



最高級ブランド 「紀州南高梅」を守り、 その価値を高めていく



世界農業遺産「みなべ・田辺の梅システム」を次代に継承

JA 紀南生産販売連絡協議会

委員長 小芝 鉄也 さん

紀州の梅づくりは、先人たちから代々受け継がれてきたことによって、日本一のブランドとなっています。今では、その生産の仕組みが世界農業遺産としても認められ、地域の誇りにもなっています。

このブランドを守り続けるために、地域一体となって担い手の育成や生産量の確保に取り組みながら、梅の健康面への効用など、様々な価値をPRしていきたいです。



紀州田辺梅干協同組合

理事長 大谷 喜則 さん

梅は古来から、保存の効く食べ物・薬として重宝されてきました。紀南地方の主産業として存続し、今も和食の伝統的な食材の一つとして多くの人々に愛されています。紀州梅干が将来においても、日本一の梅産地として継承できるよう、梅生産農家・加工業者・JA・関係団体、行政機関と連携し更なる梅産業と地域の発展のために歩んでいきたいと思っています。



田辺市の年間平均気温は、16℃～17度と温暖で、降水量も多く、また幅広い土壌に適合する梅の特性から梅栽培が盛んで、梅干し以外にも様々な用途に適した「南高梅」、果実が美しく梅酒に最適な「古城梅」、赤い梅酒や梅シロップができる「パープルクイーン」など、高品質な「紀州梅」が栽培されています。また、隣接するみなべ町とともに日本一の梅産地を形成しており、この地域で全国の梅の半分以上を生産しています。社会や環境に適応しながら四百年にわたり継承されてきた農業技術、農文化、景観、生物多様性は、国際連合食糧農業機関（FAO）により「みなべ・田辺の梅システム」として世界農業遺産に認定されました。

田辺市では栽培・加工・流通など、梅に関係する産業が盛んで、田辺市を大きく支えており、「紀州梅」の認知度を更に高め、「梅システム」を次代に継承するため、生産者をはじめ、JA・梅加工業者・行政が協力し合い、産地振興に取り組んでいます。また、梅酒や梅干しの消費を喚起させようと、「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」を制定しています。

Tanabe together with the neighboring town of Minabe form the largest Ume plum producing region in Japan, responsible for the production of more than half of the country's Ume. Local producers, processors, JA (Japan Agricultural Co-operative) and local administration all cooperate to promote the GIAHS-designated (Globally Important Agricultural Heritage Systems) Minabe-Tanabe Ume System and to pass on its legacy to future generations.

