

令和7年10月8日

報道関係 各位

田辺市農林水産部
梅振興室長 西尾 浩樹

「万博漬け御祈禱式」の開催について（ご案内）

貴社ますますご清栄のこととお慶び申し上げます。

平素は、本会の活動に格別のご高配を賜り厚く御礼申し上げます。

さて、当室が事務局を務めます「紀州梅の会（会長：真砂充敏田辺市長）」は、日本一の生産量と品質を誇る紀州梅の産地の行政・農協・梅干組合・生産農家代表で構成する団体で、昭和44年の発足以来、紀州梅の宣伝と振興に取り組んでいます。

本年度、本会は大阪・関西万博シグネチャーパビリオン「EARTH MART」との共同プロジェクトとして“万博漬け”に取り組んでおります。10月13日に万博が終了した後、EARTH MART内で展示されていた梅と絵馬型カードを回収し、託されたみなさまの想いとともにより25年後の未来へとつなぐため、熊野本宮大社で「万博漬け御祈禱式」を執り行いますので、取材方よろしくお願いいたします。

なお、本殿付近の駐車場は混雑が予想されますので、瑞鳳殿周辺の駐車場をご利用ください。

紀州梅の会事務局（田辺市 農林水産部 梅振興室） 和歌山県田辺市東山一丁目5番1号 担当：西尾、吉田 内線：2934 電 話 0739-26-9959 F A X 0739-22-9903

万博漬け御祈祷式

■日 時 10月19日（日）午後2時～

■場 所 熊野本宮大社（和歌山県田辺市本宮町本宮 1110）

■内 容 神事・挨拶・直会

■万博漬けとは？

万博漬けは、2025年大阪・関西万博シグネチャーパビリオン「EARTH MART」にて、実際に漬けられた梅。万博開幕日から同パビリオンにて、それを2050年に食べられる引換券を来館者に配布。長期保存のできる梅干しを使って万博の思い出を未来へと託す、いわば「食のタイムカプセル」です。また、EARTH MARTでは来館者に未来へのメッセージを記入してもらった「絵馬型カード」を展示しており、万博終了後に熊野本宮大社でご祈祷いただいた後、2050年まで紀州梅の会にて梅干しと共に保管します。

■和歌山・紀州が誇る伝統的な梅干し技術と天草の天然塩「あまくさん・ソルト」のコラボレーション

梅干しは、梅を塩で漬けるだけで、特別な技術なしに長期保存できる日本の伝統的食材で、昔は薬として重用されました。近年、クエン酸やβカロテン、梅ポリフェノールなど、梅の成分の研究がすすみ、科学的にも梅の効用・機能性は実証されつつあります。そして、和歌山県は全国の梅の収穫量の6割以上を占める梅の産地で、江戸時代初期より栽培が盛んになったといわれています。水はけが良く、通気性の良い土壌と温暖で湿潤な気候が梅の生育には最適だったのです。以来、400年、養分に乏しく礫質で崩れやすい斜面を利用して薪炭林を残しつつ梅林を配置し、高品質な梅を持続的に生産してきた仕組みが、2015年に「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、今年で10周年を迎えます。

さらに、今回、梅干しをつくるための塩は、ミネラル豊富な天草の天然塩「あまくさんソルト」を採用。複数の製造者が参画して作るブレンド塩で梅干しを漬けます。天草の天然塩は、有明海、八代海、東シナ海の3つの海に囲まれた日本でも稀有な地域「天草」で採れる海水を原料としており、成分の99%が塩化ナトリウムである精製塩とは違い、さまざまなミネラルが含まれています。それぞれの海域は、「日本一干満の差が大きく、潮の流れが速く澄んだ海」、「内海で山からの伏流水が流れ込み、多くの生物を育む豊穡の海」、「複雑に入り組んだリアス海岸には、魚たちのすみかとなる岩礁などがあり、色とりどりのサンゴも生息する海」といった特徴を有しています。こうした地の利を生かし、天草では、古墳時代から製塩が行われ、九州一円で塩を使った交易が行われていました。

紀州梅の会

会 長：田辺市長

副会長：みなべ町長、紀州梅の会青梅部会長、紀州梅の会梅干部会長

（構成団体）

田辺市、みなべ町、上富田町、印南町、白浜町、すさみ町、和歌山県農業協同組合紀南地域本部、和歌山県農業協同組合紀州地域本部、紀州みなべ梅干協同組合、紀州田辺梅干協同組合、和歌山県農業協同組合紀南地域本部梅部会、和歌山県農業協同組合紀南地域本部梅部会梅干分科会、紀州みなべ梅干生産者協議会、和歌山県農業協同組合紀州地域本部梅部会、和歌山県農業協同組合本店