

## 第2章

# 「旅行商品の企画支援」

## 観光資源の整理 (和歌山県みなべ・田辺地域、宮崎県日南市)

## 当該地域の農林水産業システム

## 環境分析

平成27年12月に「世界農業遺産」に認定されたみなべ・田辺地域は、その土地を養分の乏しい礫質の斜面が占めており、斜面にウバメガシなどの薪炭林を残しつつ梅林を開墾して、高品質な梅を生産している。薪炭林は水源涵養や崩落防止等の機能を保持するとともに、ウバメガシからは堅くて良質な「紀州備長炭」が生産されている。梅が果実を実らせるために、薪炭林に生息するニホンミツバチなどが花粉を運ぶ役割を果たしてくれている。ミツバチにとっても、梅はまだ花の少ない2月頃から蜜を提供してくれる貴重な存在であり、両者の間で見事な共生関係が築かれている。地域に住む就業者の7割は梅の産業に関わっており、梅は地域の基幹産業として人々の暮らしを支えている。

## 「農業遺産」としての特徴

## ■ 梅とミツバチとの共生

みなべ・田辺地域で栽培されている梅の多くの品種は、自家受粉できないため、他種の梅を近くに植え、その花粉で受粉させている。しかし、何百という木に手作業で行うのは非常に困難である。

そこで「ニホンミツバチ」が利用されている。

花の少ない早春に満開となる梅は、地域に生息するニホンミツバチにとって貴重な蜜の供給源となる。

この「梅とミツバチとの共生」が世界農業遺産として評価された。

## ■ 地域一帯型！ブランド梅を作った生産者と加工業者の密接な連携

南高梅は完熟してから収穫されますが、落下してしまう実に傷がついてしまう。そこで当地域で考案された「斜面にネットを張って集める」という新しい農法により、落下しても傷のつきにくい見た目も美しい梅干しが出来上がる。

さらにこの地域ではほとんどの梅の生産者が、収穫した梅を水洗いし、塩漬けにして「白干し」という一次加工まで行っており、南高梅は栽培の段階から、良質の梅干しになるように考えながら育てられている。その後、加工業者が脱塩・調味などの工程を加え、商品化しています。この「地域の生産者と加工業者との連携」が「みなべ町の南高梅」というトップブランドを生み出している。

## ■ 紀州備長炭の原料“ウバメガシの森”

良質な木炭として有名な備長炭。南高梅と並んでこの「紀州備長炭」は全国に誇る有名ブランドである。この備長炭を作る「炭焼き」も今回世界農業遺産に評価されたポイントだ。

原料であるウバメガシの木は「和歌山県の県の木」として定められているほど、和歌山の地に多く生息している。このウバメガシの森「薪炭林」が山を守る救世主なのである。みなべ・田辺地域では昔から「薪炭林を残すために、山全体を梅林にしない」という習慣が守られてきた。

## ■ 全てを繋ぐ生態系と梅から生まれたこの地域の文化

海辺と山間が隣接しているこの地域には他にも様々な生態系ができています。梅林・薪炭林には「ハイタカ」や「オオタカ」の生息、「サシバ」や「ハチクマ」など鷹の仲間が多く飛来し、山間のため池や里地の水田には、「カスミサンショウウオ」や「アカハライモリ」など希少種が確認されています。

「梅とミツバチ」の関係性、「梅林と薪炭林」によって守られている山、この『みなべ・田辺の梅システム』によって土壌の崩落や流出を防ぎ、総合的な自然環境が守られ、この全てを繋ぐ多様な生き物の生態系は維持されている。

## 農業遺産に関する観光資源

## 環境分析

## (1) 自然景観

## ① 南部梅林



例年1月下旬から3月上旬に開園し、2月中旬前後に見頃を迎える。

(※開園時期や見頃の時期は毎年前後する可能性がある)

ペットと一緒に入園が可能で、地元特産品である「いもち」や有名な「紀州南高梅」など、様々な名物を楽しむことができる。伝統芸能猿回しや梅林ウォークツアー、よさこい等時期によってさまざまな催しが行われる。南部梅林内では、2種類のコースでの散策をお楽しみいただくことが可能。**農業遺産みなべ・田辺の梅システム**の原点の場である。

入園料：大人（中学生以上）300円

子供（小学生）100円

## ② 奇絶峡



奇絶峡（きぜつきょう）は田辺市の会津川の上流にある渓谷で、春の新緑や桜、夏の涼しげな川や滝、秋には紅葉と、四季折々の渓谷美をみることができる。

ユニークな形をした大小無数の奇岩がいたるところに点在しており、滝見橋の先にある不動の滝などの見どころがある。不動滝から登山道を進むと巨大な一枚岩（高さ16m、幅22m）に刻まれた「磨崖三尊大石仏」が現れる。画家・堂本印象の原画をもとに描かれた石仏は見事。

## ③ 高尾山、龍神山、ひき岩群



比較的気軽に登れる低山ばかりだが、どの山も特徴があり、低山とは思えない絶景や独特の景観が楽しめる。低山や里山ならではの暮らしの風景も垣間見ることできる。市街地から5kmほど離れた丘陵地に、奇怪な形の岩山が並んでいるのが「ひき岩群」。この辺りは、砂岩地帯で剥き出しの岩が無数に点在している。100m足らずの高さであるが、それぞれ北側の斜面が絶壁となっている。この岩山を遠くから眺めると、まるでひきがえるの群れが天を仰ぐように見えることから「ひき岩群」と名付けられたと言われている。

## ④ 天神崎



ナショナル・トラスト運動の先駆けとして一躍その名を知られるようになった「天神崎」。田辺湾の北側に突き出た岬で、日和山を中心とする緑豊かな丘陵部と干潮時に顔を出す平らな岩礁で形成されている。

ここでは、陸の動植物と海の動植物が、平たい岩礁をはさんで同居し、森・磯・海の三者が一体となって一つの生態系を作っており、市街地に近接しているにも関わらず、豊かな自然が残されているのが特徴。

## 農業遺産に関する観光資源

## 環境分析

## (2) 歴史・文化

## 道の駅 みなべ町うめ振興館



「梅の里みなべ町」の顔として、世界に情報発信する拠点施設で、多くの人々の交流ポイント。梅の歴史や特徴を楽しく学べるだけでなく、町の歴史や文化財を知ることができる。梅干しや梅加工品のお土産を購入できる物産コーナーもある。日本最大の「うめ」の生産地に発展したみなべ町。

2階は、この梅を人物・歴史・文学・サイエンス・環境・雑学など、様々な視点でとらえた展示ゾーン。

《年中満開の梅林をご覧いただける「南部梅林」のパノラマ》、《梅干しの科学と神秘の謎を解くサイエンスゾーン》、《梅はどこから日本にやって来たのか?》、《日本人と梅との深い関係》など、**農業遺産**に関して興味深い事柄をわかりやすく展示解説している。

## (3) 体験・アドベンチャー

## ① 道の駅 紀州備長炭記念公園



「紀州備長炭発見館」ではその歴史や文化、製造技術を知ることができるうえ、備長炭BBQ、備長炭風鈴づくり、梅ジュース（シロップ）づくり、炭焼き窯見学、窯出し体験など、さまざまな体験も用意されている。

**梅を作る肥料（燃料）として、備長炭が使用されており、地域資源の循環システムが構築されている。**

梅もぎ、梅酒づくりも相談可能。

（みなべ町は紀州備長炭の生産日本トップクラスを誇る/紀州備長炭振興館（みなべ町））

## ② 梅体験

## ● 田辺市

中田食品：工場見学、梅酒、梅シロップ手作り体験



120余年の歴史を持ち、平成9年には「天皇皇后両陛下」が本社工場をご天覧された。食品産業優良企業等農林水産大臣賞を受け、ISO9001:2000、品質管理システムの認証等、衛生管理はもちろん環境問題にも積極的に取り組んでいる企業。敷地面積約11,500坪の中には、梅干工場・梅酒工場・直売店「紀州梅の里 なかた」があり、梅干工場には梅干製造工程が見下ろせる工場見学通路「梅回廊」がある。直売店「紀州梅の里 なかた」は2012年3月30日にオープンし、旧店舗は「ぎやらい梅園」として、さまざまな掛け軸・骨董品を展示したスペースとしてリニューアルオープンした。見学料無料で誰でも利用が可能。

## 農業遺産に関する観光資源

## 環境分析

## ② 梅体験

## ●田辺市

岡畑農園：工場見学



日本一の梅の生産高を誇る、紀州・和歌山県。

そのほぼ中央に位置する、梅どころ田辺市上芳養（かみはや）に岡畑農園の本社工場がある。

工場見学では、実際に梅干を加工している様子や、パック詰めしている様子を、透明のカーテン越しに間近で見学可能。

また、ご年輩の方やお身体が不自由な方で、工場内を歩くのが難しいという方向けに、プロジェクターで工場をご案内することも可能。

工場見学可能日時：平日（9時～11時半／13時～16時）

一般の方はもちろん、小・中学校の社会見学、企業・団体様の見学を受け付けている。

## J A 紀南：梅もぎ体験



農業体験を消費者に行ってもらおうと、平成11年から開催。

年間1500人以上が紀州梅の手取りに訪れるほどの大人気ツアーである。

お問い合わせは、J A 紀南販売部内・うめもぎ体験ツアー係（0739-25-5720）

## ●みなべ町

紀州梅干館（ウメタ）：工場見学、梅酒作り体験、梅ジュースづくり体験、梅干し作り体験（梅干しの調味）



マイ梅干し作り体験（自分好みの梅干しを作ることができる。）

■体験予約時間 10：00～ 14：00～。

梅酒作り体験（3種類の梅酒作り体験）

■体験予約時間】10：30～ 14：30～。

※梅酒作り体験は20歳以上の方限定。

梅ジュース体験（簡単な梅ジュースの作り方）

■体験予約時間】11：00～ 15：00～。

プラム工房（岩本食品）：梅干しづくり作業体験、梅ジャム体験、梅ジュースづくり体験、青梅狩り体験



ぷらむ工房の梅干し工場見学は、必ずインストラクターが案内する。インストラクターは農場スタッフ、販売スタッフ、時には工場長など、様々な担当スタッフからの話を聞くことができる。

その時その時で、誰が担当するかはお楽しみであるので、何度来ても新しい発見があるはずである。無人の工場見学では味わえない現場で働く実体験、生の声が直接伝わる。

体験ものも多く、バラエティに富んでいる。

## 農業遺産に関する観光資源

### 環境分析

#### J A 紀州：梅ジュースづくり体験、梅はちみつ漬け体験



冷凍した南高梅を使って簡単においしい、手づくりの梅ジュースづくりが楽しめる。

体験メニュー	最大受入	実施機関	体験時間	備考
梅もぎ取り体験	100人／1回	6月	1時間	梅1kg持ち帰り
梅もぎ取り・梅ジュース作り体験	50人／1回	6月	2時間	ジュース持ち帰り
梅ジュース作り体験	50人／1回	通年	1時間	ジュース持ち帰り
梅はちみつ漬け体験	50人／1回	通年	1時間	梅干持ち帰り

#### (株) 紀州本庄うめよし:梅ひろい、梅もぎ体験



梅畑に行き、自分の好きな梅をもぐことができる。。梅作業をした後に飲む梅ジュースの味は格別。現地で収穫する南高梅は、お店で売っているものとは完熟度や香りも違う。

料金：500円（体験後手作り梅ジュース付）

※持ち帰りの梅代金は含まれない

#### てらがき農園：無農薬の梅もぎ、梅ジュースづくり体験



農薬を一切使わず、自然栽培栽培からつくった梅は生命力100%の梅。梅本来のもつ素朴な美味しさと、ほんとうにいいものを食べた時の体が喜ぶその感覚をゆっくりと感じていただければという生産者の思いが詰まった農園。「体にも環境にもやさしい事が大切な事」と思っていたら、このみなべの梅農家さんにも、農薬をつかわずに安全で美味しい梅を作る喜びが伝わり広まっていくのではとの期待を持っている農園である。

#### 松川農園：青梅もぎとり体験



日本一の紀州みなべの南高梅を自分でもぎとれる。もぎとった南高梅を梅酒や梅ジュースに加工し、新鮮な梅の味を楽しめる。

料金：無料

※青梅（持ち帰り1kgにつき900円（税込））、最低10kg以上。

### 農業遺産に関する観光資源

熊平の梅：梅ひろい、梅もぎ体験



体験メニュー	最大受入（人/回）	実施期間	体験時間	備考
梅ひろい、梅もぎ体験	要確認	6月～7月初旬	-	-

### (4) 食

#### ① 昼食（農家レストラン みかん畑）



都市と農村の交流施設『秋津野ガルテン』内にある。レストラン内からは校舎を眺めながらのお食事ができ、地元で採れる新鮮な野菜を使った、お母さんたちの手づくりの家庭料理（バイキング）が楽しめる。

お一人さま980円  
 平日は11:30～14:00  
 祝祭日・土曜日・日曜日は11:00～14:00  
 ご予約は不可。1日100名さま限定。  
 平日、土日・祝祭日とも（午後1:30分までの入店）

#### ② きてら



きてらは、仕入れ商品や転送商品を置かないで、農家や住民が持ち込む地域内の産物にこだわりながら、都市と農村の出合いの場、交流の場の提供を行っている。農業業法人株式会社『きてら』は、上秋津地域住民とその応援団が、地域づくりから、出資（資本金1000万円）を行い、事業計画から運営までを行っている、ソーシャルビジネスの法人である。

直売所の店名である“きてら”とは、この地方の方言で、“どうか来て下さい”という意味。きてらは、農村の真ん中にある小さな直売所であるが、どうかみんな誘い合わせて“きてら”という住民の願いがこもっている。

#### ③ 銀ちろ本店



全室個室で、落ち着いた雰囲気と親切なサービスには定評がある。熊野名物の新鮮な“釜揚げしらす”がのったご飯が大好評。

**本店**  
 和歌山県田辺市湊1005  
 TEL:0739-22-3960  
 FAX:0739-22-3961

**塔の内店**  
 和歌山県田辺市宝来町7-29  
 TEL:0739-24-8666  
 FAX:0739-25-3330