



①早春の寒い頃、凛とした白い花を咲かせる梅の木。②6月に入ると、梅酒や梅ジュース用の青梅を直接、人の手で収穫する。③6月下旬になると、梅の実はいよいよ熟して落下し、それを集めて梅干しに加工していく。美しく肉厚の南高梅。④塩漬した後、天日干しし、ふっくらいい香りの梅干しの出来上がり。⑤一年中農作業を共にしながら、イベントなどの協力も厭わない二葉さんの良き理解者であり夫である彰(あきら)さん。

活動内容

【梅林】①2月の中旬から2週間限定で開催される梅林・奥みなべ梅林・受領の里。。梅農家が暮らす小さな里のありのままの姿を見ることが出来る。売店では手作りのお餅やお寿司から、梅を使った「農家ランチ」も人気。②活動を共にする仲間達。右から5人目が二葉さん。③梅をふんだんに使ったオリジナリティ溢れる「農家ランチ」。。みんなでメニューを考えて作るのも楽しい。■開催：2月中旬～。詳細：Facebook「奥みなべ梅林 受領の里」で検索。【梅染め】④梅染め体験では、主にハンカチの絞り染めやストールを染める。■開催：通年／所要時間：約90分～120分。問い合わせ：梅染め愛好会／電話：090-8750-3284(担当：永井)



「プラムピンク」に染まったストールを干す二葉さん。生地や木、そして染める時の気温や水温によって様々な色になるのが魅力。二葉さん自身も染め終わるまでどんな色になるのかわからないという。

梅とウバメガシと 飛び交うニホンミツバチ、 世界農業遺産の地。



種が小さく果肉が豊かで、皮が薄く柔らかい、梅のトップブランドである「南高梅」。早春の2月になると白くかわいい梅の花が山一面を飾り、一目百万、香り十里。と称される南部梅林は、多くの観光客でにぎわう。400年に渡り受け継がれてきた農業システムは、「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ている。

ふたば農園

住所／日高郡みなべ町東本庄1737-37
電話／0739-74-2293
<http://www.micchannoume.jp>

農業や家事、イベントと多忙ですが、忙しいからこそ時間の使い方が上手くなりました。農産物を育て、加工品を作り販売する6次産業化はもちろん、イベントの開催や関連商品の販売など、農業には多くのビジネスチャンスがあります。職住近接している農業は、働く親の姿も見ることができ、子育てをするにもいい環境だと思いますよ。

二葉さんの眼差しには、人生を楽しむという思いと、「梅のある景色」を次世代に繋ぐという強い意志が見えた。

農業と家事に一生懸命、そして人生も楽しむ。

梅農家 ● ふたばみちこ 二葉美智子

「梅農家で生まれ育ち、農業と家事に奮闘する母の姿を見て、農家には嫁に行きたくないと思っていたのですが、気付けば梅農家に嫁いでいました(笑)。子育てもし、忙しくも充実した日々でしたが、人生をもっと楽しみたいと考えようになりました」と語る二葉美智子さん。積極的に子育て世代の女性が集まるサークルに参加。そして33歳を過ぎた頃、旧南部川村が地域活性化のために開催していた「村づくり塾」に入会。そこで活躍していた女性達と、「梅」の魅力を発信する方法として「梅染め愛好会」を立ち上げ、体験プログラムや商品を開発した。

「梅染めは、改植する古い梅の木を皮を剥ぎ煮詰めてできた液で生地を染める技法です。元の木や使う生地によって仕上がりや色合いが異なりますが、みなべのきれいな地下水を使用しているのので、発色が美しいと評判がいいんですよ」。

二葉さんが暮らす「受領の里」に広がる梅林。この美しい景観を守るには、梅づくりを次世代に伝える必要があります。そのためにも梅がよい価格で売れ、所得が安定することが重要。それには「梅」のファンになつてもらわなければならないと考え、受領地域の女性達と「奥みなべ梅林・受領の里」を始めた。「単なる観梅ではなく、農作業や農家の普段の日々を見ていただけてます。また売店も開設し、梅干しやお菓子、漬物などを販売しています」。