

梅の生産・加工・流通の現状と課題

和歌山県田辺市を事例に

【目次】

序章

第一章 梅産業の基本的構造

第二章 梅生産者の現状

第三章 梅加工事業の現状

第四章 加工業者と消費者における梅商品に対する意識

第五章 梅の流通業

第六章 梅の流通経路とその存在意義の考察

【目的】

梅の流通は、一般の青果物とは異なり、複雑な仕組みとなっている。一般的な野菜・果樹産地のように、地域で生産された農産物を農協組織が生果のまま消費地域の卸売市場に出荷するというのみにとどまらず、地域内で生産された梅を使用した農産物加工が行われている。しかし、生産から消費までの複雑な経路はあまり研究されていない。そこで本論文では、梅の生産量日本一であり、生産から加工・流通までを担っている和歌山県田辺地域を対象に、梅の生産・加工・流通の現状と実態について整理する。その中で、農協組織における梅販売事業の実態、地元産地市場の実態と役割、梅生産者と加工業者との間に介在する産地仲買人の役割と存在意義について言及する。そして、各組織が特性を生かし、協調しあって生まれた梅の生産・加工・流通の経路を解明し、今後の梅に関する研究が進展するための一助としたい。

【方法】

関連文献・統計資料を分析、生産者・加工業者・仲買業者・消費者に対してアンケート調査や聞き取り調査して、各分野の現状を把握することにより、流通経路の解明を図る。

【結論】

梅の流通には、加工業者の存在が大きなウエイトを占めている。それは、梅が加工しなければ食することができないという特徴から出来たものである。青梅の場合は、主に梅酒・梅ジュース等の飲料として、また消費地域のスーパー等で生果まま販売され消費者が自家加工している。白干梅の場合は、生産者段階で一次加工されたものを、仲買業者（農協）等を経由して、加工業者が味付けを行い、市場に流通している。この生産・加工・流通の複雑な経路を明らかにした。

この中で、加工業者の存在が大きなウエイトを占めているとしたが、仲買業者・農協の存在も忘れてはならない。仲買業者は生産者から加工の原料となる梅を集め、各加工業者が必要とする等級を必要ときに納入している。これは加工業者にとって、無駄な原料を購入する必要をなくし、経営面でも貢献している。さらに、生産者にとっても全量出荷・梅酢処理等を実施しているため、大きなメリットがある。農協の場合は、生産者と信用取引の契約を結び、安定した出荷ができるようにしている。また、農協内に加工部が存在しており、生産された白干梅の約半分を取扱っている。さらに、仲買業務と加工業務を行っており、仲買業者・加工業者とともに生産された梅（青梅、白干梅）の流通源となっている。

以上のことにより、梅産業の発展には生産者・仲買業者・加工業者・農協の存在が不可欠であり、今後もこの流通形態の存在が必要と考える。

【参考文献】

田辺市梅産業経済構造実態調査報告書(和歌山県田辺市)

紀州～WAKAYAMA～の果樹 平成17年3月 編集近畿農政局和歌山統計・情報センター発行和歌山農林統計情報協会