

～食の安全を考え、味わいましょう！ 牛肉編～

大阪ウメビーフと

梅ワインヌーボーでクリスマス！

2007年12月24日(祝日・クリスマスイブ)

肉料理 六平 こばや志 (四條畷市)

チョーヤ梅酒株式会社

代表取締役社長 金銅重弘氏

製造部長 金銅俊二氏

試験室 赤木知裕氏



大阪にも安全で柔らかくて

美味しい

牛肉「大阪ウメビーフ」が飼育されている。

大阪羽曳野の駒ヶ谷に本拠地を置くチョーヤ梅酒(株)と大阪の牧畜家がタイアップして、梅酒の漬け梅を牛の餌としてリサイクル活用。

牛にも環境にも人にも優しい資源

循環型の牛肉生産システムを通して、牛は毎日漬けウメを1kg以上を餌に夏バテ知らずで、元気に成長。梅の実には梅酒をたっぷり含み食物繊維も多く含んでいるので健胃整腸効果があり肥育目的(増体目的)の抗生物質やホルモン剤の投与をせず、化学飼料に頼らずふすまや麦、豆皮、酒粕米ぬかや稲わら等天然飼料で育った市場にはまだほとんど出回っていない希少な「大阪ウメビーフ」。

さらに、梅にこだわるチョーヤ梅酒限定販売の今年収穫した紀州産完熟自然落下梅だけで醸造した梅ワインヌーボーと共に楽しむクリスマスイブ。

会場は畜産家小林義雄さんが経営する「肉料理 六平 こばや志」。そこに、チョーヤ梅酒(株)の金銅社長に、弟である金銅製造部長に、梅ビーフ開発の担当者赤木さんがお休み返上で駆けつけて下さった。

### 大阪ワイナリー探訪の先にウメビーフ有り

「地産地消」地元の生産物を地元で消費する。輸送費や輸送に伴う地球への負荷もかからずエコ。何よりも経済的にも地盤沈下が著しい大阪にあっては、地元でお金が還流して景気を底上げしないと、大阪からお金や人やパワーが流出してしまう・・・という危機感は創業の地・大阪から東京へ本社機能を移転してしまった企業に勤めていると、本社から大阪支社へと弱体化する社内の空気を肌身を通して感じている。企業の東京一極集中の風潮に大阪市民までもが流されてしまうとますます地盤沈下が進むのではと、熟塾という小さな市民グループが多少大きな声で提唱したところで社会の流れは変わらないかもしれないが、それでも、地元の良さを味わい、市民一人ひとりが意識を変えることができるといふ思いからの活動でもある。熟塾で取り上げている大阪ワインについても、同人をつとめる季刊誌「大阪春秋」の“大阪の酒”特集にワインも取り上げてはと提案、私が書くと啖呵を切ったものの、私はワイン通でもなく、見渡しても、参考に

する資料もなく、まさに手探り。一体今大阪で何社ワインを製造しているのだろうと、あちらこちらに電話して確かめるしかなかった。羽曳野のチョーヤさんの会社名も上がったので、広報に電話したら「当社は十五年前くらいまでは自社で生産していましたが、今は海外のワインを輸入してブレンドしています」との事。

そこで縁が切れるかと思っていたら、一昨年塾生の北原さんが主催する「上方噺の会」を手伝った後の打ち上げの席上で名刺を交換したのが、スポンサーのチョーヤさんで海外事業部長。大阪ワインの話をするとうちも昔は大阪でワインをつくっていたんですが・・・大阪産なら梅酒の漬け梅を食べさせたウメビーフを畜産家と大阪府と一緒に開発しているんですよ」「ウメビーフ???」「ええ、漬け梅をたべているので、夏ばて知らずで、抗生物質やホルモン剤を投与していない安全で美味しい大阪産の牛ですよ」と宴会の合間にお話したことが、とても気になっていた。

去年9月1日に11月に新酒を飲む前に大阪のワイナリー5社巡ろうと計画している8月初めに、羽曳野の駒ヶ谷にもいくので、チョーヤさんの工場見学できないかなあと思いついた。頂いた名刺を掘り出して携帯電話に電話したら「はあ・・・9月の第一土曜日は、会社は・・・ええ・・・今営業でドイツにいるもので・・・」『あれ！。私ドイツに電話してたの？時差があるから、正に安眠妨害してしまった！』と気がついたが「ああ、第一土曜日は残念、工場は休みですね。」との返事。で、寝込みを襲ったような突撃時差電話の失礼も省みず「すみません。ウメビーフは何処で食べることができるのですか？」と聞くと、「生産量が少ないので、帰国したら、北原さんと食べに行きましょう」と快諾。

更に気がつくとう海外事業部長だった肩書きは、昨年9月から五代目の代表取締役社長へ。忙しい日程の中、北原さんとウメビーフとご対面。柔らかくて、芳しく獣臭さがない。なんせ、処理されれば工場廃棄物になる漬け梅が牛の餌という資源になるのだから、とってもエコで、とってもヘルシー。ビールを飲む松坂牛や神戸牛ならぬ、梅酒を嗜む大阪ウメビーフ。これは、地産地消をテーマにする大阪ヌーボの会で、なにわ伝統野菜につづき、大阪ウメビーフとして売り出したいと企むものの、生産量が極端に少ないのが課題。で、先ずはそのウメビーフを塾生に先ず味わってもらいたいと、クリスマスイブのイベントに企画。

12月24日夕刻。近鉄生駒駅からバス・タクシーで乗りついた参加者30名が住宅街の中にある「肉料理 六平 こばや志」に集合。

今回はほとんどが塾生と家族に友人と、チョーヤ社長兄

弟に、ウメビーフ担当者との大阪ウメビーフ生産者直営の焼肉屋さん貸切の宴となった。

肉料理 六平 こばや志 四條畷市田原台4-13  
電話0743-78-9554



まずは、**チョーヤ梅酒(株)金銅社長のご挨拶。**

梅に拘って 50 年、ワインから梅酒メーカーに転換し、その拘りの完熟の梅の実からワインの製法でじっくりと醗酵させたやさしい香りの梅ワインヌーボは限定生産で、今年の味を年の暮れにゆっくりと味わっていただき、当社の漬け梅を餌に育てられたウメビーフも味わっていただければと思います。



**梅ワインヌーボについては金銅製造部長が紹介。**

ウメは中国原産のバラ科の高木植物で、日本には長江流域から弥生時代に伝来。当初は青梅を燻製にした漢方薬烏梅（ウバイ）として活用され、次第に観賞用として日本人に親しまれているなど梅の歴史と、梅ワインヌーボは完熟梅を使用してワインの製法で仕上げているのでほのかな薄紅色に染まり香りも楽しんでいただくと、愛情込めて製造している梅ヌーボを片手にしっかりと握って紹介。

で、その残り少ない限定販売の梅ワインヌーボで乾杯！「メリークリスマス！そしてよいお年を！！」と金銅社長のご発声で、梅ワインヌーボと大阪ウメビーフをそれぞれのテーブルで



満喫。梅ワインヌーボも口当たり爽やかで、ウメビーフも柔らかで美味。でその他のチョーヤの梅酒も楽しみながら、「ウメーえ！」が一杯の笑顔がテーブルに広がりました！

食べて飲んで約 1 時間、みんな紅梅のように咲き誇ったところで、クリスマスケーキ！！を食するタイム。ウメビーフにならい、漬け梅をトッピングした特製のチョコとホワイトクリスマスケーキが登場！



店内は消灯。ケーキにキャンドルが灯り「清しこの夜」を全員で合唱。塾生のご子息で 11 月に結婚した新婚



ホヤホヤの森川夫妻がキャンドルを消し灯りがついたところで、ウメビーフの開発に当たっている赤木サンタ登場。またまた全員で赤鼻のトナカイを歌ったところで、まずは手と手を森川夫妻が握って

ナイフカット。続いては、兄が営業を、弟が商品開発をとそれぞれの角度からケーキへナイフカット。兄弟力を合わせてのチョーヤ梅酒の新しい切り口での挑戦！に参加者も思わず拍手！！



で、漬け梅を芯にしたクリスマスツリーの和菓子が参加者全員へ。配られるとすぐに参加者の森田さんはパクと口の中。「漬け梅と和菓子の素材とマッチして甘党にも、辛党にもいいねえ」との感想。これも和菓子屋さんにもチョーヤさんの漬け梅を持ち込んでの特製クリスマスツリー饅頭です！！



で、梅ワインヌーボ以外にも、クリスマスプレゼントをご用意いただいた「梅ワインヌーボ」「チョーヤ梅酒 紀州」「さらりとした梅酒」「とろける黒糖梅酒」「宇治茶梅酒」「ベジタブルカクテル」の中から各自が好み



の梅酒を選び、**全員が金銅社長と赤木サンタと一緒に記**

**念写真をパチリ！！**



今回参加した人も、できなかった人にも朗報です！！梅ワインヌーボの解禁日**9月11日(木)午後6時半より淀屋橋の大阪倶楽部4階ホールで、金銅社長の講演「チョーヤ梅酒物語」と梅ワインヌーボと大阪ウメビーフィナーのタ**



**決定！！**



**ペの開催が**



参加者：秋山建人・浅井健治・新谷誠・大森史子・北原祥三・塩本妙子・下野謙・杉山英三・田中稔三・谷福江・原田彰子・原田貴志・東口恵子・深堀正晶・平野康子・宮本雅彦・宮本麗子・森欣子・森田秀朗・米川俊三 家族：浅井夫人・伍芳・谷芳彦・森川ファミリー 一般：大杉和喜・菊池まどか・松本和子（敬称略・アウエオ順）

## 熟塾新春講座

～大阪都島区の邸宅と愛用の探訪し食器を鑑賞、コレクションについて学ぶ～

関西実業界の立役者、明治財界の風雲児 藤田伝三郎氏の生涯とは

講 義：藤田伝三郎の生涯と藤田コレクション

講 師：藤田美術館 藤田清氏

日 時：2008年 1月27日 (日) 午前11時～午後2時

会 場：太閤園内 割烹・瓢箪 TEL 06-6231-8361  
大阪市都島区網島町9-10

●JR 東西線大阪城北詰駅(3号出入口)より徒歩1分

会 費：塾生 6000 円・一般 6500 円 (講義・ミニ会席付き)



長州・萩の造り酒屋の四男として生まれ、高杉晋作に師事して奇兵隊に身を投じ、木戸孝允、山田顕義、井上馨、山県有朋らと共に新しい時代を夢見、遂には南海電鉄、関西電力、毎日新聞の創立、小坂鉦山の経営、児島湾の干拓などに携わり一代で身をおこした関西実業界の立役者・明治財界の風雲児藤田伝三郎氏《天保12年5月15日(1841年7月3日)～明治45年(1912年)3月30日》。

熟塾では、2008年3月20日(祝日)大阪都島区「藤田邸跡公園」で開催される大阪ひと・まち魅力発見事業推進会が主催する交流イベントに参加するにあたり、藤田伝三郎氏の人物像に迫る講座を開催。大阪城を仰ぐ大川沿いの現在の都島区網島町のほぼ7割が敷地であった邸宅内には本邸や、美術品収蔵庫、寝殿造りの東邸、聚楽第を凌ぐと称された大御殿の本宅の新館、西邸があった。藤田伝三郎の暮らしを偲ぶために、「太閤園」として現存する東邸内のお茶室や伝三郎氏愛用の食器を鑑賞した後に、紫式部日記絵詞、曜変天目茶碗、離宮黒町棗など国宝9点、重要文化財45点を含む質の高い作品五千点を保有する財団法人藤田美術館の藤田清氏を囲み伝三郎氏の生涯と藤田コレクションについて拝する新春講座

