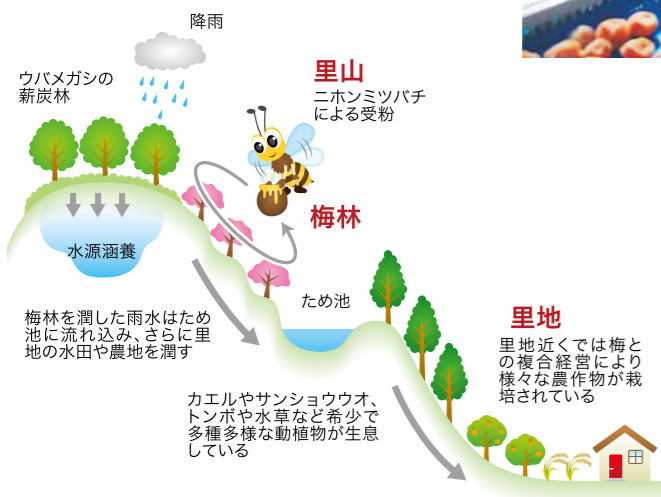


## これからがスタート！ 地元の決意

紀州田辺観梅協会 会長 石神 忠夫

世界農業遺産に認定され、梅に関わってきた我々にとって、こんな嬉しいことはありません。しかし認定されたことがゴールではありません。むしろこれからが全ての始まりです。「梅システム」に対する認識をさらに高めるとともに、もう一度、皆の力を結集させ、名実共に世界に誇れる地域づくりに汗を流していきたいと思っています。



梅農家で養蜂にも携わる輪玉哲男さん。ニホンミツバチが梅の受粉を手伝い、梅は蜜を提供する共生関係。

みなべ町備長炭生産者組合長の森口道夫さん。紀州備長炭は平安時代に空海が伝え、江戸元禄時代には完成されていたと言われている。材料には県木であるウバメガシを使い、職人の伝統的な技術によって焼き上げられる最高級品。



みなべ・田辺の梅システムが世界農業遺産に認定

# 次代へとつなぐ、 梅システム

和歌山県のみなべ・田辺地域は、日本で最も大きな半島である紀伊半島の南西部に位置し、暖流の影響を受け一年中温暖な気候に恵まれている。和歌山県の梅生産量は、全国の約7割を占め、中でもみなべ・田辺は特に梅の生産が盛んな地域である。

太平洋に向かって折り重なるように広がる山々。見渡す限りの梅林。それは400年以上前から受け継がれてきた「梅のある風景」である。この風景をつくる梅栽培、そこに生きる人々の智慧や文化・風習などが「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た。

## 全てが密接に関連し 循環し続けるシステム

この美しい里山は、智恵の継承によって築かれた。山の上部、尾根付近にはウバメガシを中心とする薪炭林があり、雨水を保ちながら梅林に水分を供給する。さらには梅林の急斜面の崩落を防止する役割も担っている。「これ

## 日本の梅から 世界の「UME」に

近年、食の西洋化などによる消費者の梅離れや価格低迷、後継者の減少といった梅システムの継承に関わる幾つかの課題もある。しかし、世界に認められたことで梅の可能性を広げようとする動きにも弾みがついた。

一つは、近年の健康志向に着目した需要拡大だ。昔から「健康によい」と言われてきた「梅」。その言い伝えどおり、梅には、食品の保存性を高め食欲増進や体調を整える働きがあり、胃が

は研究の結果ではなく、先祖たちの長年の試行錯誤と、梅農家に伝えられてきた生き方そのものです」と語るのは紀州田辺観梅協会会長の石神忠夫さん。

ウバメガシを原料とする、紀州備長炭「もまたこの地域の大切な産業のひとつだ。製炭業者は、太い幹だけを伐採し細い幹を残す「択伐」という方法により薪炭林を守りながら計画的に製炭を行い、梅栽培とも密接な関係を保ってきた。

重要な共生システムは他にもある。それは山々が梅の花で白く染まる早春の2月、薪炭林や梅林を飛び回るニホンミツバチとの関係である。ニホンミツバチは自家受粉できない梅の受粉を助け、梅は花の少ない季節に貴重な蜜をミツバチに提供し、その繁殖を支える。またウバメガシは包み込むように梅の花とミツバチを強風などから守る。

そしてこのシステムは何より、地域の人々の安定した生計を経済的に支え、また梅栽培を中心とした住民同士の絆を深め、農耕に関連した祭りや行事など多様で豊かな文化を育んできた。それはまさしく命と文化の「循環」であり、世界的にも通用する、貴重な持続的農業のモデルである。

また、早春の「梅のある風景」や昔ながらの梅酒や梅干づくりなどの「梅しごと」を活かして、国内外から多くの観光客を呼び込むための取組も進んでいる。さらには、鮮やかな赤色の実の「露西」やベータカロテンを多く含む「橙高」といった新品種や、機能性に着目したアスリート向けの商品など新たな加工品の開発にも取り組んでいる。

日本の伝統的食文化としての「梅」から世界で食される「UME」に。世界農業遺産への認定はそのスタート地点である。

## イタリア・ローマFAO本部で 世界農業遺産に認定される！



平成27年12月15日、ローマの国連食糧農業機関（FAO）本部で開催された「GIAHS運営・科学合同委員会」において、「みなべ・田辺の梅システム」が世界農業遺産に認定された。世界農業遺産とは、社会や環境に適応しながら何世代にもわたり発達し、形づくられてきた農業上の土地利用、伝統的な農業とそれに関わって育まれた文化、景観、生物多様性に富んだ、世界的に重要な地域を次世代へ継承することを目的にしたプログラム。授与式で仁坂知事はジョゼ・グラジアンノ・ダ・シルバ事務局長から認定証を受け取った。

GIAHS(ジヤス)=Globally Important Agricultural Heritage Systems