令和5年11月30日 資料提供

ブドウハゼを再び地域産業に 地域と高校生の取り組み

- ~ りら創造芸術高等学校の生徒が初めてブドウハゼ収穫を行います~
- 1 日時 令和5年12月6日(水)午後2時から午後4時まで
- 2 場所 有田市初島町浜地内 ブドウハゼ栽培地
- 3 趣旨 学校法人りら創造芸術学園りら創造芸術高等学校(海草郡紀美野町真国宮 5 6)で地域活性化を考える課外活動「りらファクトリー」に取り組む生徒が初めて、海南市と有田市でブドウハゼ栽培を行っている有志団体「Team ZENKICHI」の畑でブドウハゼ収穫を行います。

なお、この収穫は県林業試験場が行うブドウハゼ収穫調査にあわせて行われます。

- 4 開催要領 別紙のとおり
- 5 取材要領

現地会場は駐車スペースに余裕がありませんので、取材の際は事前にりら創造芸術 高等学校にご連絡下さいますようお願いします。

お問い合わせ先

海草振興局農林水産振興部林務課

担当者 中村、後藤

電話:073-441-3366

<u>プレスリリース</u> 報道関係各位



2023年11月29日(水)	
資料提供	
担当課	学校法人 りら創造芸術学園
担当者	教諭 志茂梨恵
電話	073-497-9111 (りら代表)

ブドウハゼを再び地域産業に 地域と高校生の取り組み

本校で地域活性化を考える課外活動「りらファクトリー」の生徒が初めて、海南市と有田市でブドウハゼ 栽培を行っている有志団体「チーム ZENKICHI」の畑で12月6日(水)にブドウハゼ収穫を行います。なおこ の収穫は、和歌山県林業試験場が行うブドウハゼ収穫調査にあわせて行います。

2020年1月、本校生徒が発見したブドウハゼの原木が和歌山県の天然記念物に再登録された。それを機に、ブドウハゼ産業を復活させようと、高校生が動き出した。

ブドウハゼは、江戸時代に九州から持ち込まれたハゼが突然変異した品種と言われている。その実からは和蝋燭や鬢付け油の原料となる木蝋が作られ、江戸〜明治にかけて「紀州ロウソク」のブランドでブドウハゼ産業が栄えた。産業はその後時代と共に下火となり栽培農家も激減し、現在は実からロウを作る製蝋所も和歌山県内では海南市の吉田製蝋所の1件だけとなっている。

しかし、その吉田製蝋所では、日本で唯一のブドウハゼ100%のロウを製造しており、和蝋燭業界では欠かせないものである。また、現代では数少ない「玉締め圧搾法」と呼ばれる天然製法で木蝋を作る貴重な製蝋所である。

これらの、この土地に深く根付いた文化や産業を守りながら新たに発信するために、本校「りらファクトリー」では木蝋を使った化粧品の企画開発や新たな地域産業づくり等を行っている。今回は、ブドウハゼ産業について知る研修の一環として、初めて実の収穫を行う。なお、りらファクトリーについてはインスタグラム(下記 QR コードからサイトをご覧いただけます。)をご参照ください。

【チーム ZENKICHI について】

有田市と海南市を中心に、ブドウハゼ栽培を地域で広めようと活動を行っている有志団体。2018年より接ぎ木による栽培を開始し、毎年苗木を作るなどしてブドウハゼの樹を増やしている。紀美野町など県内の他地域での栽培の指導や低木栽培などの時代に即した栽培方法を研究するなど、精力的に活動されている。

●問い合わせ先

りら創造芸術高等学校 担当教諭 志茂梨恵

TEL: 073-497-9111 MAIL: lyra@lyra-art.jp

●収穫会場および取材場所

有田市初島町浜地区内 チーム ZENKICHI ブドウハゼ畑 (詳細については、上記までお問い合わせください。)

●収穫日時

2023年12月6日 (水) 14時~16時頃 (天候不順の場合順延の可能性あり)

りらファクトリー インスタグラムはこちら