

# 2024曾我梅林の取り組み

2025.3.8  
合同会社10decades  
代表 平澤 勉



10 decades



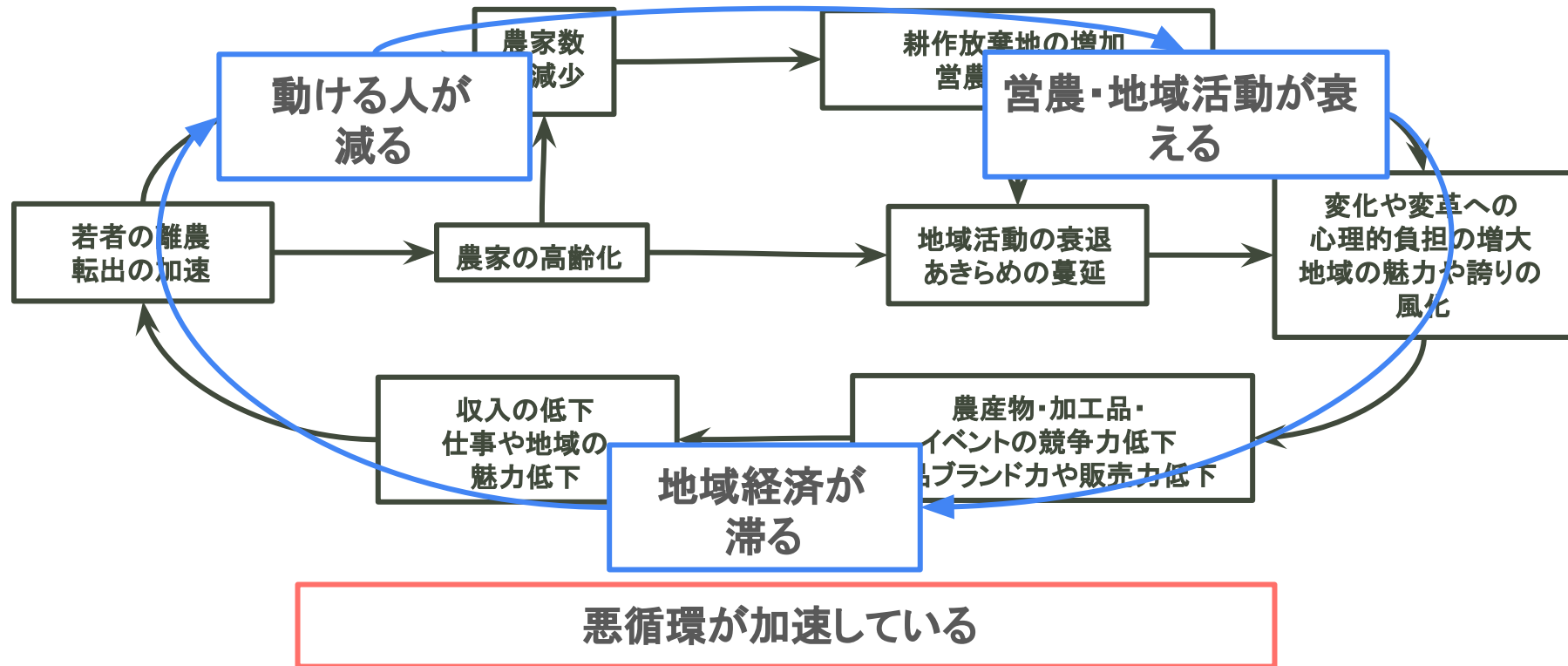
我等此の美しき郷土に生まれしことの至幸なるを喜ぶものなり

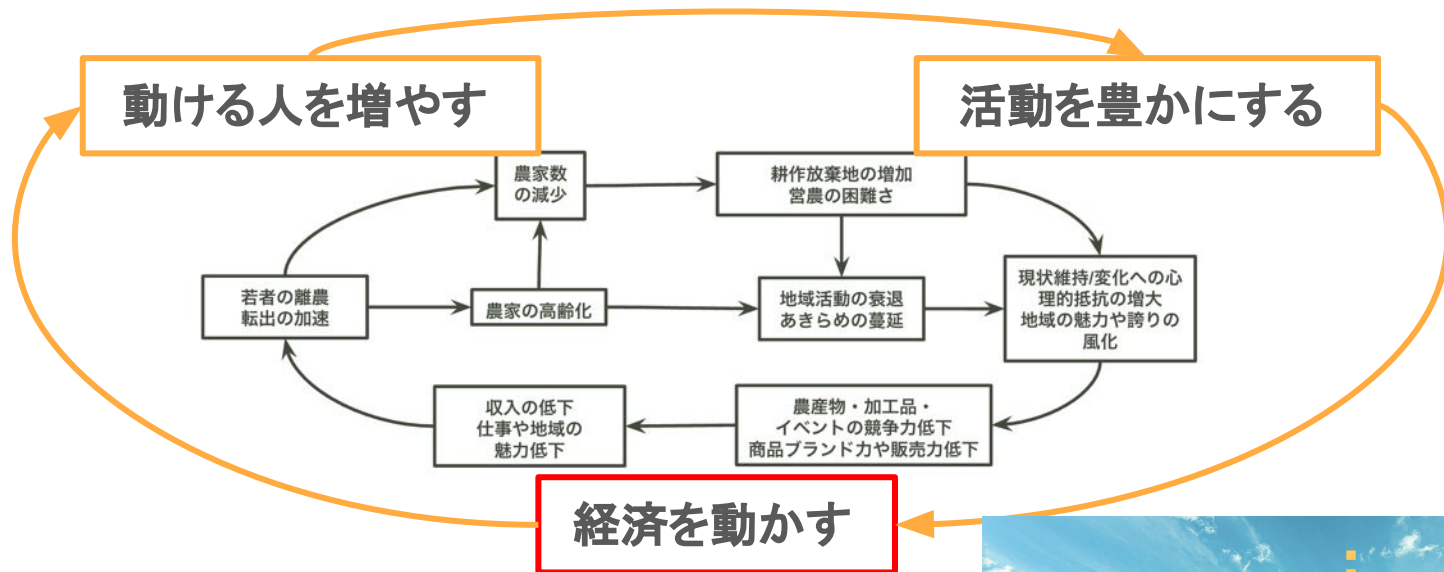
昭和三年十一月十日 下曽我村々長 長谷川揆一 ～下曽我郷土史より～



# なにが起きているのか(仮説)

人が減る → 活動が衰える → 経済が滞る の悪循環





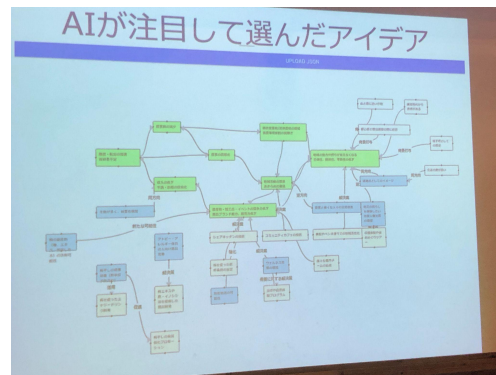
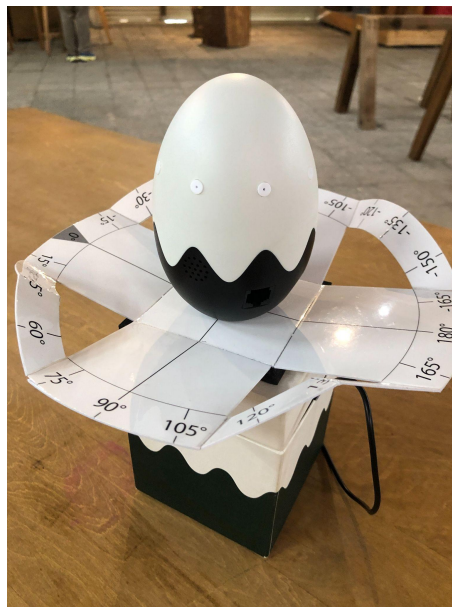
まずは経済を動かす！  
→LFPで取り組むことに



# LFP立ち上げ(キックオフ 2024年8月3日)



10 decades



曽我梅林に関心ある24名ほどが地域内外から集まり、現状認識及び課題解決のためのアイデア出しを行った。

→白松先生、大平さんのご協力により対話の内容をループ図にしてリアルタイムで可視化&後日詳細分析

# どんなことをやるか？

大きく3つを同時並行で進行する！

## 1.商品開発

LFP小田原  
チーム(仮称)



梅シロップ



梅塩



フルーツシロップ

調味料提供

飲料提供

## 2.飲食メニュー開発

小田原市内  
飲酒店様



梅イタリアンコース

食材・レシピ提供



梅イタリアンコース

## 3.プロモーション

小田原に観光で  
訪れるお客様



来訪

梅を活用したメ  
ニュー

ジビエ取扱店への誘客  
プロモーション(案)

プロモーション  
イベント



odakyu  
企業、商工会、観  
光協会など



# 目標について

最終的に目指す姿：サラリーマン並の労働時間と安定した収入を実現しつつ  
曾我梅林の保全を両立する梅農家ロールモデルの確立

|                        | ありたい姿 | 現状          |
|------------------------|-------|-------------|
| 年間労働時間(h)：             | 2400  | 4800 (▲50%) |
| 栽培面積(m <sup>2</sup> )： | 5000  | 5000        |
| 収穫量(kg)：               | 2000  | 5000 (▲60%) |
| 売り上げ(万円)：              | 1000  | 500 (△200%) |

合言葉は「5反 2t 1000万円」

美しい曾我梅林を未来に繋ぐために、農薬 / 化学肥料などを使わない。

2024年は売り上げ向上のため、商品開発と販路開拓を行う。



10 decades

# ①商品開発 曾我のフルーツシロップ 4種 完成



(写真はイメージで実際の製品とは異なることがあります)

CuoreRicco様からレシピ作成協力を頂き、量産試作完成

- ・超完熟梅
- ・梅×ジンジャー
- ・キウイ×タイム
- ・青蜜柑×カルダモン

1300~1500円/本(税込)  
2025年7月より収穫時期に合わせて順次発売予定



10 decades

# ①商品開発 梅酢関連商品(梅塩飴) 開発中



イメージ

「曾我の梅塩飴(仮称)」

12個入り 300円(税込)



無印良品  
「南高梅入りべっごう飴」  
9個入り 190円(税込)



オイシックス  
梅干しから生まれた梅酢あめ  
60g(約15個)入り 290円(税込)

梅塩+ねり梅で梅塩飴を製造  
予定@松屋総本店様  
300円/袋で販売予定。

夢は東銀座の歌舞伎座で扱っ  
て頂くこと！

梅酢15Lから梅塩1kg  
→梅塩飴30kg  
梅酢で換算すると10,000円/L



10 decades

# ①商品開発 梅酢関連商品(梅肉エキス)開発中



現状は未加工のまま

- ・産業廃棄物として廃棄
- ・漬物屋に販売 30円/L
- ・直売所で販売 500円/L

脱塩＋加熱



梅肉エキス 20,000円/kg  
梅酢 3L から 梅肉エキス 1kg を製造可能。  
梅酢 に 換算 すると 6700円/L

脱塩した梅酢から梅肉エキスが製造可能。従来の製法では

①果実の洗浄

②種取り

③搾汁

④果汁の煮詰め

が必要だが、梅酢の活用により

①～③が不要となる。

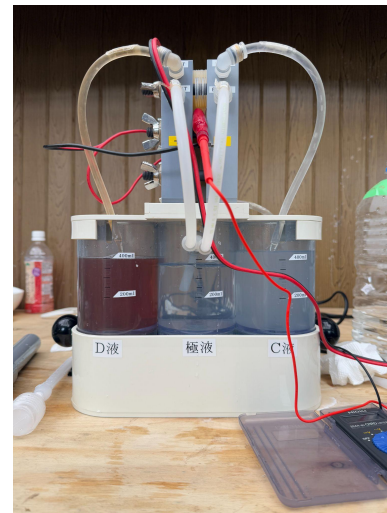
現在イオン交換膜装置の投資対効果を計算中。

## 梅酢関連商品(梅塩)

うまく活用出来ていない梅酢から梅塩を試作したところ  
複数飲食店様から引き合いがあるものの、製造コストの課題が発生。



試作では食品乾燥機を使用  
して梅酢から水分を除去。  
製造コストは18,000円/kg



他の方法で塩を効率良く抽出出来ないか？

## ②飲食メニュー 梅コース料理 Cuore Ricco様 完成



ねり梅・梅塩・梅酢などを使ったコース料理を  
通年で提供

お一人様8,800～10,000円  
(税込)

好評予約受付中！



## ②飲食メニュー 梅ジビエ Recovery and Reload様 完成



小田原の猪鹿と梅のコラボ

鹿の脱骨体験＋梅もみじ  
お一人様6,000円(税込)

梅ジビエ料理教室@無印良品  
港南台バーズ  
お一人様2,000円(税込)



クラファン返礼品としてマッスル  
ディア＋ねり梅  
3,000円(税込)販売予定

# ③プロモーション CAMPFIRE



CAMPFIRE キーワード検索

プロジェクトを掲載するには プロジェクトをさがす

🕒 📧 投稿したプロジェクト

＼曾我梅林を未来につなぐ計画！／曾我の豊かな自然と歴史を多くの人に伝え、残したい

👤 10decades 📍 まちづくり・地域活性化 📍 神奈川県



👤 現在の支援総額

**266,500円**

88%  
目標金額は300,000円

👤 支援者数

**33人**

📅 24時間以内に3人からの支援がありました

🕒 募集終了まで残り

**26日**



曾我梅林の恵みを味わっていただくために、地域特産の梅や果物を使用したシロップなどをお届けします。

超完熟梅シロップ、梅ジンジャーシロップ、青みかんカルダモンシロップ、キウイとタイムのシロップなど、ここならではの味わいをご堪能ください。



今回開発した各アイテムを購入支援頂けると、  
この先曾我梅林にまつわる色々な活動につながります！  
よろしくお願い致します m(\_ \_)m



10 decades

## 2026年度 梅関連商品の売上げ予想(仮)

|                             |                                                                      | 梅の必要量                    |
|-----------------------------|----------------------------------------------------------------------|--------------------------|
| 超完熟梅シロップ (BtoC)             | $3,500\text{円} \times 10\text{本} \times 12\text{ヶ月} = 42\text{万円}$   | 120kg                    |
| 4種のシロップ (BtoC)              | $1,300\text{円} \times 4\text{種} \times 1,000\text{本} = 520\text{万円}$ | 400kg                    |
| 梅コース料理                      | $8,800\text{円} \times 6\text{食} \times 12\text{ヶ月} = 63.4\text{万円}$  | 10kg                     |
| 梅ジビエ                        | $3,000\text{円} \times 30\text{食} \times 12\text{ヶ月} = 108\text{万円}$  | 50kg                     |
| 梅酢関連商品(梅塩飴)                 | $300\text{円} \times 100\text{袋} \times 12\text{ヶ月} = 36\text{万円}$    | 0kg                      |
| 梅鶏肉まん                       | $450\text{円} \times 1000\text{個} \times 6\text{ヶ月} = 270\text{万円}$   | 200kg                    |
| <b>計1039.4万円</b><br>(868万円) |                                                                      | <b>計780kg</b><br>(720kg) |

農薬撒いて500円/kgの世界から  
農薬不使用で4,000円/kgの世界へ



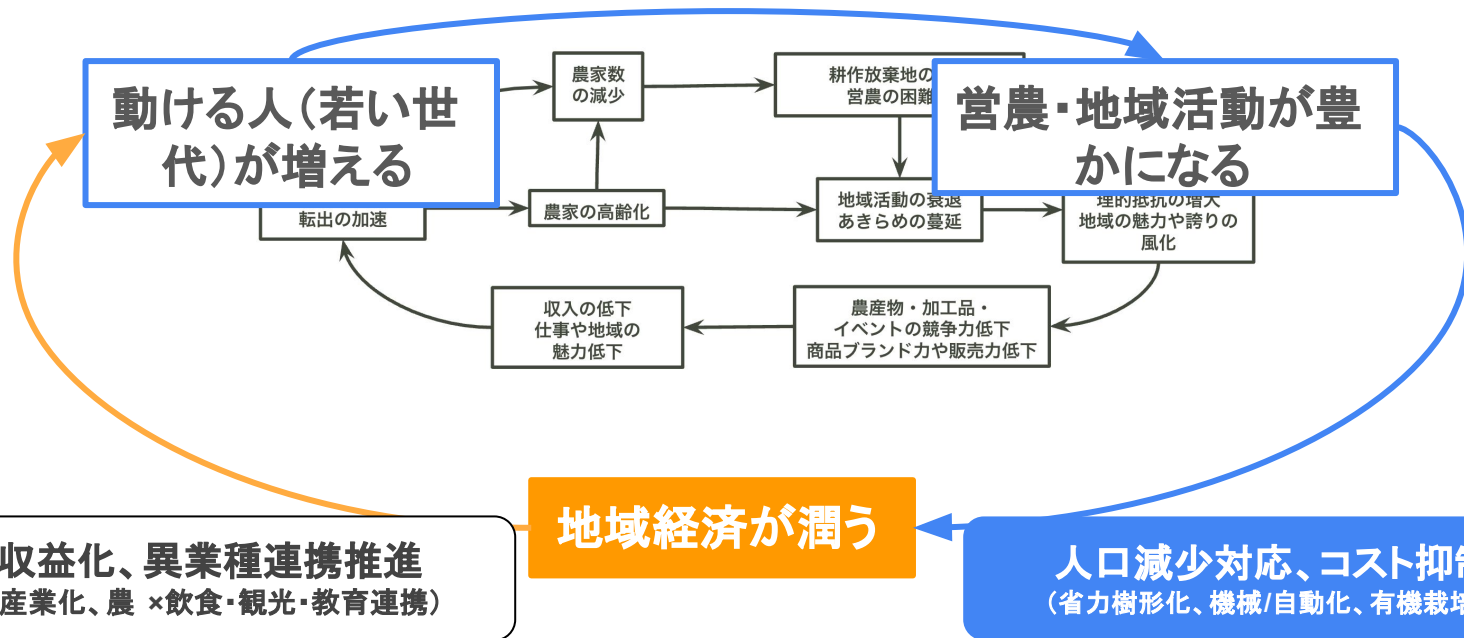
5反2t 1000万円が見えてきた！  
農家も加工業も飲食店も経済的  
に潤う循環がはじまる！





10 decades

# 実現したい将来像に向けて動き始めた 2024年

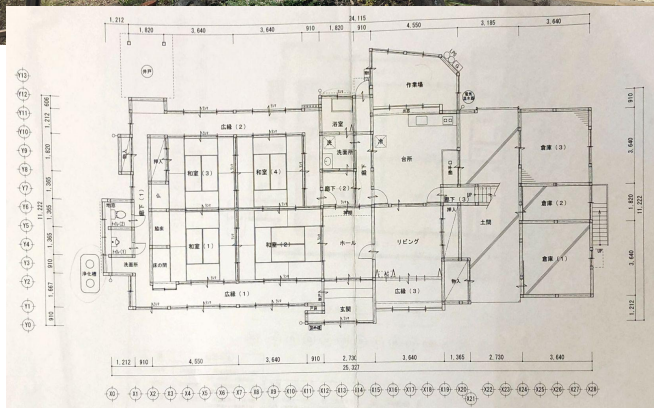


地域経済循環は胎動をはじめた。  
この動きを大切にしながら加速させたい・・・！



10 decades

# 次なる課題(新たな活動の拠点整備)



## ●新しい人と出会う、集う場所作り

- ✓シェアキッチン・ポップアップレストラン
- ✓お試し農業移住・農泊
- ✓企業研修・ワークショップ・学会誘致
- ✓地域課題オープンラボ
- ✓CSA/マジめし！/山林活用拠点
- ✓加工所・商品試作ラボ

## ●リフォーム・リノベーション

- ✓多人数対応の水回り・電気容量拡大
- ✓間取り改造
- ✓DIYアクティビティ

資金支援が必要



## ●機械化&外注化(～ R10年度)

### 選果の自動化(▲100h/年)

外注化:収穫イベント化、作業パッケージ化とパートタイム化(▲350h/年)



草刈や剪定枝の片付け自動化は設備導入  
& AI開発で1000万円くらいか。県西部では梅  
以外にも果樹農家が多く需要は大きいと考える。  
レンタルや委託事業として展開、投資回収  
することは可能か？

## ●低樹高密植栽培 & 改植促進( R8年度以降) 技術支援が必要

低樹高密植栽培：神奈川県農業技術センターにてジョイント仕立て栽培方法を確立済み。

成園までのリードタイムが5~6年必要。収穫工数▲200h/年、剪定工数▲80h/年。



ジョイント化自体の影響はあまりないため、低樹高密植栽培だけで上記効果は得られると考える。圃場内の植樹パターンも直線基調となるため機械化・効率化との相性は良く、反収向上も期待出来る。リスクは梅の感染症だが、加工でリカバリー可能と考える。