

令和2年、新たに認定された日本農業遺産



1 みかん栽培の礎を築いた 有田みかんシステム

認定地域：有田市・湯浅町・広川町・有田川町(吉備・金屋)

本システムは、みかん生産者による優良品種の探索と農家による苗木生産の組み合わせによる自立性の高い産地形成、多様な地勢・地質の組み合わせに応じた栽培技術の開発及び日本初のみかん共同出荷組織「蜜柑方」を起源とする多様な出荷組織の共存を核とした、持続的農業システムである。有田地域の400年以上にわたる持続的な発展は、みかん栽培の礎を築き日本一の生産量となるとともに、他産地の発展も牽引してきた。



2 聖地高野山と有田川上流域を結ぶ 持続的農林業システム

認定地域：高野町・かつらぎ町(花園)・有田川町(清水)

高野山を支えるとともに、平地の少ない有田川上流域の暮らしを発展させた持続的農林業システムである。高野六木制度により100を超える木造寺院を維持し、傾斜地での仏花栽培や畦畔を利用した多様な農林産物の栽培により、平地の少なさを乗り越え、高野山の需用にも応え、地域の暮らしを発展させてきた。人々は高野山への信仰で結ばれており、豊作を高野山に祈念する「御田」など、当地ならではの農耕祭事が生まれている。

和歌山に点在する世界農業遺産と日本農業遺産の位置図



布引地区に広がる大根畑。都市部に近い平地にあるため、山間部に比べて畑の規模も大きく、後継者も育っている。



JAわかやま 営農生活部
住所／和歌山市栗栖642 電話／073-473-9402

わかやま布引だいこんが認定されたGIとは？



GI保護制度は、地域で長年育まれた伝統と特性を有し、その品質などの特性が生産地と結び付いている農林水産物や食品の名称を知的財産として保護するものである。和歌山市の布引周辺地域で生産される「わかやま布引だいこん」は、2021年、県内の農産物で初めて登録された。県内でのGI認定は「紀州金山寺味噌」、「和歌山梅酒」に次いで3件目。GIマークを表示することでブランド価値が高まり、今後、海外でのブランド保護に向けて有効になると考えられる。

太さがそろいヒゲが少なく、肌のがめが細かい大根

大根栽培に向いている布引地区。地下水が豊富で粘土の少ないその砂質土壌を形成したのは古代の紀の川の蛇行が要因といわれている。「この大根の特徴は、まっすぐで白く、柔らかくて瑞々しいこと。それは紀の川の恵みである土壌のおかげです。砂地であるため水はけがよく、大根がストレスなくスクスクと育ちます」と語るのはJAわかやま南ブロック大根生産販

売協議会会長である吉田謙二さん。9月中旬から順次播種を開始し、11月中旬から3月中旬にかけて収穫します。それぞれ収穫する日程が決まっていますが、布引では他所よりは長年培ってきた布引の知恵と栽培のテクニックが詰まっています。わかやま布引だいこんが他の大根より、きめが細かく水の含有量も多いと言われているのもこの若取りのおかげだという。ほっこり煮たわかやま布引だいこんの美味しい季節がまたやってきた。

和歌山市近郊では有名な布引大根だが、昭和60年頃をピークに、80軒ほどあった農家が今では50軒ほどになり、作付け面積も減少。品質では絶対的な自信があるものの、市場には他の産地の大根が並ん

でいた。「布引地域は、江戸中期から大根づくりが続いている歴史あるエリアで、生産者の皆さんは互いに協力しあいながら布引大根の歴史を守ってきた継承者であり、その状況を悔しく思っていました。そこで、そんな歴史を守りながらモチベーションを上げるものはないか？アピールできるものはないか？と考えたのがGI取得の始まりでした。しかし、取得できたので終わり」ではありません。販売増に繋げるための方策を講じるなど、むしろ課題解決はこれからです」と続けた。

NAGOMI NEWS

46th

わかやま布引だいこん



すくい上げた手からこぼれ落ちるほどサラサラの土壌。水はけもよく柔らかいため、大根はストレスなくまっすぐに育つ。上／右が吉田さん、左が坂東さん。



大根づくりという歴史を継承してきた農家

練馬大根、桜島大根と有名な大根はあるが、和歌山で最もポピュラーな大根といえば「布引大根」である。その大根が2021年、地理的表示(GI)保護制度において「わかやま布引だいこん」として、県内の農産物で初めて登録された。



青首大根で、まっすぐで白く、ヒゲの少ないわかやま布引だいこん。江戸時代中期の参勤交代の際に、江戸から持ち帰られたことが始まりとされる。おでんや大根おろし、漬物など幅広い調理法で楽しめる。