

広報 たなべ

ともに歩こう。次の1000年へ。

11

2025

No.246

特集 世界農業遺産

「みなべ・田辺の梅システム」認定10周年

「みなべ・田辺の梅システム」が世界農業遺産に認定されて10年。世界農業遺産となる実に400年前から、梅づくりの仕組みを受け継いできた伝統があります。この伝統の産業と景観を未来へつなぎ、人々の暮らしを支えるための取組を紹介します。



INDEX

第19回 田辺・弁慶映画祭 / 生涯学習フェスティバル / 第38回田辺農林水産業まつり /
令和7年度 二十歳を祝う式典 / たなべ住人十彩「よみがえれ！私たちの故郷」たかがき たかし 高垣 敬さん
(面川) / たなべすてき写真館「わたしが好きなたなべの”秋の街並み”」

自然と共生する梅の里

世界に認められた持続可能な農業システム

江戸時代初期、田辺藩は米の収穫が少ない土地を生かすため、梅の栽培を奨励しました。この地域の山の斜面は水はけが良く、梅の栽培に適していたためです。

しかし、斜面は栄養が乏しい上に崩れやすいという課題もありました。そこで、根がよく張り土壤をしっかりと固定できるウバメガシを活用することで、土壤の中に栄養を蓄えられるようになります。また、斜面が崩れないように保護しました。

ウバメガシは高級な「紀州備長炭」の原料にもなります。「択伐」という方法が使われ、必要な木だけを選んで伐採して炭焼きに使用することで後継樹を育て、森林の保護と炭の生産を両立させています。

こうして、梅の栽培と炭づくりが共存する、自然と調和した循環型農業モデルがこの地域に築かれました。

ミツバチと助け合う梅づくり

梅の多くは同じ品種の花粉では受粉できず、手作業で受粉させるのは大変。そこでミツバチは、花から花へ飛び回り、受粉を助けています。

花の少ない早春に満開となる梅は、地域に生息するミツバチにとって貴重な蜜の供給源となります。

ウバメガシの森（薪炭林）のちから

ウバメガシは強い根で土を守り、水分や養分を蓄えます。土砂崩れなどの山荒れを防ぎ、森を守っています。

森から海へ、命のつながり

梅畠の周りの森には、ウバメガシなどの木々が育ち、雨水をゆっくりと地面にしみ込ませます。その水は、森の栄養を含んだまま川を通って海へと流れ、海藻やプランクトンの成長を助け、魚や貝などの海の生きものを育てます。森と海はつながっていて、自然の恵みが命を巡らせています。

自然とともに育つ梅の里

梅畠のまわりには、ウバメガシの森や草花が広がり、鳥や虫、小動物など、たくさんの生き物が暮らし、生物多様性が保たれています。

自然と共にある梅づくりは、生き物の住みかを守り、豊かな生態系を育てています。

つながりを未来へ — 梅とともに生きる文化

みなべ・田辺地域では、400年以上にわたり梅づくりを中心に、自然と人とのつながりを育んできました。この地域の農業は、単なる生産活動ではなく、暮らし・技術・祭り・食文化などと同じ、地域の文化そのものです。

受け継がれる知恵と技術

地元の小中学生が梅の収穫や梅干しづくり等を体験し、地域ぐるみで梅づくりの知恵を次世代へつないでいます。

梅酒で乾杯！食文化の発信

田辺市では、「田辺市紀州梅酒による乾杯及び梅干しの普及に関する条例」により、梅酒や梅ジュースで乾杯する文化を広め、梅を日常の食とする取組を勧めています。



梅がつなぐ、地域のしごとくらし

みなべ・田辺地域では、梅の栽培、収穫から加工、炭づくりまで、地域の人々の手で行われる仕事がたくさんあります。地域の就業人口の約70%がそれらに従事していて、私たちのまちの基幹産業となっています。

梅の生産量は全国第1位

県の梅の収穫量は、約6万5千tと全国の70%を誇ります。（令和4年度産作物統計調査・概数）

紀州備長炭の製炭業

ウバメガシを使った紀州備長炭は、年間約140tを生産。高級燃料として全国に出荷され、山間部の重要な産業となっています。（令和6年特用林産物生産統計調査）

加工業も地域に集積

収穫された梅は、調味梅干しや、梅酒などに加工され、雇用の創出と技術の継承につながっています。

梅の花は観光資源にも
梅の開花時期には、多くの観光客
が梅林に訪れ、飲食や宿泊、土産
物の販売など地域の経済活動や交
流人口の増加にも貢献しています。

第三次産業

第二次産業

第一次産業

世界農業遺産（GIAHS）とは

GIAHS (Globally Important Agricultural Heritage Systems)

は、国連食糧農業機関（FAO）が平成14年に創設した制度で、伝統的な農林水産業とそれに関わる文化・景観・農業生物多様性などが一体となった地域の農業システムを認定するものです。

これらの地域に、社会や環境に適応しながら、何世代にもわたり継承されてきた持続可能な農業の知恵と技術があります。世界では、29か国・102地域、うち日本では、能登、佐渡、阿蘇など17地域が認定されています。

問 梅振興室
☎ 0739 (26) 9959



梅

世界農業遺産に認められるまで

「認定される」とによって、自分たちの梅づくりが制限されるのではないかと不安に感じる中、「世の中が認めてくれれば、もっと多くの方が梅を手に取ってくれるかもしない」と期待し、地域が一体となって取り組んだ結果、「世界農業遺産」の認定を受けることができました。

「続ける」との難しさ

世界農業遺産は、気候の変化や、生産に携わる者の減少・高齢化など周りの環境が変化する中で、認定されたシステムを継続させることが難しいと感じています。認定されているヨーロッパのワインの名産地は、2千余りも伝統的な農法が引き継がれているのですが、大したものですね。

受け継がれる思いと梅づくりの未来

父はよく「梅はそ葉※ではなく、葉だと思って漬けていい」と言い、熱い情熱を持って梅づくりに励ん

でいました。今日の「紀州南高梅」のブランドを作り上げるまで、幾多もの厳しい困難を乗り越えてきたのだと思います。

私も、農業に携わっている限り、凶作や天災は避けられないと、覚悟していたつもりでしたが、ここ2年は降雹被害を受けた梅の顔を見るのがつらかったです。

これから周りの環境が変化していく中で、この地域で梅づくりを続けていくためには、ドローンや量子力学など多分野の最先端技術や知識を取り入れながら、農法を合理的に変化させていくことが重要であると考えます。

※栽培する食用草本植物。

次世代に願うこと

この地域ならではの梅産業について、地域の小中学生に知つてもらうための取組を、地域一体となつて進めています。具体的には、耕作放棄地へウバメガシの木を植樹してもらったり、梅採り体験をしてもらったりしています。将来、子どもたちが遠くへ旅立つたとしても、家庭を持った時に「私のふるさとは梅の里」と話をしていただきたいと思います。



▲梅採り体験の様子



▲ウバメガシの植樹を行う様子



みなべ・田辺地域

世界農業遺産推進協議会委員

紀州田辺観梅協会 会長 濱田 洋さん

世界に認められた生産システムが 支える地域の基幹産業

紀州備長炭

紀州備長炭の歴史

紀州備長炭の起源は、江戸時代に遡ります。田辺の炭問屋備中屋長左衛門が、秋津川の炭に屋号から「備長炭」と名付け、江戸に向けて販売したことが名前の由来とされています。

昔の炭づくり

昔、炭の生産は山を順番に回り、その都度、山中に炭窯を構えながら行われていました。太い木を伐採し、炭の原料とする一方で、細い木は後継樹として切らずに残し、森林を守っていました。



紀州備長炭記念公園 秋津川振興会
会長 北川 弘泰さん

400年変わらぬ製法を これからも守り続けたい

炭焼き職人の仕事

炭焼きで一番難しいところは、窯から炭を出すタイミングです。煙の色を見て、青くなつてきいたら完成が近づいている合図です。また、山で伐採してきた木を、窯へ入れるために真っすぐにすることも大切な作業です。この作業をすることで、木と木の間に適度な隙間を作り、燃えやすくなります。このように、約3週間、手間を掛け、備長炭は出来上がります。

世界農業遺産であることを伝めたい

世界農業遺産に認められたことは、とても素晴らしいことで、それを多くの人に知つてもらいたいですね。そのために、駅などに小学生が備長炭で作った炭琴や風鈴を展示して、PRを行っています。

継承していくために大切なこと

まずは、「人づくり」です。備長炭の生産方法は、江戸時代から変わっていません。これは、代々人から人へ受け継がれてきたもので、後継者を育てることが重要です。現在、木炭組合や市と共に後



▲窯から炭を出す様子

紀州備長炭のこれから

産業が継続していくためには、現状維持だけではなく、生産が途絶えないよう、周りの環境に合わせて進化していくことも重要です。地域の皆さんと話し合いながら、世界農業遺産に認められたこの地域に誇りを持つて、産業を守り、継承していくたいです。

継者の育成に取り組むと同時に、小中学校や保育園と共にウバメガシの育種や植樹を行っています。里山を身近に感じてもらい、関心を持つてくれる人を増やしたいです。

もう一つは、資源を決して枯渇させないことです。世界農業遺産として認められた技術「択伐」を今後も丁寧に行い、良質なウバメガシを守り続けていくことが大切です。そのため、作業道の整備なども行っていきたいですね。

梅から学び、広めていく

世界農業遺産「みなべ・田辺の梅システム」がこれからも保全・継承されていくためには、梅産業を振興し、将来を担う若者の力を育むことが不可欠です。地域の高校で課外活動として、梅の魅力を地域内外に発信する取組を行う田辺高等学校・神島高等学校の両校にお話を伺いました。

①取材当日は、山森さん（写真左）とU-MAKERで梅の魅力を発信する一般向けワークショップを今期初開催。
②梅の健康効果を発表。

発表後に生徒の皆さんに今後の活動の展望を伺ったところ、「外国の主食に沿った商品開発ができれば」「部活動がワンダーフォーゲル部で、登山の行動食として良いと思った。生かせる場面もあるかも」とたくさんの意見がありました。

③ONIGIRI-PLUMは、「高校生が作った」を大事にしたいんです」とハンドメイド感のある包装にこだわります。



U-MAKERは、ある生徒が「地元にある梅を世界に広めたい」と内閣府が実施するクールジャパン高校生ストーリーコンテストの出展がきっかけとなり、スタートしました。

コンテストでは、「みなべ・田辺の梅システム」の歴史や仕組みだけでなく、訪日外国人への街頭調査から、梅干しの認知度が低くても、梅干しを好きな外国人の割合が多いことの発見や、健康意識の高い外国人に向け、梅の健康効果をまとめ、「梅はPR次第で海外へ広めることができる」ということをプレゼンしたところ、優秀賞を獲得しました。

コロナ禍の後に、世界的に健康志向の方が増えると予測していた私たちは、山森さんが栽培する完熟南高梅を使用した無添加の白干し梅を、「ONIGIRI-PLUM」と名付け、外国人向けにパッケージし、販売する取組も行っています。

健康食としての「梅」を世界に広めたいという初心を忘れずに、自分たちの思いを形にする活動を広げたいと考えています。

今年度、市では梅製品の振興のため、以下の事業を行いました。



梅製品の振興と熱中症予防のために8月に扇ヶ浜海水浴場で梅干し・梅ラッシーの無料振る舞いを行いました。

甘酸っぱくて
冷たくておいしいよ

大阪・関西万博2025で梅製品をPR

今年開催された大阪・関西万博では、5月13日～14日の期間で「田辺DAY～W世界遺産&梅酒フェス～」を実施し、梅酒の試飲や梅シロップ作り体験などを行いました。



田辺高等学校

U-MAKER

高校生 × 梅 × 健康

梅の健康効果に活路



田辺高等学校教諭
おおはま あらた
大瀬 新さん

高校生 × 梅 × 人づくり

神島高等学校 神島屋

地域での経験が生きる――



①「上下関係も無く、和気あいあいとしたところがいいのかなと思います。」と那須さんが語るように活発な活動を行う生徒の姿が印象的でした。

②神島屋の代表的な商品「梅あられ」は、「生徒が本当においしく、安全で、人に勧められると思える商品開発をしなければ」との思いから、試行錯誤に約1年を要した逸品です。

③神島屋の魅力とはなんですか?と聞かれて、地域のつながりやコミュニケーション力が深まると答えた生徒さんが多く、地域に関わる事やコミュニケーションの大切さをしっかりと学んでいます。



神島高等学校教諭
那須 正樹さん

「大抵のことは、経験すればみんなできるようになる」と生徒たちにいつも伝えています。これまで苦手だと思ったことも少し勇気を出してチャレンジすることで、案外出来るようになるので、「神島屋」の活動から様々な経験をしてもらいたいと考えています。

また、3年前からは「神島塾」をスタートさせました。本気で地域と関わり、面白い仕事をされている「かつこいい大人」の姿を、生徒たちの視界に入れて、将来、元で働くことや生活することに期待感を持たせることができます。



梅振興室
前田 稔太

深化するシステムを、これからも継承したい

多くの方のご支援により、みなべ・田辺の梅システムは、今年度、認定10周年を迎えました。現在は、機械等を駆使した効率的な栽培が主流になりましたが、作物を育てるには厳しい環境で、梅・ウバメガシを栽培し、自然と共生する技術を継承してきた先人の知恵は、偉大だと感じます。

近年、梅産業は、生産者の減少や気候変動による不作など、多くの課題があります。ただ、そうした環境の変化に適応し、技術・文化を深化させ、それが次の世代へ継承されていく――。これも世界農業遺産として評価されたみなべ・田辺の梅システムの「営み」と言えるのではないでしょうか。

これからも生産者だけでなく、若い力も含め、地域一体となり、みなべ・田辺の梅システムを深化させ、そして次世代へ継承していくことが必要だと思います。

平成24年度から「商品開発」という講座を設け、「梅の消費拡大」「高校生として地域に関わる」「梅と地域をPRする」ことをテーマとし、商品開発やイベントの企画・販売などに取り組んでいます。

一つの授業から始まつたこの活動は、今では学校全体に広がり、現在は約140人が在籍しています。特に大事にしていることは、活動する生徒たち自身が「楽しい」と思えること。義務感ではなく、自分事として楽しめる取組を継続したいと考えています。

「大抵のことは、経験すればみんなできるようになる」と生徒たちにいつも伝えています。これまで苦手だと思ったことも少し勇気を出してチャレンジすることで、案外出来るようになるので、「神島屋」の活動から様々な経験をしてもらいたいと考えています。

また、3年前からは「神島塾」をスタートさせました。本気で地域と関わり、面白い仕事をされている「かつこいい大人」の姿を、生徒たちの視界に入れて、将来、元で働くことや生活することに期待感を持たせることができます。

多くの方のご支援により、みなべ・田辺の梅システムは、今年度、認定10周年を迎えました。現在は、機械等を駆使した効率的な栽培が主流になりましたが、作物を育てるには厳しい環境で、梅・ウバメガシを栽培し、自然と共生する技術を継承してきた先人の知恵は、偉大だと感じます。

近年、梅産業は、生産者の減少や気候変動による不作など、多くの課題があります。ただ、そうした環境の変化に適応し、技術・文化を深化させ、それが次の世代へ継承されていく――。これも世界農業遺産として評価されたみなべ・田辺の梅システムの「営み」と言えるのではないでしょうか。

これからも生産者だけでなく、若い力も含め、地域一体となり、みなべ・田辺の梅システムを深化させ、そして次世代へ継承していくことが必要だと思います。