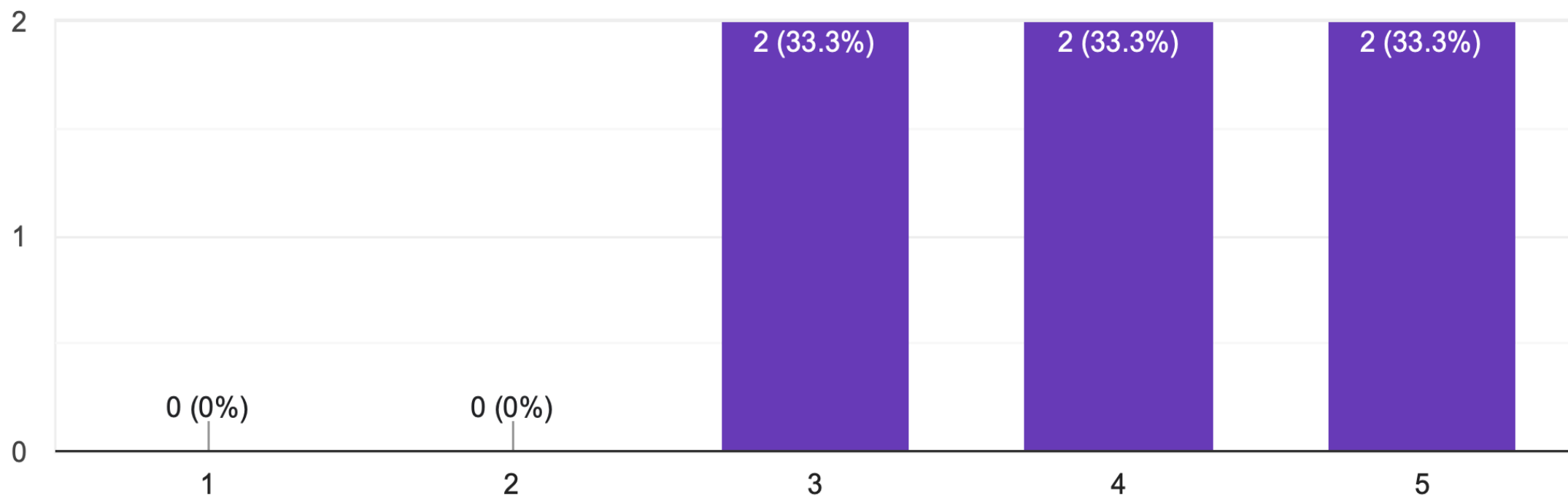
全く当てはまらない

当てはまる

とても当てはまる

親

Q. ジョイファーム小田原の梅干しを食卓に取り入れたいと思いましたが？



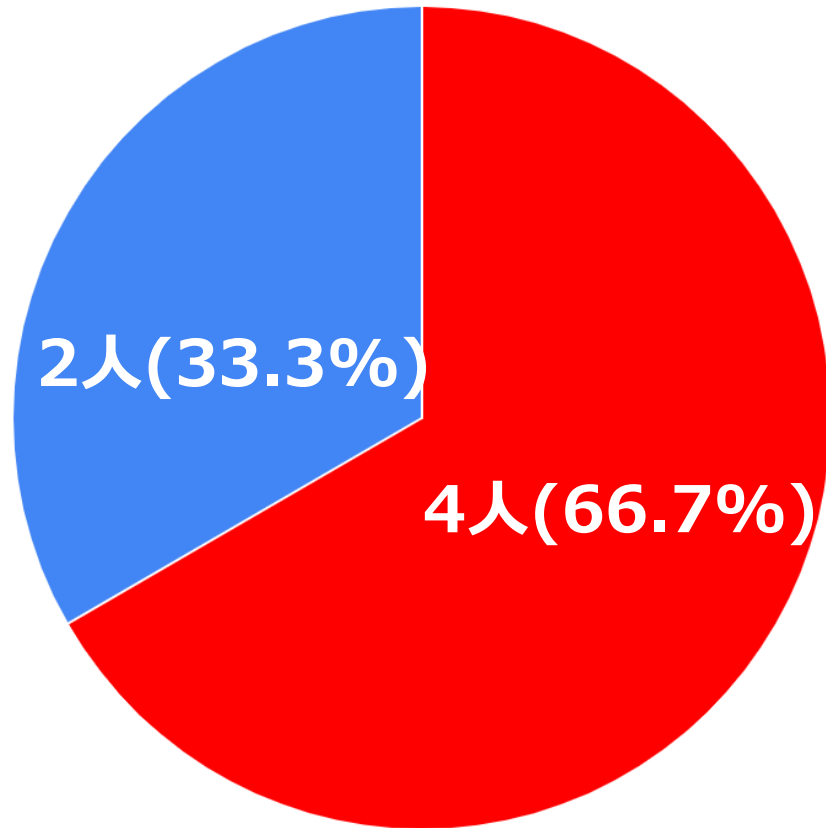
全く当てはまらない

当てはまる

とても当てはまる

親

Q.梅干しを使ったレシピを作ったことがありますか？



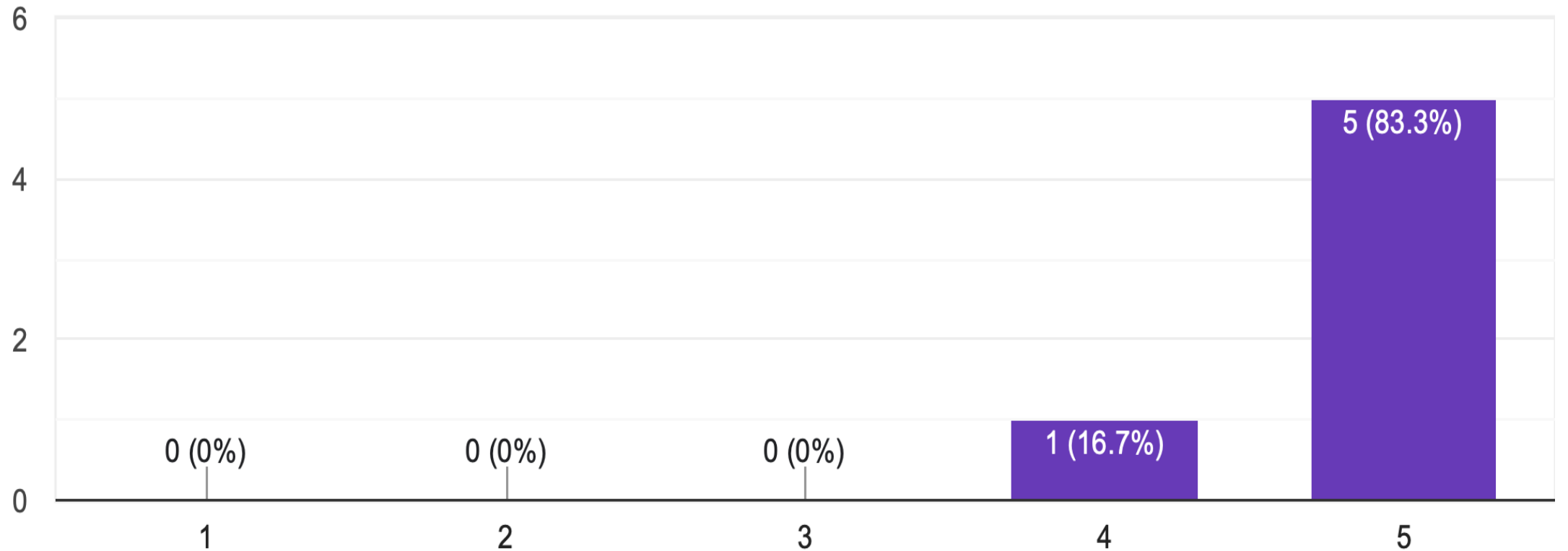
- はい
- いいえ

- 梅鍋
- 梅干しパスタ
- 炊き込みご飯...



親

Q.梅ぎょうざをまた作りたいと思いますか？



全く当てはまらない

当てはまる

とても当てはまる

アンケート結果より

梅干しの栄養、ジョイファーム小田原の梅干し
認知度アップ

全員が"また梅ぎょうざを作りたい"と回答



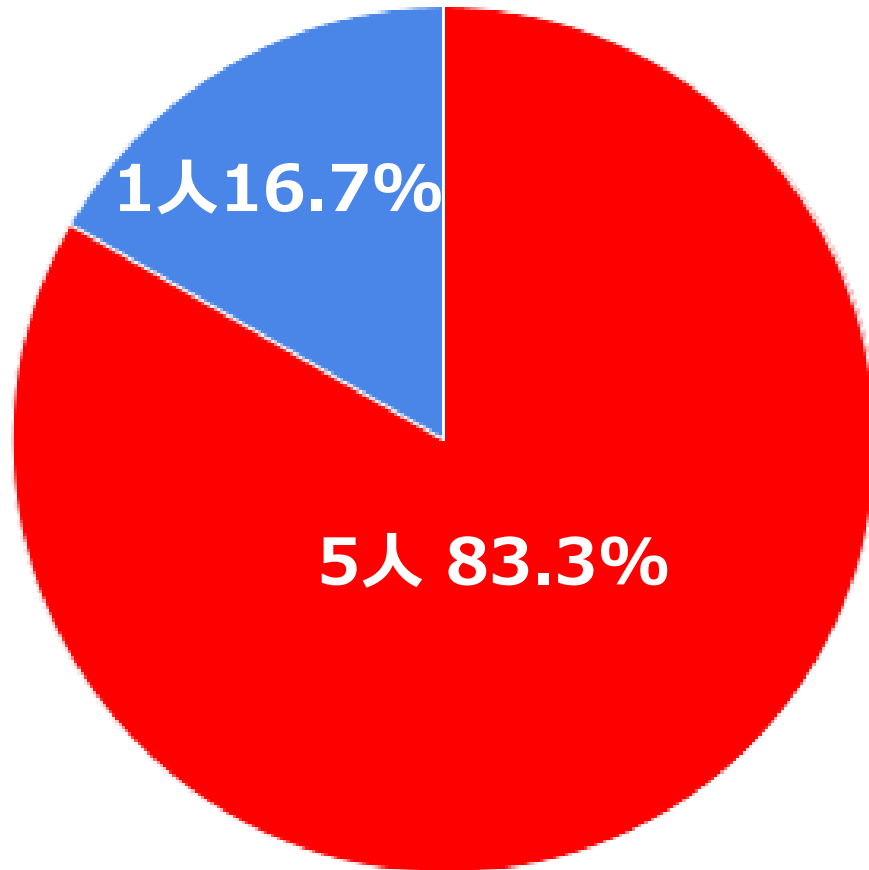
新たなアレンジレシピを提案できた

イベントの感想

- ・ 子どもでも出来るようにと工夫が感じられて
子どもも楽しく参加できた
- ・ 酸味で食欲もわき、さっぱりしていて、
とても美味しかった
- ・ 普段、梅やニラを食べない子どもが
梅ぎょうざでは美味しく食べていた

子ども

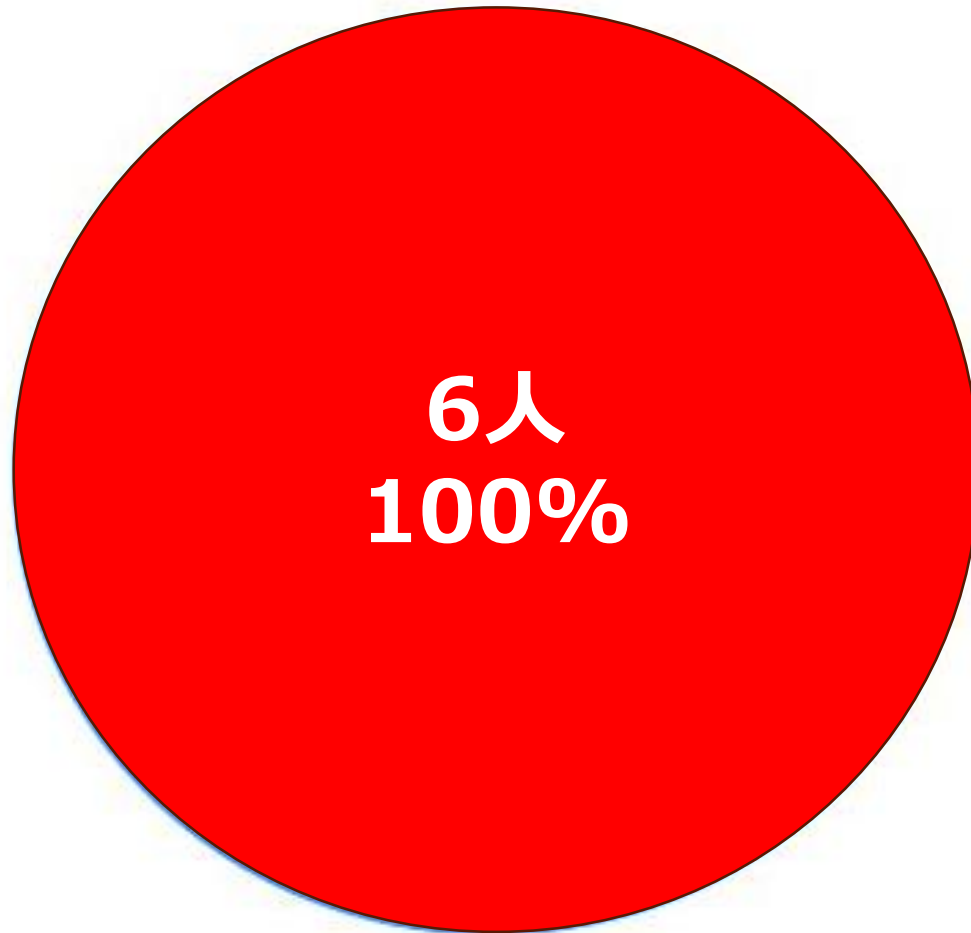
Q. ご飯と一緒に食べた梅干しは美味しかったですか？



- おいしかった！
- ふつう
- おいしくなかった

子ども

Q.梅ぎょうざは美味しかったですか？



- おいしかった！
- ふつう
- おいしくなかった

子どものアンケート結果より

★ぎょうざ包みが楽しかった★

梅ぎょうざは全員が美味しかったと回答

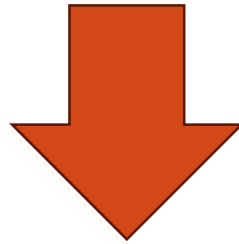


梅干しアレンジレシピは
梅干しそのままより
食べやすい!!

考察と 今後の展望

考察

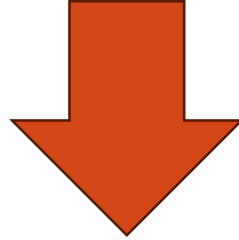
塩味の強いジヨイファーム小田原の梅干しを
万能調味料的にアレンジする



使用頻度が高まり
消費者の定期的な購入に繋がる

結論

ジョイファーム小田原の
梅干しの消費量拡大方策は



従来の食べ方に加え
万能調味料的にも使うことである

今後の展望

- ジョيوفาร์ม小田原の認知度向上
- ふらっとパルでの食育イベントの継続
- 梅干しアレンジレシピの作成 & 発信

11月25日(土) 開催

パルゆめつなごう展

- ・梅ぎょうざレシピの配布
- ・梅クイズの実施

組合員の方と
直接、交流させて頂きました！



↑当日の写真

参考文献

ふらっとパル茅ヶ崎HPより引用

<https://www.palsystem-kanagawa.coop/action/frattopal-top/frattopal-chigasaki/>(2023/11/10)

パルシステム神奈川HPより引用 (2023/11/10)

<https://www.palsystem-kanagawa.coop/about/vision/>

「ジョイファーム小田原のこと」

<https://www.joyfarm-odawara.com/about/>(2023/11/10)

「ジョイファーム小田原の4つのこだわり」

<https://www.joyfarm-odawara.com/commit/>(2023/11/10)

小田原市HPより引用

<https://www.city.odawara.kanagawa.jp/field/industry/agricult/branding/unjo.html> (2023/11/10)

中山由佳 『「小田原・十郎梅ブランド向上協議会」依頼試験結果報告 ウメの熟度の違いがウメ干しの商品性に及ぼす影響』 (2016)

https://www.shiojigyo.com/institute/upload/papers_18_36-40.pdf
(2023/11/10)

ご清聴ありがとうございました

