

一般財団法人 水・地域イノベーション財団主催2023年度支援事業(ビジネスプランコンテスト)
課題解決・事業化マッチングコース(プラン募集)採択ビジネスプラン

名水「野田の清水」復活による地方創生事業報告書



野田の清水顕彰会(任意団体)

2023年11月、ボーリング工事に先立ち、犬丸天満宮宮司と
工事関係者による井神祭(いじんさい)を行いました。



2023年12月、野田の清水復活の ボーリング掘削工事を行いました。(深さ約100m)



**2024年1月～3月、観梅のお客様に配慮し工事を中断しました。
(品種により開花時期が違いますが、沢山の花がつかまりました)**



2024年4月、汲み上げポンプ用の電気工事を行いました。
独自のメーターと配電盤を取り付け、清水までは地中化としました。



2024年5月、汲み上げポンプ取り付けと配管工事を行いました。
排水管は地中化とし、岩陰に隠れるように設置しました。



2024年6月、実ウメの収穫を行いました。
続いて鍋で煮詰めて梅ペーストを作り、冷凍保存しました。



2024年7月、野田の梅ジュース作りと瓶詰作業を行いました。 (8月より店頭にて発売します。)

梅ペーストのとろみを残しながら、ガムシロップで甘味の濃度を調整しながら3倍縮の4合瓶を仕上げました。



食品衛生管理としてヒートリングガンで収縮するキャップシールを付けました。



延喜元年、菅原道真公が大宰府に左遷の折、風に遭い九州に初上陸した地が現在の犬丸天満宮。そこに湧く野田の清水で喉を潤し、21日間こぼ留された後に大宰府に向かわれました。

野田の梅ジュース
3倍濃縮



ラベルのサイズが小さいとの指摘があり、発売時まで大きくする予定です。

本事業の成果と反省点

- ①成 果:戦前に消滅していた念願の旧蹟「野田の清水」が復活できた事。
- ②成 果:重厚な石組や手水鉢に対して、住民からの高い評価を獲得。
- ③成 果:梅を煮詰めることでできる「ムメフラル」の殺菌効果・防腐作用、血液浄化作用(そのまま漬ける梅干し・梅酒・梅シロップにはない)を初めて知り、今後個人的に試してみたいと住民の声があった。
- ④反省点:資材高騰や人手不足により工期が遅れてしまったこと。
- ⑤反省点:保健所のハードルが高く、今回は製造免許を持つ区民の仕出し・食堂経営者に委託、婦人会を使いながらの作業となった。今後の製造箇所をどうするか、検討を要する。
- ⑥反省点:今年は梅の花が沢山ついたが、何故か実の量が少なかった。全国的にも例年の3割の収穫量と報道されている。異常気象との話であるが、毎年増産予定を修正する必要がある。