



山を育てる炭づくり について知ろう

炭の原材料がとれる林を、薪炭林といいます。

いろいろな木を育てることで、土の中に雨水がたまり、山くずれなどをふせぐことができます。そのため、みなべ・田辺地域では、山の全てを梅林にしないようにしてきました。



紀州備長炭の歴史

300年以上の長い歴史があるよ。



紀州備長炭は、梅と同じく和歌山県の特産品です。江戸時代からつくられている有名な炭で、炭づくりのわざが受けつがれてきました。紀州備長炭で焼くと火加げんがしやすく、料理がとてもおいしくなるため、世界中の料理店などで人気があります。



紀州備長炭ができるまで

つくるのに2週間もかかるんだ!



木くべ

半日～1日

原木を束ねて
かまにつめる



口焚き

4～5日

かまの熱で
原木をかわかす



炭化

4～5日

むし焼きで炭に
変化させる



灰出し

1日

素灰から冷めた
炭を出す



かま出し

1日

少量ずつ
かまから炭を出し、
素灰をかけて
消火する



ネラシ

半日～1日

高温でもやし
白炭化させる



炭づくりについてもっとくわしくなりたい人へ



紀州備長炭振興館

備長炭の歴史や文化
学習、備長炭を使っ
た工作もできます。



〒640-0292 和歌山県みなべ町清川1267 ☎ 0739-76-2258

紀州備長炭記念公園

木炭の歴史や文化学
習、炭のかま出し実演
が見られます。



〒640-0292 和歌山県田辺市秋津川1491-1 ☎ 0739-36-0226

里
山

しら調べよう

炭のことを調べてみよう。
どのようにつくられているかな？

どんな木が紀州備長炭になるのかな。

炭づくりの木はどのように切るのかな。

考えよう

山を育てるために必要なことについて考えよう。

薪炭林がなくなったら
山はどうなるのかな。

紀州備長炭のいろいろな使い方を
考えてみよう。

まとめ

- 薪炭林は山くずれなどをふせいでいる。
- 紀州備長炭は世界でも人気の炭。
- 紀州備長炭をつくることで、山が育つ。

炭職人さんは炭をつくり
ながら山を守るんだ。



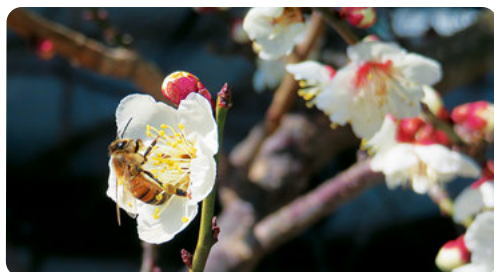


ミツバチによる

うめ そだ かた

梅の育て方について知ろう

みなべ・田辺地域でさいばいしている梅の多くは同じ品種では受粉ができません。ちがう品種との受粉は手作業ではむずかしいため、ミツバチを利用しています。中でも二ホンミツバチは古くから受粉に利用されてきました。



みなべ・田辺地域と梅の歴史

みなべ・田辺地域の梅さいばいは江戸時代からはじまりました。むずかしいさいばいにも負けず、やせた土地が多い中でも元気に育て、よい梅の品種を生み出してきました。梅は自然風景や地域の産業として、みなべ・田辺地域になくてはならないものです。

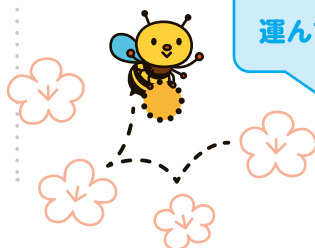
2月になると、お花見の観光客もたくさん来るね。



なぜミツバチが受粉を手伝うの？

ミツバチは花のみつや花粉を集めてはちみつをつくり、それを食べて生きています。花から花へうつる時に足についた花粉が他の花へ運ばれて受粉します。

みつ集めの時に花粉を運んでくれるんだね。



ミツバチは梅の花のみつが好物なの？

はちみつをつくるためには、花のみつが必要です。梅の花は2月にさきます。ミツバチにとっては、花の少ない時期にみつや花粉がとれ、本格的な活動前の練習にもなるので、梅の花のみつを集めています。

ミツバチが苦手なこと

- 寒い冬
- 農薬などの薬



のう か
梅農家さんより



ミツバチは地域の大切な宝です。

みんなで守っていきましょう。

毎年2月になるとミツバチの巣箱^{すばこ}を梅林^おに置いて、受粉^おをしています。
梅づくり^かに欠かせないミツバチは、ダニ^{いちぶ}や一部の農薬^{げんいん}などが原因^せで、世界的にその数がへってきています。みなべ・田辺地域では、
受粉^{つか}の時期には農薬^{つか}を使わないなどのルール^きを決めて、ゆたかな
自然のあかしであるミツバチを守っています。



しら
調べよう

ばい りん
梅林へ行ってみよう。

どんな生き物や植物があるかな？

どんな虫や鳥が来ているかたしかめよう。

梅以外に、みつがとれる花はさいているかな。

梅
林



考えよう

ミツバチが来なくなったら、
梅林はどうなるかな？

梅の受粉ができないとどうなるのかな。

ミツバチを守るためにできることは何かな。

まとめ



- ほとんどの梅は、同じ品種^{しゅ}どうしでは受粉できない。
- ミツバチは、梅を育て^{そだ}てくれる地域の宝。
- 花の少ない時期^{しき}の梅のみつや花粉^{かふん}は大切なミツバチの食べ物。

梅とミツバチの
かわりってすごい！





うめ きずをつけない梅の ほう ほう しゅうかく方法について知ろう

梅はじゅくしてくると落ち梅といって、自然に木から落ちてしまいます。やわらかい梅は、すぐにきずついてしまいますが、みなべ・田辺地域のネットをはって集める方法なら、山の急しや面でもしゅうかくが楽になり、梅もきれいなままです。



おも 主な梅の種類

みなべ・田辺地域で主に育てている品種は、実が大きくやわらかい「南高」が一番多く、全体の70%ほどです。次に多いのが「古城」「小粒南高」です。種類によって、しゅうかく時期や加工方法が変わるので、さまざまなせい品ができます。

ひんしゅ
品種によって、おいしい
食べ方があるんだ。



なんこう
南高



ごじろ
古城

あお うめ 青梅って？

まだ緑色でかたい梅を青梅といいます。青梅は手でもぎ取る方法でしゅうかくします。梅酒や梅ジュースをつくるのに向いています。



たいよう
太陽にあたった部分
ぶぶん
が赤くなるんだよ。



お うめ 落ち梅って？

落ち梅とは、黄色くじゅくして自然に木から落ちたもので、拾ってしゅうかくします。落ち梅は梅干しをつくるのに向いています。



ネットのおかげで梅にきず
がついていないよ。

