

紀州の梅栽培と加工事業

紀南農業協同組合

代表理事専務理事 中家 徹

1. 梅栽培と加工の歴史

ウメの原産国は、中国で約7千年前のウメの実も発見されたと言われており、その歴史は非常に古い。

日本へは、約1500年前に遣隋使となった小野妹子が持ち帰ったと言われているが、中国でも日本でも当初は薬用として活用されていたようだ。

紀州の栽培が、いつ頃から始まったかという事については、はっきりと裏付けるものはないが1300年前頃からと言われている。記録に残るものとしては、江戸時代と言われている。それは、田辺藩（現在の田辺市）で重税に喘ぐ農民が、やせ地は免租地となることから重税を免れるためやせ地にウメを栽培したと言われている。田辺藩もやせ地を利用した栽培を奨励し保護政策をとったため、拡大している。もちろん、当時の品質は良くなかったが、江戸中期には紀州のミカンなどととも梅干しを江戸へ送ったとも伝えられている。

明治に入り梅干しの販路が拡大するとともに明治10年から12年にかけて和歌山県下でコレラが大流行し、梅干しが治療によく効くという事で特に需要が伸びた。さらに、日露戦争など軍隊での梅干しの需要が増大し、栽培熱が高まるとともに梅干し製造業者も出現し、特に南部（みなべ）で畑の開墾が進み、植栽が進んだ。

明治35年頃に南部で植えられていた1本の木が非常に大粒で紅のかかるウメであることを発見し、栽培者の姓をとって「高田梅」と命名、これが後の「南高梅」となった。その経緯を見ると、昭和25年に上南部村にウメの「優良品種選定委員会」が発足し、調査を進めた結果、「高田梅」が最優良品種として選抜され、昭和29年には調査に全面的に取り組んだ南部高校（南高）にちなんで「南高梅」と命名し、昭和38年に種苗登録出願、昭和40年に登録されている。

大正から昭和と栽培面積も微増で推移してきたが、昭和37年に梅酒の自家製造が可能になったことや、昭和49年頃から商品化されたかつお味梅をはじめ減塩梅干しの出現、さらに健康食品ブームも加わって栽培面積は一気に増加した。また、ミカン園の再編対策や米の減反など、他の作目に転作を余儀なくされたことも梅園が増えた要因であり、従来、傾斜地に植栽されていたウメが平坦地に一気に増えたのもこの頃である。

ウメの加工は、梅干し製造から始まり江戸時代から製造されているが、本格的に販売用としての梅干しは江戸末期から製造されたと見られている。

特に紀州の田辺・南部では、明治に入り大規模な製造業者が現れ、明治40年頃には東京・大阪・横浜に出荷する道が開かれている。それとともに梅干しの需要が高まり、栽培農家が副業として梅干しを製造するようになった。

大正末期から昭和にかけては、梅干し以外の加工品、例えば「梅肉シソ巻き」「梅肉エキス」などが作られている。

日中戦争が始まって軍需用梅干しの需要が拡大し、戦後では、37年の酒税法改正による果実酒が自家製造できることになったことや減塩味梅の出現など、梅干しブームが到来、

昭和 50 年代から消費の増大（表 1 参照）とともに加工業者も年々増加しており、現在では、大小 200 社を越える加工メーカーが誕生している。

組合組織としては、紀州田辺梅干協同組合と南部梅干協同組合ができているが、加入しているのが 77 社で半分以上がアウトサイダーである。

表 1. 1 世帯当たり年間の梅干し支出金額、購入数量及び平均価格

年	品目	梅 干 し		
		金額 (円)	数量 (g)	価格 (円)
昭和 51 年計		314	446	70.38
52		374	460	81.24
53		435	501	86.81
54		645	626	102.99
55		694	604	114.89
56		696	566	122.99
57		766	592	129.45
58		802	601	133.47
59		807	566	142.54
60		879	612	143.66
61		959	632	151.68
62		1,037	681	156.33
63		1,182	709	166.67
平成元年		1,367	729	187.59
2		1,347	715	188.26
3		1,341	698	192.14
4		1,636	766	213.59
5		1,408	658	213.95
6		1,515	708	213.99
7		1,528	752	203.36
8		1,678	811	207.03
9		1,686	760	221.77
10		1,778	835	213.03

資料：総務庁統計局「家計調査年報」

2. 梅栽培の現状

梅栽培の全国的な状況は表 2 の通りであり、何と言っても紀州（和歌山）産が全国の面積で 23. 3%、生産量では、50. 8%を占めている。

また、生産量の推移を見ると、表 3 の通りで年々生産量が増加しており、平成 6 年には、10 万 t を突破し、大豊作だった平成 9 年には、136, 200 t という生産量になっている。

品種構成は、全体生産量の約 8 割が大梅で 2 割が小梅となっており、傾向としては小梅が減少傾向で大梅が増加傾向である。

大梅主体の県は、和歌山、群馬、徳島などで小梅は長野、山梨などが代表的なもので、そして、それぞれの県には中心となる品種があり、和歌山県は「南高」が最も多く、群馬は「白加賀」、福井は「紅さし」長野は「竜狭小うめ」山梨県は「甲州小うめ」徳島県は「鶯宿」等々。それぞれ地域によって主体となる品種が異なっているが、それはウメが非常に地域を選ぶ植物であり、その生理も不透明な部分が多い。

和歌山県では、「南高」が主体であるが、青いダイヤと言われ梅酒用に人気のある「古城」や「小梅」なども特に田辺市では植栽されている。

ウメの産地は、全国的にも限られており、その生態についてもデータの積み上げがないため不明な点が多い。従って、豊作・不作の格差の大きい作目でもある。

特に年明けからの開花時期、天候によって着果状況が大きく左右し、着果しても晩霜や干ばつなど春先の天候によっても大きく異なる。近年は、防霜対策として防霜ファンが設置され霜害は少なくなったが、4月下旬に検見を行って生産量を予想するものの、実際の生産量と相違しているのが現状である。「ウメは採ってみなければわからない。」と言うのが農家の声。

ウメ栽培農家が最も労力を要するのが収穫作業である。収穫は、青ウメでJA等を通じて市場出荷する場合と、農家が一次加工し、梅干しタル製品として出荷する場合には、その収穫方法が異なっている。

青ウメで市場出荷するのは手取りが基本で、その日に収穫したものはその日のうちにJAに出荷し、翌日には市場で販売される。それほど鮮度が要求されるのである。

一方、農家が自家漬けをして梅干しで出荷する農家は、ウメ園に網状のネットを敷設し、実を完熟にさせて自然落下したものを拾って収穫する場合と、ほどよく出来た完熟に近い実を落として拾うという収穫方法を併用している場合が多い。八分以上の出来にしないと紀州梅干し独特の皮の薄い梅干しにはならないのである。

青ウメとして出荷する量と農家が一次加工して梅干しとして出荷する量の割合が、それぞれの価格形成にも影響を及ぼしている。

梅栽培で最も労力を要するのが収穫作業で雇用労力に頼る農家も多く、一時的な労力不足で労賃も非常に高くなっているのが、今後の課題でもある。

もちろん、農家も収穫労力の軽減のため色々な工夫をされているのも事実であり、ネットの敷設もそうであり、又、収穫方法によっては採りやすいように木づくりも工夫している。

梅栽培の中では、この収穫作業と剪定作業が最も労力を要するが、近年では、剪定作業を請負するグループができ毎年剪定を請け負っており、農家の高齢化等、労力不足とともに年々その需要が高まっている。

表 2. 梅生産状況 (平成 11 年産)

8/27 農水省公表

府 県	結果樹 面 積 (ha)	収穫量 (t)	出荷量 (t)	対 前 年 比 (%)			
				結果樹 面 積	収穫量	出荷量	10a 当た り収穫
全	17,300	119,100	102,000	100	125	125	125
うち、							
国	320	2,880	2,480	102	181	178	177
青森	162	438	254	103	123	132	120
岩手	517	1,530	921	100	134	144	135
宮城	166	1,310	713	97	113	117	117
山形	614	2,170	1,310	101	156	176	155
福島	620	2,120	1,250	100	121	119	121
茨城	342	991	383	94	116	100	123
栃木	1,300	10,000	9,360	100	104	104	104
群馬	377	1,260	687	97	214	203	220
埼玉	373	805	369	101	101	100	100
千葉	301	463	266	99	167	179	169
東京	301	463	266	99	167	179	169
神奈川	455	2,020	1,720	99	131	133	133
新潟	155	705	386	101	120	116	118
福井	504	2,450	2,180	100	123	126	123
山梨	616	2,590	2,190	96	103	103	107
長野	804	4,470	3,790	98	127	132	130
岐阜	175	531	236	100	146	174	146
静岡	292	1,130	753	102	157	165	155
愛知	305	970	459	99	124	120	126
三重	230	1,080	586	102	129	148	126
奈良	301	2,740	2,570	101	86	86	85
和歌山	4,030	60,500	59,400	101	125	125	123
広島	325	782	196	96	129	142	134
山口	327	816	350	99	146	158	149
徳島	435	3,210	2,430	96	142	153	148
愛媛	261	1,290	1,080	105	151	160	144
福岡	484	2,200	1,580	100	133	136	134
熊本	255	689	388	99	186	210	188
大分	351	1,470	921	99	135	140	137
宮崎	183	658	355	100	143	143	144
鹿児島	269	870	512	100	185	269	186

表3. ウメ生産量の推移 農水省統計情報部調べ（JA紀南は経営指導課調べ）

年 度	全 国	伸長率	和歌山	伸長率	J A紀南	伸長率	占 有 率		
							和歌山 ／全国	紀南 ／全国	紀南 ／和歌山
昭和40年	37,300	100%	7,080	100%	4,140	100%	19.0%	11.1%	58.5%
45年	67,600	181%	11,300	160%		0%	16.7%	0.0%	0.0%
46年	57,600	154%	7,820	110%		0%	13.6%	0.0%	0.0%
47年	36,800	99%	6,030	85%		0%	16.4%	0.0%	0.0%
48年	60,200	161%	12,500	177%		0%	20.8%	0.0%	0.0%
49年	72,300	194%	16,800	237%		0%	23.2%	0.0%	0.0%
50年	62,500	168%	11,200	158%		0%	17.9%	0.0%	0.0%
51年	57,100	153%	12,500	177%		0%	21.9%	0.0%	0.0%
52年	67,900	182%	16,700	236%		0%	24.6%	0.0%	0.0%
53年	63,200	169%	12,500	177%		-0%	19.8%	0.0%	0.0%
54年	58,200	156%	12,300	174%		0%	21.1%	0.0%	0.0%
55年	64,000	172%	15,000	212%		0%	23.4%	0.0%	0.0%
56年	63,000	169%	10,400	147%		0%	16.5%	0.0%	0.0%
57年	65,900	177%	17,400	246%		0%	26.4%	0.0%	0.0%
58年	67,200	180%	19,700	278%	7,252	102%	29.3%	10.8%	36.8%
59年	78,200	210%	30,900	436%	10,433	147%	39.5%	13.3%	33.8%
60年	79,700	214%	28,400	401%	9,448	133%	35.6%	11.9%	33.3%
61年	89,100	239%	34,100	482%	12,598	178%	38.3%	14.1%	36.9%
62年	66,900	179%	24,300	343%	7,815	110%	36.3%	11.7%	32.2%
63年	67,700	182%	22,000	311%	8,820	125%	32.5%	13.0%	40.1%
平成元年	66,400	178%	23,400	331%	9,903	140%	35.2%	14.9%	42.3%
2年	97,100	260%	41,900	592%	13,600	192%	43.2%	14.0%	32.5%
3年	94,500	253%	42,800	605%	14,456	204%	45.3%	15.3%	33.8%
4年	81,900	220%	35,200	497%	10,501	148%	43.0%	12.8%	29.8%
5年	96,400	258%	45,500	643%	14,050	198%	47.2%	14.6%	30.9%
6年	112,900	303%	55,700	787%	19,081	270%	49.3%	16.9%	34.3%
7年	121,100	325%	61,300	866%	20,198	285%	50.6%	16.7%	32.9%
8年	102,200	274%	48,100	679%	14,997	212%	47.1%	14.7%	31.2%
9年	136,200	365%	63,800	901%	20,710	293%	46.8%	15.2%	32.5%
10年	95,600	256%	48,600	686%	13,520	191%	50.8%	14.1%	27.8%
11年	119,100	319%	60,500	855%	17,462	247%	50.8%	14.7%	28.9%

3. J A 紀南の加工事業

(1) J A 紀南の概況

J A 紀南は、紀伊半島西岸沿いの和歌山県南部、田辺市を管内とする 2 J A のうちの 1 組合である。昭和 40 年に市内の 9 農協が合併して発足、さらに 48 年に 1 農協が加わり現在に至っている。

組合員数は、7,015 人（うち正組合員 3,210 人）役員数は 28 人、職員数 260 人。事業規模は、青ウメ・ミカンなどの農産物販売高 60.5 億円、梅干し製品などの加工品販売高 39.9 億円、梅干しタル製品（原料用梅干し）販売高 18.8 億円、購買品供給高 61.4 億円、貯金高 651.5 億円、貸出高 153 億円、長期共済保有高 2672.8 億円である。出資金は 16.3 億円、自己資本比率は 18.4%（表 4 参照）

表 4. J A 紀南の概況 (平成 10 年度末現在)

組 合 員 数		7,015 人 (うち正組合員 3,210 人)
役 員 数		28 人
職 員 数		260 人
事業規模	販売品販売高	6,046,845 千円
	加工品販売高	3,994,468 千円
	梅干しタル製品販売高	1,878,115 千円
	購買品供給高	6,137,792 千円
	貯 金 高	65,149,183 千円
	貸 出 高	15,302,306 千円
	長期共済保有高	267,278,190 千円
出 資 金		1,630,000 千円
自 己 資 本 比 率		18.4%
インターネットホームページ URL		
< J A 紀南 > http://www.agri.gr.jp/ja-kinan/		
< 産直専門 > http://www.sisnet.or.jp/secom/shop/jakinan/		

管内は、年平均気温約 18 度、年間降水量約 1,300 ミリの気候を生かし、古くから果樹栽培が盛んな地帯で、全国的にみれば果実の生育・熟期の早い早場産地に属する。農業生産は、「南高」を主力としたウメが 1,271 畝、温州ミカン・晩柑のかんきつ類が 777 畝、「大石早生」などのスモモが 61 畝、近年ではカスミソウの冬場産地としても知られている。

とりわけウメについては、平成 11 年産で、和歌山県が全国生産量 119,100 トンの 50.8% を占めるなか、J A 紀南管内でも 15 年前の 1 万ト前後から 17,462 トンまで生産量が拡大、全国の 14.7% を有するまでに至っている。（表 5 参照）

管内で生産された生ウメは、約 3 割が市場販売に回され消費者の手に渡る。約 6 割は、農家が第一次加工製品（白干し梅）まで加工し J A 等を通じメーカーへと販売される。その他 1 割は、ウメ加工メーカーが J A 等を通じ農家から仕入れた生ウメを直接、所有の施設で加工、あるいは梅酒や菓子用等の特需用原料としてメーカーに供給される。

表 5. J A 紀南管内のウメ生産量の推移

年 産	J A 紀南管内生産量 (t)	全国生産量 (t)	J A 紀南／全国 (%)
昭和 60 年(1985)	9,448	79,700	11.9
61 年(1986)	12,598	89,100	14.1
62 年(1987)	7,815	66,900	11.7
63 年(1988)	8,820	67,700	13.0
平成 元年(1989)	9,903	66,400	14.9
2 年(1990)	13,600	97,100	14.0
3 年(1991)	14,456	94,500	15.3
4 年(1992)	10,501	81,900	12.8
5 年(1993)	14,050	96,400	14.6
6 年(1994)	19,081	112,900	16.9
7 年(1995)	20,198	121,100	16.7
8 年(1996)	14,997	102,200	14.7
9 年(1997)	20,710	136,200	15.2
10 年(1998)	13,520	95,600	14.1
11 年(1999)	17,462	119,100	14.7

* J A 紀南管内生産量は J A 紀南経営指導課調べ。

* 全国生産量は農水省統計情報部調べ。

(2) 加工事業のおこりと経過

J A 紀南の加工事業は、昭和 40 年の合併時に元となるものを旧組合から引き継いだ。当時は、生ウメの漬込施設、天日干し作業場など、主に第一次加工を目的とした軽微な設備であり、現在メインとなっている調味梅干し製造とはまったく無縁だったという。

昭和 37 年に酒税法が改正され一般家庭での梅酒製造が可能となったことで、生ウメの需要が拡大し、紀南地方でもウメ生産ブームが起こった。コメに対する生ウメ価格も、同一重量で、酒税法改正時点にはコメの 8 割程度だったのが、翌年はコメの 1.5 倍に跳ね上がった。塩漬け梅の輸入が解禁され台湾から梅干しが入り始めたのも 37 年のことである。

しかしウメ生産拡大の一方で、ウメは年ごとの豊凶差が非常に激しく、昭和 42 年に不作で高騰したと思えば、翌年は大豊作で価格の大暴落を招くといった農家経済にとっての不安定要素を抱えていた。

大きな要因は、当時の農家の自家漬けの割合は少なく、市場出荷もあるとはいえ、大半をメーカーの漬け込み仕向けに依存していたことにある。「メーカーの漬込槽が満杯になれば価格安」といった構図ができていた。

「農協は、生ウメのみを扱い続けているだけでは、農家の最終的な収入はすべてメーカーに委ねられることになる。農家の組合として農協ブランドのウメ製品を作らねば。」J A 紀南では、合併当初から「豊作貧乏をなくそう」を一大スローガンに掲げ、加工事業の強化に取り組むとの方向付けがなされる。

昭和 50 年代には、漬込施設、乾燥施設、ジャムエキス工場など施設の拡充を図り、自

社ブランドのウメ製品を開発するとともに販路拡大に向け体制整備を進めた。

新規参入は非常に難しく採算ベースに合わない状況が続いたが、低塩梅干しが主流を占めるようになって、消費量が増え、また健康食品として大衆化するとともに需要が増大し、さらに施設の拡充を進めるとともに積極的な営業活動を展開して一時期の停滞から脱した。

60年代に入り、ますます低塩化が進む中、塩分10%を切る梅干し製品の開発に着手し、平成元年には、塩分7%の低塩味梅（商品名 まろの梅）の開発に成功し、そのことが競合製品と差別化することができた。そして、20%の白干梅、14%前後の減塩梅やしそ漬梅、そして、健康志向にマッチした食べやすい7%味梅という品揃えが幅広い消費者ニーズに対応することができ、その後の販売高は大きな成長を遂げた。（表6参照）

表6. J A紀南の加工事業の実績推移

年 度	ウメ加工製品 販売高（千円）	前年対比 （%）	梅干しタル製品 販売高（千円）
昭和 50年(1975)	397,000	190.3	
55年(1980)	504,020	111.6	
60年(1985)	982,976	110.2	
平成 2年(1990)	1,687,061	101.7	
3年(1991)	1,901,299	112.7	
4年(1992)	2,180,894	114.7	
5年(1993)	2,735,380	125.4	2,109,189
6年(1994)	3,106,526	113.6	2,299,882
7年(1995)	3,336,523	107.4	1,840,674
8年(1996)	4,052,162	121.4	2,377,916
9年(1997)	4,036,387	99.6	2,375,508
10年(1998)	3,994,468	99.0	1,878,115

もちろん、安全、安心を消費選択基準の大きな要素とされる今日において、外国産を全く使わず全ての原料が紀州のウメであるということで、J Aの看板も大きな強みであった。

現在は、4工場で製造から販売まで対応しており、（表7参照）梅干し製品では、大きく分けて小梅干し5種類・大梅干し19種類、梅加工製品では、梅シラップ、梅ゼリー、梅ジュース、梅ジャム、梅エキス、梅肉ペースト、梅酢など幅広く製品化しており、近年では、特に産地直送に力を入れ、梅干し製品を中心に全国の消費者に宅配している。

食品メーカーとしては、「安心、安全なものを消費者に届けることが、生き残るための条件である。」との考えのもと、当初からJ A S認定工場として品質管理を行うとともに研究開発室の設置、平成8年には、各製造工程で生じる危険度に迅速、適正に対処できる仕組みとしてHACCP（ハセップ）対策に着手した。

また、環境対策にも配慮するため、廃液を処理する処理施設に大きな資金を投下するとともに農家の梅干し生産で発生する梅酢についてもJ Aが回収し、商品化とともに新規用途の研究を進めている。

表7. J A紀南のウメ加工場の製造能力

工場名	各製造能力・処理能力
万呂工場	<ul style="list-style-type: none"> ●製品製造能力 3,220kg (1日当たり) ●排水処理能力 洗浄水 38 t (1日当たり)
中芳養工場	<ul style="list-style-type: none"> ●生ウメ漬け込み能力 416 t (ピーク時) ●タル原料保管能力 5万タル (ピーク時) ●調味漬け込み能力 400 t (ピーク時) ●製品製造能力 2,520kg (1日当たり) ●排水処理能力 洗浄水 198 t、調味廃液 2 t (1日当たり)
上芳養工場	<ul style="list-style-type: none"> ●生ウメ漬け込み能力 56 t (ピーク時) ●製品製造能力 2,520kg (1日当たり)
秋津川工場	<ul style="list-style-type: none"> ●生ウメ漬け込み能力 715 t (ピーク時)

(3) 梅干安定契約売買と品質高位安定

ウメは豊凶差が激しいため、農家が出荷する梅干シタルの出荷量や価格が大きく変動するという課題があり、そのためJ Aが農家とメーカーの間に立って、梅干しの流通量と価格幅を複数年契約して流通させる「梅干し安定契約売買制度」を平成5年からスタートさせた。農作物としては画期的な取り組みだった。

それとともに梅干し品質の高位安定化を図るため、漬込槽の設置条件、塩の濃度、干し具合など、従来、経験と勘に頼ってきたのを塩分計や水分計などを使用するとともに梅干し生産マニュアルを作り啓蒙した。

10年産梅干しでJ Aが農家から買い取ったタル製品(10キロ入り)は、約20万タルとなり価格形成に大きな力となっている。

(4) 輸入梅と原産国表示

ウメの輸入は中国産と台湾産で占められているが、当初、台湾産が主力となっていたものが現在は中国産が主力となり、その品質も年々良くなっている。(表8参照)

輸入はもちろん大半は一次加工された梅干しの状態で入ってきており、多くの加工業者が利用している。特に中国産については、年々増加しているとともに年々品質が向上しており、紀州梅干しにとっては大変脅威となっている。

そんな中で紀州から消費地に出荷される梅干し製品に、一部ではあるが原料が外国産でありながら商品ラベルに「紀州」「南高梅」といった紀州産梅干しを臭わす紛らわしい表示があったことから、梅干し原産地(国)表示に向けて運動を展開した。

この運動は、紀州の梅産地を守ると同時に消費者に安心して梅干しを買ってもらうために必要な動として取り組んだもので、県内の梅産地の市町村が梅干協同組合と連携して国に動き働きかけ、すでに農水省では法制化に向けて具体的に検討をされており早期実現を期待している。

表 8. ウメの輸入量と価格

区 分	輸入数量 (t)			輸入額 (千ドル)		
	計	うち 台 湾	うち 中 国	計	うち 台 湾	うち 中 国
(1980) 55	8,739	8,670	69			
(1985) 60	15,479	15,449	30			
(1988) 63	26,842	25,037	1,144			
(1989)平.元	29,865	26,984	2,577			
(1990) 2	27,918	24,531	3,157			
(1991) 3	24,425	19,111	5,146	60,876	51,281	9,455
(1992) 4	26,819	19,327	7,189	66,355	52,514	13,441
(1993) 5	22,632	15,545	6,782	75,325	58,708	15,924
(1994) 6	21,805	13,576	7,952	60,293	42,242	17,496
(1995) 7	22,835	11,921	10,728	59,276	36,100	22,810
(1996) 8	27,811	8,488	19,179	54,427	18,864	35,319
(1997) 9	30,532	7,409	22,986			

資料：日本貿易振興会「農林水産物の貿易」他

(5) 日本一の梅産地を守って

農家の生産したウメが、農家自家漬け、生ウメ市場販売、メーカー特需への3つの方向にし向けられるなか、JAは地域でも大きなシェアを握る加工事業と販売事業がうまく連携し、その年、その時々需給情勢に介入し、各仕向のウメの相場安定を図る機能を確立でき、最終目的である組合員の営農・生活向上に貢献している。このことが農家組合員からみて「恩恵を受けている」と表面上では現れないのも現状がうまくいっている証拠であるのだろう。

近年、全国各地でウメ生産振興が進み、加工梅干しも紀州梅干しに近づくレベルアップが予想され、かつてのような紀州梅干しの一極独占は難しくなると考えられる。

しかし、JA紀南としては、これまでの信頼を大切にしながら、ニーズにあった新商品の開発、食品としての梅干しの品質向上へ技術力のレベルアップと製造面でのコストダウンを図るための対策を講じ続けている限り、加工事業の道は不滅かもしれない。地域ウメ産業のなかで、JA紀南がリーダーシップをとって走ることは、加工事業発足当時の願いであった「豊作貧乏を無くそう」との農家経済の安定に結びつくものと確信している。