

梅の最新事情。 食の楽園・和歌山の代表選手、



(株)九重雑賀 代表取締役社長
雑賀 俊光氏 (写真右)

梅酒工場で、梅酒責任者の上田智也さんと。「最近プロモーションなどで出張が多いが、現場の彼らがいるから頑張れる」と雑賀社長。従業員数16名の少数精鋭で世界へ挑む。



和歌山の梅酒、世界へ羽ばたく。

梅酒

和歌山県北部、紀の川沿いに位置し、豊かな伏流水を抱える岩出市。この地で老舗食酢メーカーとして知られているのが九重雑賀だ。今、この会社が造り出す梅酒が注目を集めている。「元々食酢の会社として創業したので、テーマは一貫して、酸なんです。ここからぶれずに新商品を開発したかった」と雑賀俊光社長。食酢の主原材料である酒粕から一貫して製造するために日本酒造りにもこだわると社名からはアイディアを思い付く。「生産量1位で高い品質を誇る紀州の梅を日本酒に漬けてはどうかと思ったんです」。ちょうどその頃、雑賀社長自ら蔵に入り取り組んでいた。味覚の共有の成果を感じていた。「味の数値管理は徹底していますが、最後は造り手の舌が決めます。でも人の味覚は微妙に異なります。メーカーである以上、品質保持は必須。社員と共に味の表現



2010 FIFAワールドカップ南アフリカ大会公認「日本の酒」は、全部で17銘柄。大会終了までロゴマークとスペシャルラベルを付けて、世界各国で販売される。

今年7月、和歌山に新スイーツが誕生した。わかやまポンチ。梅の甘露煮を使ったフルーツポンチである。コミカルな名前の裏には、フルーツ王国和歌山の熱い思いが込められている。

中心を担うのが、和歌山市内の和食料理屋「味処 三八波」の社長田上義人さん。全国わかやまポンチ協会総裁として、辣腕をふるう。「ぎっかけは県庁

の方からのわかやまポンチを作ってもらえないか」という提案でした。まずネーミングに悩んで、和歌山の現状を打破する起爆剤になる」と直感しました。和歌山は

自慢できる食材であふれているのに知名度は低い。例えば、フルーツ生産額は青森に次いで全国2位。しかも種類の豊富さはどこにも負けません。でもこの

の事実が地元の人間さえ知らない。うちのお店でも、和歌山にはこんなに美味しいものがあるのかと驚くお客様が多いんです。田上さん自身、和歌山の食の豊かさをもっとアピールしたいと感じていた時でもあった。

今年4月、和歌山を愛する若手飲食店経営者らが立ち上がった。まず、

小学校の栄養士を仲間に加え、子供たちを巻き込んでレシピを考案。仲間を集い、有名パティシエ塚塚俊彦さんの賛同まで得た。そして7月、全国わかやまポンチ協会を発足。わかやまポンチの条件を完成させ、農業、外食産業、学校教育等と連動した地域社会・経済活性化のプロジェクトとなった。

「和歌山と言えば、わかやまポンチ」と言われるまで広め、和歌山の魅力を

それはわかやま愛にあふれる逸品。

わかやまポンチ

発信し、地元をもっと元気にしたい。もうこれは宿命と思ってやっています!。田上総裁が笑顔で意気込みを語った。



(株)三八波 代表取締役
全国わかやまポンチ協会 総裁
田上 義人氏

田上総裁に、本誌「和」のために特別に作って頂いたわかやまポンチ。「今朝仕入れてきました」と、この日はイチジクや柿、トマトなどが入った。



全国わかやまポンチ協会は、田上総裁が属する「執行部」と、栄養士や子供が属する「ポンチLabo」に分かれ、Laboの任務はメニュー考案。メンバーはポンチストと呼ばれる。



みかんや柿、イチジク、巨峰、梨、桃、キウイ、マンゴーなど、和歌山では多種多様な果物がとれるので、季節によって様々な具材が楽しめるのも魅力の一つ。

【わかやまポンチの条件】

- 一、和歌山産の「梅の甘露煮」を使うこと
 - 二、和歌山産のフルーツを1つ以上使うこと
 - 三、県産フルーツ等の使用が分かるようにすること
- この条件を満たせば、それはもう「わかやまポンチ」。提供するお店は登録制。詳しくは和歌山県食品流通課「わかやまポンチ」のホームページへ。