

点描ぐんま経済

日銀支店長
見聞録

■95■

古くて新しい特産品

古くて新しい特産品なのではな
かろうか。

まさに新しさ

だ、県民の間でも認識は十分でないかもしれない。県民意識アンケート(2013年度で「生産量が全国ランキング上位であること」を知っていたか)の回答割合を見ると、コンニャクイモの90%やキャベツの79%に対し、梅は40%。「東毛では知られていない」との声もある。

梅は、梅干しに代表されるように、多くが加工され消費者に届くのが特徴だ。この点、群馬では創意工夫の努力

が綿々と続いている。例えば、あのカリカリした梅は群馬で製品化され、今では味や形状などいろいろな種類を楽しめる。群馬・埼玉のコンビニ限定で群馬の白加賀梅を使ったおにぎりが売られているのも私にはうれしい。そして直近は梅ソフト

減(全国、総務省家計調査「2人以上世帯」)。ただし、統計のある前橋では、それ以前から緩やかに増加している。梅干しが昔に比べて食べられないとしても、群馬は梅の産地として、県内でさえもつと知られる余地があるし、梅製品開発の伝統もある。「群馬の梅は

だ。

梅干しは近年、若者が「酸っぱい」と敬遠すると聞く。家計の20年の梅干し支出は00年比で19%少なく、世帯主29歳以下世帯では24%

年も同様だった(32%)。つまり、若者の梅干し離れは誇張されている(年を取るほど梅干しを食べるのはなぜだろう)。

子細に見ると、梅干しを感じさせる梅ソフトは、改良の上、再び販売されるとのこと。今は梅の酸味を想像しながら、梅見で味わうのを楽しみに待ちたい。

群馬の梅

先月、「ぐんま三大梅林」の完熟梅を使ったソフトクリームが試験販売されているとのニュースがあった。用意した梅が品切れしそうなほどの人気ぶりだったようだ。

群馬は、その梅の収穫で全国2位(2019年、農林水産省)がマチ・わがムラ)。1970年代半ば以降、養蚕の縮小に伴う桑からの転作も進み、収穫が増えたという。

私は、おにぎりの具で最も好きなのが梅干しだし、各地の梅林も訪れているが、白状すると、群馬が梅の産地とは知らなかった。た

梅は、梅干しに代表

されるように、多くが加工され消費者に届くのが特徴だ。この点、群馬では創意工夫の努力



渡辺真吾(わたなべ・しんご) 1972年生

まれ。岡山県出身。東京大経済学部卒、米ミシガン大で経済学博士号取得。95年に日本銀行入行後、大阪支店営業課長や金融研究所経済ファイナンス研究課長などを経て、2020年9月から現職。