

# 群馬の梅とともに

～漬物を作り続けて130年～

2023年8月31日 野菜の日Webシンポジウム

赤城フーズ株式会社 遠山 昌子



# 自己紹介

- 前橋生まれ 前橋育ち 4人兄妹（兄2人・妹）の3番目
- 実家が漬物メーカー「赤城フーズ」
- 1998年 前橋女子高校 卒業 宝塚音楽学校 入学
- 2000年 宝塚歌劇団 入団 宙組 男役として舞台に立つ
- 2005年 宝塚歌劇団 卒業 赤城フーズ 入社
- 2010年 産業能率大学 通信教育課程 経営情報学科 卒業
- 2018年 代替わり 代表取締役社長に就任 6代目になる
- 日本漬物産業同友会 副会長／全日本漬物協同組合連合会 理事  
群馬県漬物工業協同組合 理事／群馬の梅を応援する会“うめのわ” 広報  
群馬県農政審議委員会 委員／一般社団法人前橋物産振興協会 理事長  
前橋商工会議所 地域活性化専門 委員／漬物研究同志会 および 女子会 会員  
…など 業界・地域の団体に参加中

# 会社紹介



創業明治26年 元祖カリカリ梅の開発メーカー

**赤城フーズ株式会社**

所在地：群馬県前橋市上大島町84

- 1893年（明治26年）前橋の街中で「小田原屋」として創業  
→本年11月で創業130周年
- 創業当時は 漬物・佃煮の製造小売りからスタート
- 群馬県内で漬物屋として最も長い歴史
- 1971年（昭和46年）世界ではじめて「カリカリ梅」の開発に成功
- 現在はカリカリ梅をはじめとした梅製品を中心に製造し全国に販売



昭和初期「小田原屋」の店舗前



現在の直販店前 歴史を語る大きな木樽



カリカリ梅 第1号商品

# 漬物でありながらお菓子になった カリカリ梅

- 昭和46年に赤城フーズが世界ではじめて開発・製品化に成功
- 梅干しとは異なる、カリッとした食感で瞬く間にヒット商品に
- 昭和50年代にハーブドライで個包装された形態に

⇒ それまで漬物として 食卓の一品であった梅が  
いつでもどこでも食べられるお菓子の一つに大変身

低塩で食べやすい 甘酸っぱい味のカリカリ梅も人気に！



カリカリ梅には まだ熟していない 実が硬く青い状態の「青梅」を使うことが重要です



# 話題となった 赤城フーズの代表商品



## 熱中カリカリ梅

(2009年発売)

熱中症対策にコンセプトを当て  
塩度を高くした製品

新たなシーンを提案し  
「夏→梅」のイメージを生み出す



## 梅ジェンヌ

(2015年発売)

夢の世界とカリカリ梅の  
コラボレーション製品

女性・子供をターゲットに  
スイーツのイメージを強調

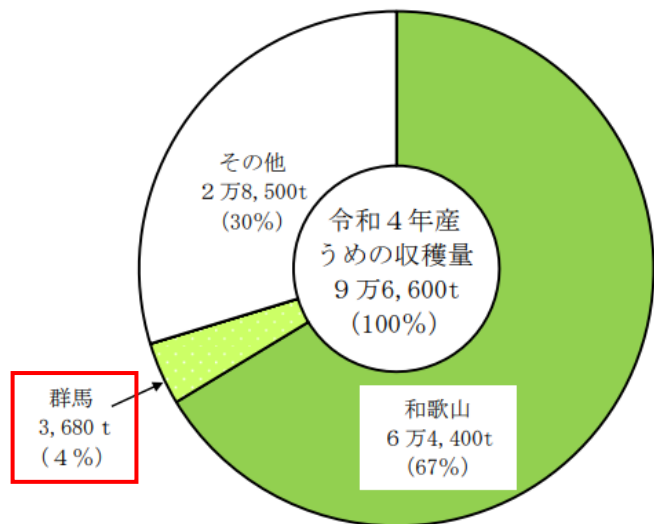
今までにない切り口から 梅製品をアプローチ

# 群馬県の隠れた魅力のひとつ「梅」

- 東日本一、全国第2位の梅の名産地 → 和歌山県との違いは？
- 「白加賀」を中心とした“青梅”の主要産地
- 他に負けない 高品質な青梅 → 生産者さんの愛情

限られた熟度の時期に 手もぎでの収穫を行う

うめの都道府県別収穫量



農水省HPより



# 群馬の梅が抱える課題

- 産地の高齢化 生産者の急激な減少

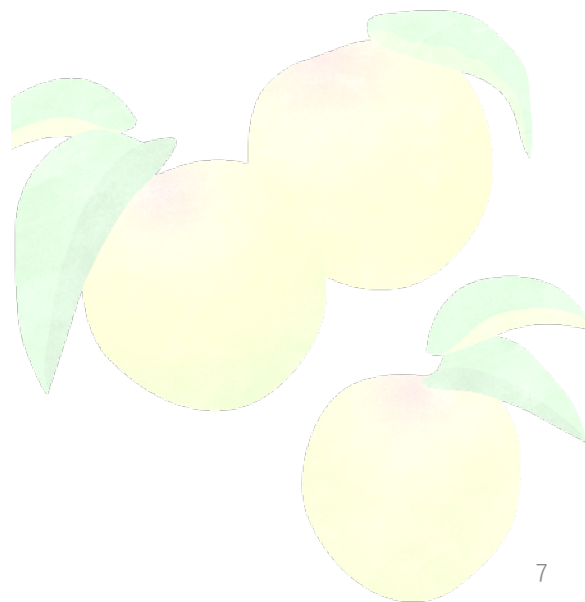
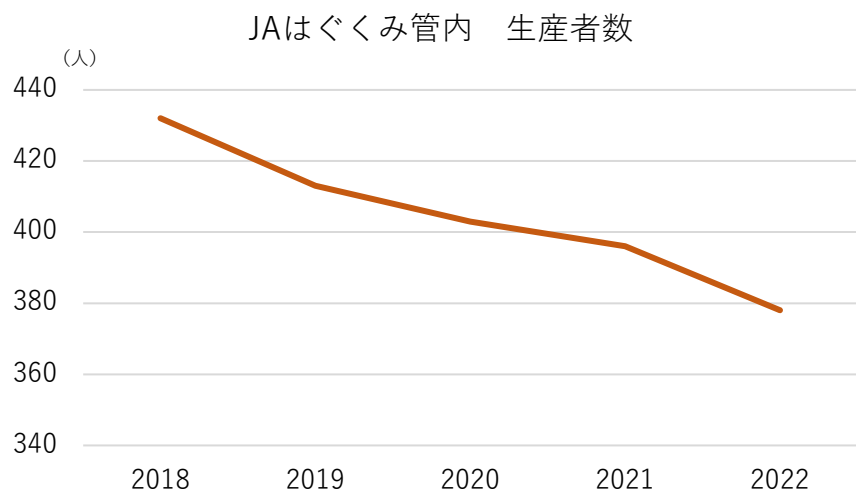
2018年432軒 → 2022年378軒 (JAはぐくみ管内)

- 温暖化による気候の変動 → 収穫期のずれ込み 雹被害



収穫量の大幅な減少 2018年2,640t → 2022年850t (JAはぐくみ管内)

産地を守るために必要なことは!? → ブランド化



# 「群馬の梅」ブランド力向上に向けた取り組み

- 群馬県 → G-アナライズ※で機能性を調査・発表

〔※G-アナライズとは、群馬県産農畜産物について、おいしさや健康に関わる成分を分析し、その成果を消費者に伝え、消費者の反応を農業生産現場、技術指導に反映させていく取り組み〕

- 産地 → 全国ウメ生産者女性サミットinあんなか  
梅を活用したイベントなど各産地のPR活動
- うめのわ → 県内梅加工業者5社が手を取り合って  
群馬の梅の未来を真剣に考え活動が続ける
- ブランド推進会議 → 行政・産地・業者が一緒に考える

関係者が一つとなって  
群馬の梅の魅力を発信！

「カリカリ梅と言えば群馬」を  
切り口に“**面**”で広げる



これからも 皆さんの食シーンに おいしいカリカリ梅を！