

午後の車内にて

紀州田辺の梅について

廣畑 賢一さん（田辺市 梅振興室長）

皆さんこんにちは。田辺市梅振興室の廣畑です。先程のみなべ町うめ課と同様に、田辺市の梅振興に関する専属の室でございます。

私どもの仕事としましては、年間を通じて梅の仕事をしております。梅の消費促進や、最近では小学生への梅の食育・出前授業や世界農業遺産のお話をしております。世界農業遺産については、既にみなべ町の方で聞かれたと思いますので、私の方からは、田辺市の話を中心にさせていただきます。



田辺市は、平成 17 年の平成の大合併で、5 市町村が合併しました。非常に面積が広くなり、滋賀県の 1/4 ぐらいの面積が 1 つの市になっています。同じ市内でも田辺から本宮まで車で 1 時間 15 分ぐらいの移動時間がかかります。面積はすごく大きいのですが、人口は 7 万人あまりです。

ちょうど、このバスの車窓から田辺湾が見えてきましたが、去年の 9 月に国立公園になりました。非常に穏やかな海でして、隣の白浜町は、アドベンチャーワールドがあり皆様もよく御存知だと思います。

紀州田辺の梅ですが、この辺りは日本一の梅の産地で、日本の生産量の 6 割ぐらいあります。主な品種としては、「南高梅」や「古城梅」が主力となっています。

「南高梅」は 50 年ほど前に品種登録されたものです。もともと高田梅という梅の樹の中に非常に紅をさす変わり枝がありまして、それを品種改良したのですが、名前の由来は、その時に調査・研究に非常に協力されたのが、南部（みなべ）高校の先生と生徒さんでして、そこから「南高梅」という名前が付いたと言われています。他には、南部（みなべ）と高田梅から、「南高梅」とい



う説もあります。

この地域の約 9 割は「南高梅」で、先程申しましたとおり紅をさすのが特徴で、他の梅の種類には紅をさす特徴はありません。非常に肉厚で皮が薄く、特に梅干しに優れていると言われています。

梅の歴史ですが、中国からの移植説と、元々から日本にあったなど諸説あり定かではありませんが、文献や学者の多くは中国原産地説をとっています。日本の遣隋使・遣唐使の頃、中国では青梅を燻製にして薬に使われていたそうで、それを持ち帰ったのが日本での梅の始まりと言われています。

なぜ、この紀州で梅栽培が盛んになったかですが、江戸時代の初め、この地を治めていた紀州徳川藩田辺領の城代家老が、やせ地を利用し梅の栽培を奨励し、免租地として保護政策をとったため、梅栽培が広がったと言われています。

梅栽培が急激に増加したのは、大きな 2 つの世界大戦の頃で、戦時中の食糧として梅干しの需要が増加しました。その後、昭和 56 年頃より、自然食品や健康食品ブームに乗って、梅干しの消費量が増えていきました。その頃からこの地域が、質と量共に日本一の産地になりました。

最近では、日本の人口が減っているということもあり、梅干しの消費量が非常に減っています。子どもの頃からもっと梅を知ってもらいたいと思い、食育もやっています。昔は食卓にもあったかと思いますが、核家族化して、今の若い世代のお父さん、お母さん方があまり食べなくなったことも影響しているのかなと思います。

梅の花は2月初旬から3月中旬頃までで、2月の中旬あたりが非常に見頃です。花も良いのですが、香りが非常に良いですね。この頃に受粉してその後、実がなっていくわけですが、梅は自家受粉できないんですね。「南高梅」は、南高梅どうして受粉できません。受粉樹という別の品種の樹を南高梅 3~4 本あたりに 1 本植えて結実させ



ます。その際、非常にミツバチの役割が重要になってきます。今は、栽培面積が増えているので、西洋ミツバチを借りてきて梅畑に置いています。昔はニホンミツバチを使って受粉をさせていました。このことが世界農業遺産においても非常に評価された点です。

昔は、梅も高く売れませんでしたので、農家の方々は、冬場には山に入り炭を焼き、夏場は梅を収穫し、天日干しをして生計を立てておりました。だから炭というのは梅とは全く関係が無いようですが、この地域では農家にとっては、1年のサイクルの中に入っていました。このことは、世界農業遺産システムの中でもフォーカスされました部分になります。

そして、このシステムで評価されたもう一つの理由は、薪炭林に住むミツバチとの共生ですね。このことは評価の点で非常にウエイトが高かったと思います。ミツバチがいないと梅が受粉されず実がなりませんし、逆にミツバチにとってもこれから暖かくなり活動する上で、エネルギーを蓄え、その後の繁殖に備えるために重要なんです。梅の花は、1年のうちで一番最初にまとまって咲く花なんですね。それでこういう関係から、農家は誰に言われることもなく自然とミツバチを大切にするようになったんですね。

この地域は、梅栽培の他にミカンの栽培も盛んで、梅との複合経営が多くあります。和歌山と言えばミカンも日本一ですが、この辺りでは“温州みかん”より“柑橘類”が多く栽培されています。ミカン類で言うと、八十数種類ありまして、ほとんど1年中ミカンが取れます。そういった複合経営が盛んなのは、梅はミツバチや他の花蜂、メジロによって受粉されないと実がなりませんので、梅の花の咲く頃に雨が多かったり、風が強かったりすると、花粉が飛ばないんですね。実がならない状態になり、年によって作況の差が激しいのが梅だと言われていています。今年も3月27日にひょうが降り、約13億円の被害が出ました。気候に非常に影響を受けるのが梅になります。

このあと、石神梅林を見ていただきますが、この青いネットは何だと思いませんか。梅が成熟し完熟してくると地面に落ちる前に、このネットを梅林に敷きつめます。梅の実が地面に落ちた時に、傷が付いたり虫に食べられたりするのを防ぐ役割を果たします。それと傾斜地が多いので、ネットを敷くことにより、自然と下の方に転がってくるんです。傾斜が緩くなった所で溜まりますので、魚を獲るような網を使って収穫をします。効率の良い収穫の仕方です。収穫時期以外は、(写真のように)束ねて木に置いておきます。ネットの長さや幅が決まっており、ネットを外してしまうと分からなくなるので、このように年中木に吊しています。



田辺では、平成16年に世界遺産「紀伊山地の霊場と参詣道」が登録され、外国からのお客さんも多いです。国で言うと、オーストラリア、ヨーロッパ、アメリカからのお客さんが多いです。少人数で1~2週間かけて熊野古道を歩かれます。そして最近では、熊野古道にプラスして農業体験が求められており、少人数の体験型観光に志向が変わりつつあります。

田辺市には、世界遺産と世界農業遺産と、世界が認めた遺産が2つあります。全国の市町村で2つの遺産があるのは、田辺市だけなんです。“ダブル世界遺産を体験できるまち”として観光に力を入れています。

これから行きます石神の梅林は、こぢんまりした梅林ですが、他の梅林と比べ観光地化されていない点、他の梅林に比べ標高が高くロケーションも良いことから人気がありまして、リピーターも多いですね。



(パンフレットは、田辺市ホームページよりダウンロードできます)

世界農業遺産認定後についてですが、地方創生の交付金をいただき、協議会が主体となり色々な取組を行っています。地域で専門部会を4つ作り、今後の活用方法を検討しています。認定前は時間も無かったものですからアクションプランを行政主体で作ってしまった関係で、住民の皆様が自らやろうとすることを今練っています。部会の中でも言われていることですが、世界農業遺産自体の認知度が、日本においても、世界においても非常に低いので、この認知度を高めるような取組をしなければならないと思います。

あとよく言われるのが、“世界農業遺産に認定されれば、たくさん物が売れるようになるのか？”ですね。認定を受けたからといって即座に梅が売れるようには決してならないです。世界農業遺産をひとつのきっかけとしながら、戦略・

物語をうまく作り、ミツバチや天然資源をうまく活用した農業をやっている事を伝えることで物を売っていかないと、なかなかうまくいきません。滋賀県さんはエリアも広く、これから非常に大変ですね・・・認定を受ける前よりも受けた後の方がはっきり言って厳しいと思います。

今日は、赤穂とのコラボ商品の梅干しを資料に同封しています。赤穂市に「塩の国」という施設があるのですが、そこで作られた塩を使って梅干しを作り上げました。流下式塩田で非常に手間暇をかけ作られた塩で、一般には流通はしていませんが、その塩を田辺市にわけていただいて



作った梅干しです。普通に売られている塩に比べゆっくりと作られた塩ですから、梅干しも非常にまろやかに仕上がっています。昔ながらのしょっぱい梅干しです。滋賀県の美味しいお米と一緒にどうぞ味わってください。

お帰りの際は、ファーマーズマーケットでトイレ休憩も兼ねまして、今の時期は、みかんが非常に美味しいので、御試食をなさってからどうぞお買い求めください。もちろん、梅干しも色々ございます。梅干しは、昆布や鰹で出汁をとって漬け込んだ梅干しや、蜂蜜で漬け込んだ梅干しが最近では主流になります。先ほど申しましたような塩と梅で作った梅干しは、塩分が22%以上あり“白干し梅”と言います。添加物は一切入っていません。主に農家が漬け込んでおり、塩分が高いため、非常に保存が効きます。農家はその年々の流通価格を見ながらそれを出荷します。加工会社は、原料として農家から白干し梅を買ってから、塩分を下げた味付けをしてスーパーなどで販売します。



(紀州石神田辺梅林に到着)

紀州石神田辺梅林

紀州石神の田辺梅林について

石神 忠夫さん（紀州田辺観梅協会会長）

皆さん、たいへんな場所へお越しいただき、さぞびっくりされたかと思います。

ここの集落は、石神と言いまして、戸数も少なく、閉ざされた地域です。外部との交流が非常に乏しかったのですが、昭和38年に長老が都会の人に見てもらおうということがきっかけで観梅事業が始まりました。最初は、事故でも起きたらどう責任を取るのかなど、長老との押し問答もありました。私も当時22歳でした。



ここの土地は、非常に水はけが良く梅の栽培に非常に適しており、先人達が何代にもわたり梅栽培を行ってきました。傾斜が30~40度あるなかで私達は作業をしています。近代化が取り入れられない程の傾斜ですが、世界農業遺産のモデル地として現地調査の対象になりました。



非常に急傾斜で水の保水力が少ないので、薪炭林を上部に残し、自然の力を活かして、治水・保水・防風といった役割を持たせています。先人達は昔からの知恵として守ってきました。自然の力を活かした面ですと、例えば、薪炭林は落葉樹ではないのですが、1年に1度は葉が入れ替わります。落葉して腐葉土が、保水力を持ち、養分を供給して急傾斜の梅畑を守っています。



この傾斜地ではどうしようもないのですが、健康に気を使いながら農作業をしています。この地域には15戸の農家がありますが、80代を過ぎた方も5人ほど

います。やはり健康には非常に注意しています。先人達は、梅は健康に良いんだと風邪や食あたりの時には必ず梅を食してきた歴史があります。健康に良いことは間違いありません。今も毎日1粒以上を食べています。

レトルト食品が進む現代では、若い人の梅消費が少ないですが、世界農業遺産の注目をいただきながら、私どももこれからも色々と切磋琢磨しながら、世の中の人たちに健康食品として提供できるよう、そして地域を盛り上げていきたいと思っています。

ここは、非常に海拔が高く、一番高い展望台では標高が400mあります。2月になりますと全山が梅の花で真っ白になります。それを楽しみに来て頂くお客さんがおり、中には東京からもお越しになられます。こういった方々との交流を楽しみにして、そして地域としては1年の中での一大イベントとしています。



青いネットが見えていますが、収穫期にはこれを全山に敷き詰めます。傾斜を利用して、完熟した梅がネットの上を転げ落ちてきます。そして、下でかき集めまして滑車で収穫しています。25年ぐらい前ですが、ネット式が流行しまして、害虫防止にもなりますし、衛生的にも良いと言うことで、今も続いています。

このように、私どもはこの地でささやかな暮らしをしております。それでは、色々と御質問があると思いますのでお受けしたいと思います。
(参加者の皆様から様々な質問がありました。)

紀州石神田辺梅林

紀州石神田辺梅林は、梅の産地・田辺市を代表する梅林で、その広大な梅畑は「一目30万本」と謳われます。また梅林としては近畿屈指の標高(約300m)を誇り、そこからすり鉢状に梅畑と里山を臨むロケーションが当梅林最大の魅力です。そして遊歩道で標高約400mの「大蛇峰展望台」まで登れば、太平洋を遠景にさらに一帯を見渡すことができ、誰もがその雄大な景色に感動を覚えることでしょう。(石神梅林パンフレット、Facebookより)



紀州備長炭記念公園

紀州備長炭について

紀州備長炭発見館では、世界一の品質といわれる備長炭の歴史や用途をわかりやすく解説していただきました。

「備長炭」の呼称は、今から300年ほど前から使われるようになりました。当時、紀州藩の炭問屋、備長屋長左衛門がその名付け親とされています。他の炭と区別するために自分の名前を付け販売をしたのが始まりです。元禄時代、江戸ではうなぎの蒲焼きなどに炭が使われており、備長炭は、江戸の問屋にも送られました。備長炭の持つ特徴が大好評を博し、その名が江戸一円に広まり人気商品になったといわれています。

紀州備長炭発見館



(解説の続きは、紀州備長炭発見館(入館料が必要)へぜひお出かけください。)

紀州備長炭記念公園 (紀州備長炭発見館)

備長炭記念公園では、備長炭発祥の地である秋津川の紹介と、備長炭の製炭過程を紹介しています。伝統的なものの影が薄くなりつつある今、後世に残したい、残さなければならないものの一つが備長炭です。ここを訪れた人が炭に興味を持ち、焼きたいという希望があれば、住み込みで作業できる設備もあります。



紀州備長炭発見館では、木炭の歴史や文化あるいは種類・用途などをわかりやすく解説。また、公園内にある炭窯では備長炭の製炭が実際に見られ、一層木炭への理解を深めることができます。(田辺市ホームページより)

J A 紀南ファーマーズマーケット紀菜柑



J A 紀南ファーマーズマーケット紀菜柑

紀南地方のファーマーズマーケットでは最大級。

「紀菜柑 (きさいかん)」は、地場でできた農産物や加工品を地場の方々に消費してもらうという、J A 紀南の「地産地消」の拠点施設。多彩な農業の振興と、新鮮で安心な農産物の供給をはかり、地域の皆様の期待と信頼に応えたいと考えています。(J A 紀南ホームページより)



帰りの車内にて

閉会挨拶

準備会副会長 窪田 雄二（滋賀県漁業協同組合連合会）

皆さま、今日一日たいへんご苦労様でした。世界農業遺産の準備会が設立され、漁業協同組合連合会の専務理事という立場で参画しております。



エリ漁など琵琶湖の漁業関係についても、滋賀が目指す世界農業遺産には大いに関係があるということで、良い話だなと思っていましたし、ぜひ協力をしなければと考えています。

本日、各地での話を聞いておきますと、やはり世界農業遺産の認定は簡単ではないなと思いました。今後、日本からの認定は一層厳しくなりそうですし、また裾野が広い農業や漁業など滋賀が目指す世界農業遺産は、エリアが広いといった課題もありますが、皆様とともに色々な議論をしたり、事務局へ意見を出したりするなど、この取組には大きな広がりが必要ではないかと思えます。

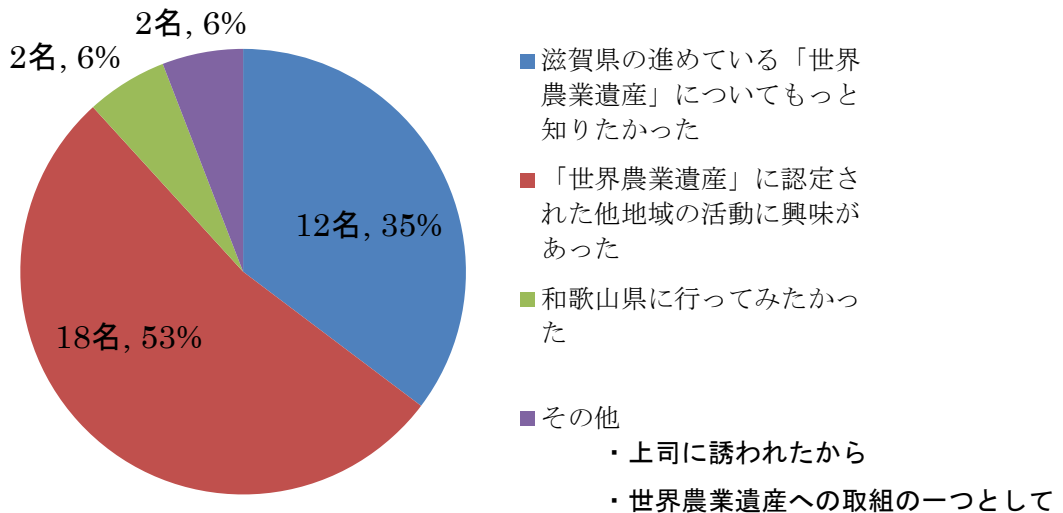
今の滋賀県の知事は三日月知事ですが、嘉田前知事時には、琵琶湖を中心に世界の自然遺産に！と、壮大な事も言うておられました。自然遺産だけでなく生活も含めた幅広い世界遺産に！ということでしたけど、それについては、叶いませんでした。たとえ叶わなくても、議論がされたことは意義があったことだと思えます。

今後もあらゆる機会にこの世界農業遺産をですね、色々ところで話題にしていただくなり、認定を目指す取組や事業に御参画いただくなりして、御理解と御協力をよろしくお願ひしたいと思えます。

本日は、たいへん御苦労様でした。ありがとうございました。

**Q 4 : 参加申し込みのきっかけはどのようなものでしたか。
(あてはまるものひとつに○)**

- ①滋賀県の進めている「世界農業遺産」についてもっと知りたいと思ったから
- ②「世界農業遺産」に認定された他地域の活動に興味があったから
- ③和歌山県に行ってみたかったから
- ④その他



**Q 5 : 本日の研修会の感想をお聞かせください。
(あてはまるものひとつに○)**

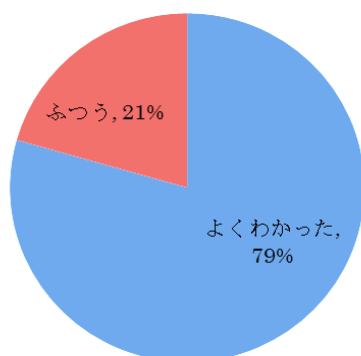
a) バス内での視察先に関する行程等の説明

- ①よくわかった
- ②ふつう
- ③あまりわからなかった
- ④その他

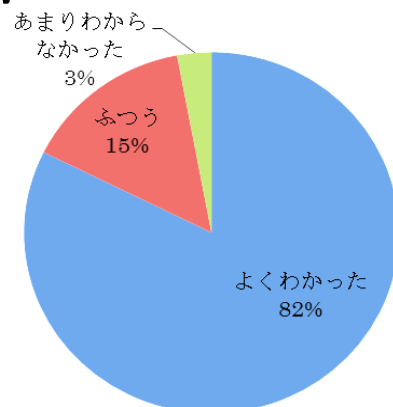
b) みなべ町うめ振興館内で認定地活動等の説明

- ①よくわかった
- ②ふつう
- ③あまりわからなかった
- ④その他

a) バス内



b) うめ振興館内



c) 田辺市内の施設での説明

- ①よくわかった ②ふつう ③あまりわからなかった ④その他

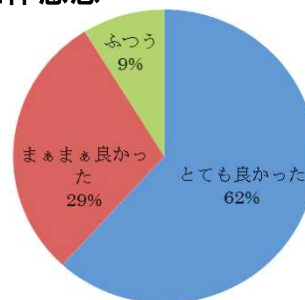
d) 本日のツアー全体の感想

- ①とても良かった ②まあまあ良かった ③ふつう ④あまり良くなかった
⑤良くなかった ⑥その他

c) 田辺市内

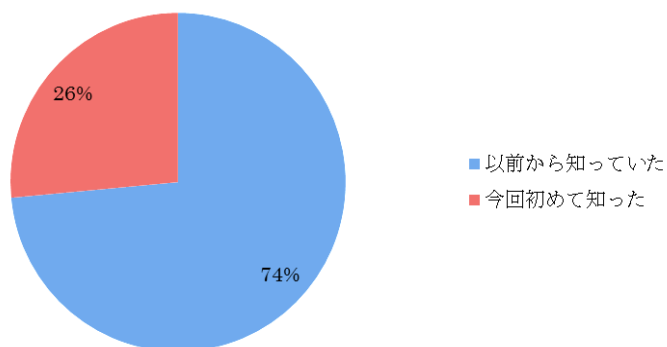


d) 全体感想



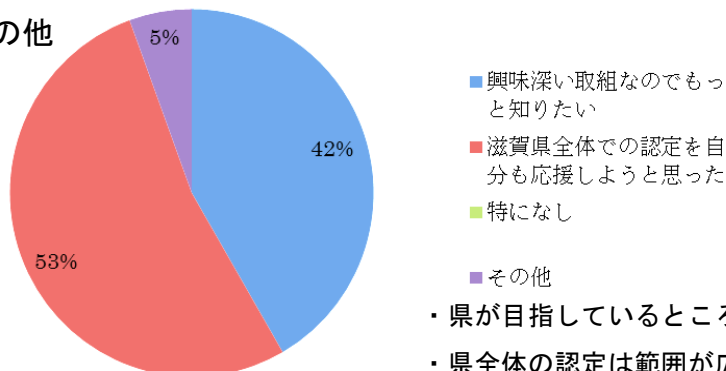
**Q 6 : 「世界農業遺産」という言葉は以前からご存じでしたか。
(あてはまるものひとつに○)**

- ① 以前から知っていた
② 今回、初めて知った



**Q 7 : 滋賀県が「世界農業遺産」認定を目指していることを知って
どう感じましたか。(複数回答可)**

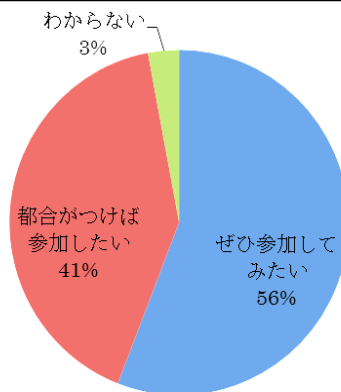
- ①興味深い取り組みなのでもっと知りたいと思った
②滋賀県全体での認定を自分も応援しようと思った
③特になし
④その他



- ・県が目指しているところを説明してほしい
- ・県全体の認定は範囲が広く難しいのでは
- ・内容がみえてこない。

Q 8 : 今後このような研修会、ツアー、シンポジウムなどがあれば、参加したいですか。(あてはまるものひとつに○)

- ①是非参加したい
- ②都合がつけば参加したい
- ③わからない
- ④参加しない
- ⑤その他



Q 9 : 本日のような研修会やツアーがあった場合、どの程度まで費用を負担してもよいとお考えですか。(あてはまるものひとつに○)

- ① (昼食代を含めて) 1,000円~1,500円
- ② (昼食代を含めて) 2,000円~3,000円
- ③ (昼食代を含めて) 5,000円まで
- ④ 内容が魅力的であれば、特に価格に関係ない
- ⑤ その他



・ 今回の費用負担は1,080円 (昼食代のみ) でした。

Q 10 : ご意見やご感想など自由にご記載ください。

- ・ もう少しゆっくり見学したい場所があった。
- ・ 時間にゆとりがあると良かった。
- ・ 1か所、1か所に時間が取れば良かった。
- ・ 少し日程がハード
- ・ 滋賀県のいろいろな生活を知る機会にもなった。
- ・ 滋賀県の取り組みを紹介・PRして欲しい。
- ・ これからも各先進地のツアーを実施して欲しい。(特に石川県佐渡地域)

