自分の畑は自分で守る 農人と山の番人プロジェクト





るとすぐに現地へ出向き、獣の状態を見極めるため、新鮮 ジビエが流通されている。岡本さん(左)との息もピッタ 2日設・民営の解体施設のひなたの村。

住所/田辺市上芳養755-2 電話/080-3806-2716

か食べられることに加え、木も傷つけ ことが大きな原因だと思います。果宝

ひなたの杜

地域でも8年前ぐらいから被害が急

の先輩に教えてもらいました。でも、 解決するために平成18年に(株)日向 である岡本和宜さんだ。鳥獣被害の ね」と語るのは、梅とみかんの栽培農家 **欆量の回復には数年かかりますから 减を地域全体の問題と捉え、それらを** られてしまうのは農家として辛

進んできており、農作物被害も減少 獲や防護柵設置など鳥獣害対策は 上芳養地域をはじめ、県内でも捕

若い梅農家が産地を守るため

耕作放棄地でウバメガシの森を育てる

なる斜面地にある梅畑から手放して ます。先人たちが梅畑を開墾してく きます。そうした耕作放棄地が増 作業も大変な上に収量も少なく しているのが一般的です シの森を育てる活動を始める。

業や歴史を守り繋げていくための将 境があれば、若い移住者が増えるか がると思っています」と語る。働く環 繋げたい。それがこの産地の維持に繋 る体制を整え、農家の収入安定にも 梅の閑散期に林業や炭焼きができ しれない。これらの活動は、町の産 偏長炭の原料となるウバメガシの 州備長炭は密接な関係にあり、 県の特産物である梅 立かかる。山本さんは





みなべ・田辺の梅システムとは

伝えています。これからも力を合わせ 業などを通じて地域のこども達にも

養分に乏しい山の斜面に梅林を配置し、周辺に薪炭林(し んたんりん)を残し、水源かん養や崩落を防止、紀州備長炭の 生産と高品質な梅を生産してきた農業システムのこと。





鹿肉のロティ赤ワインソース

ナーシェフ更井亮介さん。レストランは、おじいさん

Restaurant Caravansarai(キャラバンサライ)

が使っていた梅蔵を改装したもの。

住所/田辺市上芳養595 電話/0739-33-9990

2025年「みなべ・田辺の梅システム」が世界農業遺産認定10周年を迎える

近くのフレンチレストラン゛キャラバン のジビエは。山の宝〟として販売され

り、動物の命も大切にする。出前授

日本一の梅の生産地として有名な、みなべ・田辺地域、。 そこに は梅を中心とした産業が広がり、様々な文化と景観、先人の知 恵と工夫でつくられた、世界に誇る農業のシステムが確立され、 400年以上にわたり続けられてきた。2025年、このシステム が世界農業遺産に認定され10周年を迎える。



株式会社うめひかり 住所/みなべ町晩稲505-1

nagomi | 08 09 | nagomi