

400年の伝統を次代へつなぐ ——みなべ・田辺の梅システム

南紀 和歌山のみなべ町。「南高梅」で知られる日本一の梅の産地だ。
この地で400年に亘り高品質な梅を持続的に生産してきた農業システム
「みなべ・田辺の梅システム」が2015年12月、世界農業遺産に認定されたのを機に、
町は産業振興にさらに注力している。世界に誇る梅システム継承への取り組みを、
みなべ町うめ課主任の中早良太さんに聞いた。



上／紅く色づくのが特徴の「南高梅」 下／完熟梅の収穫

トップブランド「南高梅」

大粒で果肉が厚く、梅干し用の最高品種とされる「南高梅」発祥の地・和歌山県みなべ町。1950年、戦後の農業復興に際し、みなべの梅の品種統一を図るため、地元の品種から優良な「高田梅」を選抜。南部高校（南高）の教師・生徒が調査研究に尽力したこともあって、「南高梅」と命名、65年に種苗登録された。その頃から梅

の生産量が日本一となり、消費者ニーズに合わせて、かつお・昆布・蜂蜜などさまざまな調味を施した商品も誕生。梅の生産量は、みなべ・田辺地域で全国の55%と群を抜く。

「梅システム」を世界農業遺産に

もともと農業に適さない土地に梅を植え、先人の知恵と工夫で一大産業へと発展させた農業システムを世界農業遺産に、との声が上

がったのは2013年。きっかけは梅消費量の減少だ。「食生活の変化や減塩志向などで梅の消費が減り、価格も下がった。回復策の一つとして、世界農業遺産への登録をめざした」と中早さんは振り返る。

「世界農業遺産」とは、持続可能な農業を実践する世界的に重要な地域を、国連食糧農業機関（FAO）が認定するもの。世界各地の伝統的な農業、農村の文化や豊かな生態系を次世代へ継承することを目的としており、18年2月末時点で19カ国47地域、日本では9地域が認定されている。

「みなべ・田辺の梅システム」は、14年にみなべ町と田辺市が中心となって推進協議会を設立し、農林水産省へ申請。FAO本部でのプレゼンや視察などの審査を経て、15年12月に認定された。

梅をめぐる豊かな生態系

評価ポイントは、梅と人々の暮らし、そして生態系との関わりだ。「地域が一体となって高品質

な梅をつくり続けていくだけでなく、薪炭林を残して山を守り、ニホンミツバチを受粉に利用するなど、梅をめぐる豊かな生物多様性を維持していることが評価されました」と中早さん。

この地域の梅生産の歴史は、およそ400年前に遡る。平地が少なく水や養分を蓄えにくい礫質の土地で、自生していた梅に目をつけた時の田辺藩主が、その生産を奨励したのが始まりだ。

但し、山全体を梅林にはしな



った。「薪炭林を残す」という慣例が守られてきたためだ。この地域は、1000年以上の歴史を持つ炭の産地でもある。最高品質の紀州備長炭の原料・ウバメガシなどの木を、炭焼き職人が管理・整備することで、土砂崩れなどを防ぎ山が守られてきた。

ミツバチの役割も大きい。梅の品種の多くは自家受粉できず、とりわけ南高梅は他の品種の花粉が必要だが、手作業で受粉させるのは困難だ。そこでミツバチが活躍する。梅の花は、近年、生息数が減少しているニホンミツバチにとって貴重な蜜の供給源となり、両者の共生関係が梅システムを支えている。

生産から加工・販売まで 地域一体で

梅の生産者と加工業者の密接な連携も、大きな特徴だ。ほとんど



上質の「紀州備長炭」づくり



天日干し

の生産者が梅を白干し（塩漬け）にする1次加工まで行うため、栽培段階から良質の梅干しになるよう育てられる。通常、加工・販売は地域外で行われることが多いが、ここでは地域内に多くの加工業者がいて、梅を熟知したうえで、塩抜きをして調味液に漬けるなどの加工、さらには販売までが昔から行われていた。

梅の魅力を全国・世界へ発信

こうしたことが評価され、世界農業遺産に認定。これを機に、梅の消費拡大PRに一段と力が入る。室町時代、梅を奉納して雨乞い祈願を行った故事にちなみ、6月6日を「梅の日」と定め、梅の消費拡大を図る「梅干しおにぎり条例」も制定。全国の小学校への出前授業では、子供たちに梅に興味を持ってもらえるよう、梅干しが



ニホンミツバチによる受粉

シンガポールの人気パティシエによる新しい梅スイーツ



UME-1グルメ甲子園in梅の里みなべ

できるまでの話を伝え、梅ジュースづくりなどの体験も推進。消費者に向けては、梅のさまざまな食べ方・使い方を提案として、高校生が梅料理を考える「UME-1グルメ甲子園in梅の里みなべ」などの地元発信イベントも実施している。さらに海外のシェフやパティシエに、梅製品を使って自国の食文化に合うレシピを考案してもらう取り組みも進めている。2月にはシンガポールで現地の人気パティシエによる新しい梅スイーツを発表、18年度にはアメリカでも新メニューがお披露目される。海外での人気も、国内の需要を後押しす

ることを期待してのことだ。

歴史を学び次代に伝える

梅システムを次代に継承するためには、地域の人自身が、もつと梅の魅力を知ること求められる。和歌山大学と連携した世界農業遺産講座では、地元の梅農家も受講している。「代々続く梅農家でも、歴史や背景は意外に知らない。それを学び、伝えていけるようになってほしい」と、自らも梅農家出身の中早さんは言う。

最大課題である後継者育成のためにも、地元の人が自ら梅の魅力を発信していくことは欠かせない。梅システム継承につながる、食育や炭づくりなど独自の取り組みを行っている団体には、町が費用の一部を援助するなどの形で応援している。「梅を中心に、地域の魅力をより高め、若い世代に伝えたい」。梅の里の挑戦は続く。

