

[🔍【相談会】あなたのアイデア整理してみませんか？](#)

ログイン

新規登録  

トップページ

プロジェクト ▾

はじめての方 ▾

ブログ ▾

ショッピング

## 農薬・化学添加物ゼロでつくる梅干し。赤ちゃんも喜ぶ「あまくち」味をプロデュースしたい！和歌山の有機梅専門店の挑戦

by Yu Fukami  フード

プロジェクト

活動報告 15

サポーター 11



▶ 再生

これまでに集まった金額

¥56,000

サポーター

11 人

19 %

目標は ¥300,000 に設定されています。

2015/7/9 23時 59分までに目標金額に達するとプロジェクトは達成となります。

支援する

ウォッチリストに登録  3[ウォッチリストに登録するとどうなるの？](#)

募集期間

プロジェクト終了まで残り

37 日

プロフィール



Yu Fukami

有機梅干し専門店 やさしい梅屋さん ネット店長・生産者  
 深見 優【ふかみ ゆう】/1983年生まれ  
 和歌山県出身。

和歌山県は南西部にある田舎町、上富田町。人口15,000人の小さな町で75年以上続く小さな梅干専門店(有)深見梅店の深見優です。

和歌山県は言わずと知れた梅の産地です。その梅を加工して私たちは梅干しを先祖代々作ってきました。

梅の栽培過程ではたくさんの農業や化学肥料を使用します。マスクやゴーグルをつけて農薬散布をして綺麗なA級品のギフト用の梅を栽培します。

逆に農薬も肥料も使わずに栽培する梅は斑点やシミがたくさんあり、見た目が悪いために買い手がなく、誰も作りたがりません。では、味も悪いのか？そうではありません、むしろ梅の味が強く感じました。

和歌山県上富田町という人口15,000人の小さな町で75年以上続く有機梅干専門店、やさしい梅屋さんの深見優です。

農薬、肥料を使わず梅を自然のもと育て、化学調味料や保存料を使わない梅干しづくりにトコトンこだわってきました。

今回ついに、妊婦さんや赤ちゃん、高血圧が心配なおじいちゃん、おばあちゃんまで、家族みんなが安心して食べられるオーガニックの梅干し「あまくち味」の製造に挑戦します！

このプロジェクトで梅の有機栽培が広まり、この町がオーガニックの梅の里になることを夢見る、有機梅干専門店の挑戦です。

このプロジェクトについて

■はじめまして。和歌山県の有機梅干し専門店、梅干屋の深見優です。



和歌山県上富田町という人口15,000人の小さな町で75年以上続く小さな有機梅干専門店、やさしい梅屋さんで梅の栽培から加工を行っています。

創業1940年、祖父の時代から続く梅干屋です。（やさしい梅屋さんでは自社農園全てで有機JAS認証を取得）

私は家業でもある梅干屋を継ぐために京都から和歌山に7年前、帰ってきました。

## ■すべては家族のために。

2012年に結婚、2014年には新しく家族が増えました。

結婚と家族が増えたことがきっかけで食に対しての意識がかわりました。

食品ラベルに記載されている原材料表記や原産地を確認する機会が増え、自分達が代々作っている梅干しについて考えるようになりました。

梅の栽培では農薬、化学肥料の使用が一般的。綺麗な実を作る為、収穫量を増やすためにマスクやゴーグル、手袋をはめて農作業を行います。

反対に農薬も肥料もつかわずに梅を栽培することは出来るのだろうか？  
妊娠中のお母さん、そして小さな子どもが安心して食べられる、低塩の梅干し、オーガニックに特化したあまくちの梅干しを作りたい。

プロジェクトを通じて、今までなかったオーガニックで、みんなが食べやすい調味梅干しへの製造支援を求めます。

それなら、妊婦さんや小さな子ども、大切な家族に食べさせれる安全な梅を栽培して梅干しを作ろう！  
その想いで農薬や肥料の使用をやめて梅の有機栽培を2013年よりスタート。

このプロジェクトをきっかけに、この小さな町が農薬も肥料も使わない安全なオーガニックの梅の産地となることを夢見ています。応援よろしくお祈りします。

プロジェクトオーナーへのお問合せは [こちら](#)



コメントを追加...

コメントする

Facebookソーシャルプラグイン

プロジェクトオーナーのイチオシ特典



オーガニック調味梅干し“食べやすい梅干し あまくち味” 100g【税込・送料込】

¥ 2,000

この特典を選ぶ

農薬も肥料も使わず、人里離れた山奥で梅を有機栽培しています。

もっと見る +

現在のサポーター人数 **4**

数量限定 あと **46**

特典としての商品・サービス



1年熟成 オーガニック梅酢



## ■ 深見梅店のこだわり、梅干しへの熱い想い。

祖父が残してくれた梅畑は人里はなれた山奥にありました。  
水道も電気も通っていない雑木林に囲まれた、山の上から下まで山ひとつぶんです。

他の畑からの農薬飛散の影響を受けにくい大変恵まれた環境にあったのです！



農薬不使用は、作業する私たちにとってやさしい農作業となりました。

そして化学肥料不使用で、農園やその周りの環境にやさしい、梅の栽培が出来ていたのです。

毎年、梅畑にはたくさんの昆虫や動植物が集まるようになっていました。

100ml【税込・送料込】

¥ 1,000

この特典を選ぶ

農薬も肥料も使わず、人里離れた山奥で梅を有機栽培しています。

もっと見る +

現在のサポーター人数 **1**

数量限定 あと499



大人の梅干し  
すっぱい梅

オーガニック梅干し”大人の梅干し すっぱい梅” 100g  
【税込・送料込】

¥ 1,700

この特典を選ぶ

農薬も肥料も使わず、人里離れた山奥で梅を有機栽培しています。

もっと見る +

現在のサポーター人数 **0**

数量限定 あと100



業界初の梅干し  
うすしお味

オーガニック減塩調味梅干し”業界初の梅干し うすしお味”  
100g【税込・送料込】

¥ 1,900

この特典を選ぶ

農薬も肥料も使わず、人里離れた山奥で梅を有機栽培しています。

もっと見る +

夏の収穫時期には、梅畑を取り囲む雑木林にクワガタやカブトムシが毎年集まってきます。



梅畑には池や水たまりはないのですが、なぜかサワガニも生息しています。

農道をヒョコヒョコ横切っています。



秋にはアケビが実をつけます。

そのアケビを食べに鳥が遊びに来ています。

料で化学調味料、人工甘味料、保存料、着

**現在のサポーター人数 0**

**数量限定 あと 100**



食べやすい  
あまくち味

オーガニック調味梅干し“食べ  
やすい梅干し あまくち味”  
100g【税込・送料込】

**¥ 2,000**

この特典を選ぶ

農薬も肥料も使わず、人里離れた山奥で梅  
を有機栽培しています。

もっと見る +

**現在のサポーター人数 4**

**数量限定 あと 46**



すっぱい梅



うすしお味



あまくち味

オーガニック梅干し3種類詰め  
合わせ“すっぱい梅”“うすしお  
味”“あまくち味”各100g【税  
込・送料込】

**¥ 5,000**

この特典を選ぶ

農薬も肥料も使わずに栽培した有機梅を、  
国産海水塩にて1年以上漬け込み作るやさ

もっと見る +

**現在のサポーター人数 4**

**数量限定 あと 46**



春の時期にはたくさんのフキノトウが地面から顔を出してくれます。

農薬や化学肥料を使わないことで、季節によって様々な動植物を見ることが出来るようになりました。



梅畑では、大きなムカデや蜘蛛が害虫となる虫を食べてくれ、自然のバランスが保たれるようになっていました。

猪や野兔、たくさんの動物が安心して住める梅畑になったのです。

周りを取り囲む雑木林、落ち葉が時間をかけて養分になっているのだと思います。

化学肥料や有機肥料を与えなくても立派な梅が収穫できるようになりました。



【冷凍】オーガニック青梅 梅シロップ用 1kg【税込・送料込】

¥ 4,500

この特典を選ぶ

農薬も肥料も使わず、人里離れた山奥で梅を有機栽培しています。

もっと見る +

現在のサポーター人数 0

数量限定 あと 50



【冷凍】オーガニック青梅 梅酒用 1kg【税込・送料込】

¥ 4,500

この特典を選ぶ

農薬も肥料も使わず、人里離れた山奥で梅を有機栽培しています。

もっと見る +

現在のサポーター人数 0

数量限定 あと 50



【冷凍】オーガニック青梅 梅