

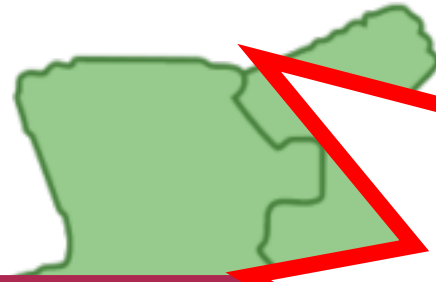
梅の魅力を海外へ！！

和歌山県立田辺高校 1年 西端泉美

和歌山県

みなべ町

田辺市



世界農業遺産

みなべ・田辺の梅システム



みなべ・田辺の梅システム

〈特産物〉

「紀州備長炭」製造

薪炭林

(製炭林)

崩落防止

雨



400年間 高品質な梅を生産

SDG s



梅干し



<中田食品HPより>

漬けられ、干された 梅
pickled, dried plums

「一日一粒で医者いらず」

クエン酸

- ・ 血液浄化作用
- ・ 疲労回復

オリンピック
出場選手に
梅干を提供!!

インフルエンザ予防

手軽な塩分補給



きっかけ

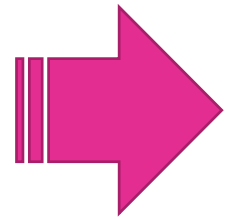
外国人、梅干し
食べれるやん...



“外国人は梅干しを食べられるのか”

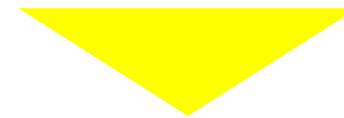
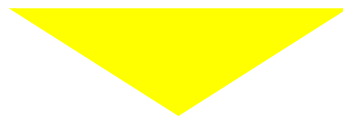
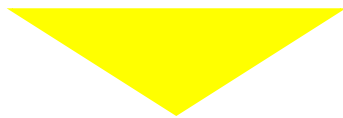


田辺に来るまで梅干しを知らなかった



・ 外国人は梅干しを知らない人が多い？

・ 知り合いの6割が梅干しを好き



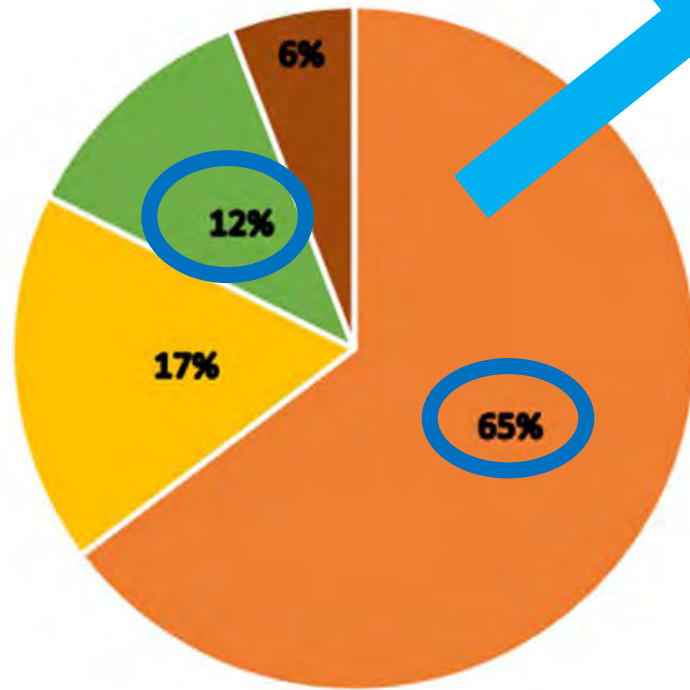
仮説

“みなべ・田辺在住の外国人には
梅干しを好きな人が多く
外国人観光客には梅干しを
知らない人が多い “

外国人観光客17人

在日外国人17人

外国人観光客

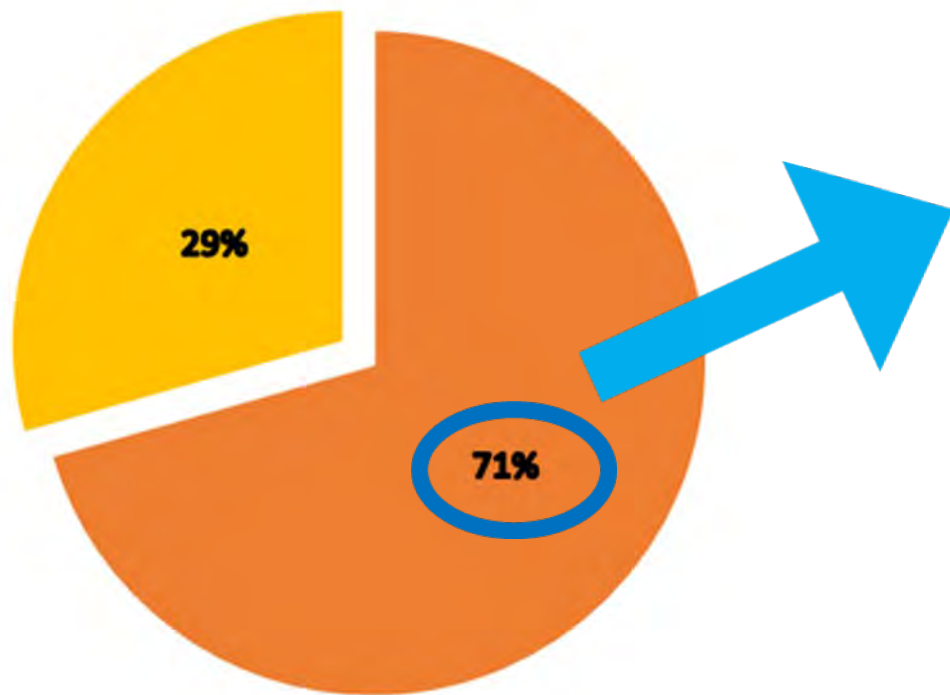


■ 知らない ■ 好き ■ 食べたことがない ■ 嫌い

約8割：
食べた
ことが
ない



在日外国人



■ 好き ■ 嫌い

約7割：
好き



外国人観光客：

知らない人が多い

在日外国人：

好きな人が多い

仮説

“みなべ・田辺在住の外国人には

梅干しを好きな人が多く

外国人観光客には梅干しを

知らない人が多い “

“梅干しをPR”

どのようにPR?



《中田食品》



分かったこと 3つ

1. 食べ続ける文化がない

梅干しといえは白米



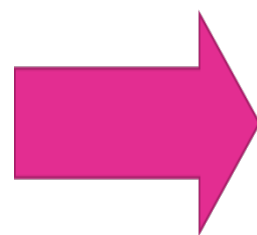
白米を食べる文化がない国も多い

➡ 日本で梅干しを知っても、自国に戻った時に **食べる習慣**にならない

2. 食べやすい梅を生産



梅damono : (フルーツ味の梅)



最終的には
本来の梅干しを

3.梅干しを利用した商品

“サロン・デュ・シヨコラ・パリ”



〈サロン・デュ・シヨコラ メリーチョコレート
受賞履歴・出品履歴より〉

“梅干しは進化している”

〈おにぎり プラム-ONIGIRI PLUM-〉

- ・ ONIGIRIにあやかり、親しみやすく

Ex)海苔はsea weed →Sushi Nori

- ・ ご飯と共に食べるおいしさに気づいてもらう

《知ってもらおうためには》

熊野古道で、おにぎりプラム
を塩分補給として配布

PR方法

「おにぎりプラムで健康に！」

～外国人向けの梅販売～」