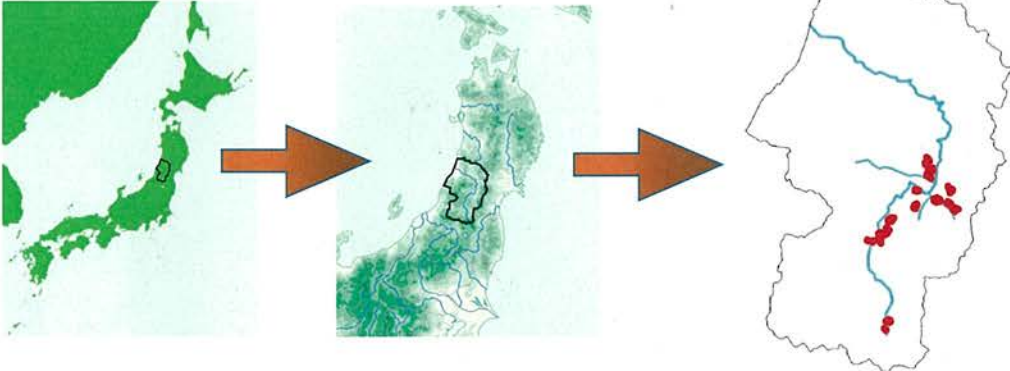


I. 概要情報の記入表

農林水産業システムの名称 最上川流域の紅花システム～歴史と伝統がつなぐ山形の「最上紅花」～
提出日 2025 年 5 月 13 日
申請団体、連絡窓口の情報 山形県紅花振興協議会 Tel +81-23-630-2458 構成組織：生産者団体（山形県農業協同組合中央会、山形市農業協同組合、山形県花き生産連絡協議会、山形県紅花生産組合連合会、出羽もがみべにばなの会、山形市高瀬紅花生産組合、白鷹紅の花を咲かせる会、落合「最上紅花」若菜を広める会、天童市農業協同組合女性部山口紅花若菜会）、観光関連団体（公益社団法人山形県観光物産協会）、染色関連団体（米沢織物工業組合、置賜紬伝統織物協同組合）、料理学校（山形中央クッキングスクール）、行政機関（山形県、山形市、米沢市、酒田市、天童市、山辺町、中山町、河北町、白鷹町）
所管省庁、連絡窓口の情報 農林水産省 Tel +81-3-6744-0250
場所、地理的座標 ・申請地域名：山形県最上川流域  赤：Surrounding supporting area ・申請地域の位置 日本の本州の日本海側北部に位置する地域 ・地理座標 北緯:37° 50' - 38° 27'、東経:140° 02' - 140° 26' E
申請地域と首都又は主要都市間のアクセス 東京駅⇒ 150 分（鉄道）⇒山形駅 東京国際空港⇒ 60 分（航空機）⇒ 山形空港
GIAHS 申請地域の面積 紅花の輪作体系の面積 42ha Surrounding supporting area の耕地面積 1,375ha
農業・林業・漁業・水産養殖業のための農業生態学的地帯 Steep terrain、Humid, moderate soils、Humid, poor soils
地形的特徴 最上川流域に広がる肥沃な畑地、水田および最上川を挟む山地

気候区分 コッペンの気象図:Cfa

年平均気温 12.1℃ 年間降水量 1,206.7mm

明確な四季の変化を有し、積雪地帯である。

人口 Surrounding supporting area の農業経営体数 617[R2 センサスデータ]

(うち紅花を栽培している経営体数 166[R2 協議会調査データ])

伝統的な地域社会及び先住民 該当なし

主な生計源 農業、食品製造業、観光業

Ⅱ. 農林水産業システムの概要

最上川流域は、気象・地形条件を活かして、繊細で複合的な土地利用を行い、「赤」の伝統的な染色用作物である紅花の染色用原料の生産を行う（以下、「複合経営紅花システム」）世界でも類を見ない地域である。

最上川とその支流は、周辺を山脈に囲まれており、流域には、川に沿って形成された肥沃な土地や降雪によってもたらされる豊富な水資源がある。当地域の農業における土地利用は、平坦な水利のよい場所では基幹作物である水稻を、傾斜地では雪解け水や自然降雨で生育する果樹や紅花、野菜等の様々な農作物を栽培してきた。

生産者は古くから畑を区切り、複数の農作物を輪作して、土壌の健全化や病害の回避、減収リスクの軽減を図ってきた。このような当地域の繊細な土地利用は、家族経営を営む小規模な生産者が管理できる適切な規模で受け継がれ残ってきた。森林を背景とし、農地に様々な作物が小さい区画で栽培され、そこに染色用紅花の畑がある様子は、緑の濃淡のパッチワークの中に、黄色い小花が揺れるエリアがある、当地域特有のランドスケープである。

現在、小規模農家では、労働力を最大限に活用するように役割分担され、男性は主に機械作業の多い水稻を、女性は主に小面積で手作業が多い紅花や野菜を担当しており、農業経営において女性は現金収入の確保に大きな役割を果たしている。

当地域において、紅花は伝統的な赤の染色用原料として、16 世紀後半から栽培されてきた。さらに、栽培されている染色用品種「もがみべにばな」は、当地域の生産者が長い年月をかけて「紅餅」の生産に適した性質を持つものを選抜・自家採種してきた固有の品種であり、世界的に希少な遺伝資源である。

紅花生産者は、紅花の花弁を1輪ずつ摘み取った後、洗浄、発酵、乾燥の工程を経て、赤色素の含有量を高めた「紅餅」に加工し、付加価値を高めて販売してきた。紅花を染料用として使っている世界の他の地域では収穫後に乾燥させるのみであるのに対して、発酵の工程を経るこの「紅餅」の加工方法は、当地域に残る伝統的で独創的な技法である。

日本において、紅花から染められる「赤」は、古くから日本の伝統的な装束、神事に使われてきた他、国旗の色に規定されるなど重要な意味を持つ色とされてきた。このことを当地域の生産者・住民は、伝え、学び、誇りに思っており、貨幣的な価値を超えた文化的・歴史的価値を見出し、使命感とプライドをもって、結束して生産を続けてきた。

このため、日本国内では現在でも安定した需要がある。また、地域内にもその価値を活用する実需者がおり、紅花の農業を核とした紅花の収穫・染色などの体験型旅行商品や紅花染商品等の販売により地域経済の発展に寄与している。

近年の地域の伝統などの価値を見直す教育や SDG s の意識の浸透により、小中学校では生産者と連携して当地域の農業の歴史や文化の学習、紅花栽培や紅餅加工の体験を、高校生や大学生は地域住民らと協力し、地域の魅力の発信や新商品開発等の新しい価値の創出に取り組んでいる。

このおよそ 100 年の間に天然染料は化学染料に市場を奪われ、産出する活動が世界中で失われつつある。しかし、近年、天然由来の色素を活用する世界的な流れが生み出され、環境負荷の少ない天然染料が見直されている。

当協議会では、システムの伝承と将来の担い手育成を行っており、当システムが世界農業遺産に認定されることは、小規模な農業者の持続可能な土地利用、また染色用の農作物を活用した地域振興のモデルとなるものである。

用語集

べにばな 紅花 Safflower	キク科の一年草であり、花弁はオレンジ色で赤色素カルタミンと黄色素サフラワーイエローを含む。 花弁は染色用原料や食用、薬用として、葉や茎などは食用として、種子は油料用としてそれぞれ利用される。また、観賞用の切り花としても利用される。 紅花は長日植物で、春夏期に花芽分化し、その後開花に至る（当地域の開花期は7月上～中旬頃）。 花蕾を包み込む包葉は、生育の途中で花蕾を保護する役目を持ち、成長するにつれて鋭いとげが出る。葉縁にも細かいとげがある。 1982年に「山形県の花」に制定された。 
べにもち 紅餅 Benimochi Safflower disk for dyeing	オレンジ色の花弁から生産される赤色の染色用原料。紅花染めや化粧紅等の原料に使われる。平盤形の形状で、濃い赤色である。紅餅の重さは1枚約4gで、1枚の紅餅をつくるのに約300輪の紅花の花が必要である。 具体的な生産工程として、摘み取った紅花の花弁を洗浄しながら加水し、ペースト状にして黄色素を発酵させ、赤色素の含有量を高めた後、成形、乾燥させている。乾燥により軽量化し、カビなどの発生が抑えられ、輸送性と保存性が高いものとなっている。 生産者が紅花花弁の収穫と、その後の紅餅生産までの工程を一貫して行うことが本システムの特徴の1つである。 また、「紅餅」は花弁と水のみで製造され、「紅餅」を用いた染色においても天然の素材のみで工程が完結するため、サステナブルな商品として価値が見直されている。 
もがみべにばな Mogami Benibana	「もがみべにばな」は、紅餅の生産のため作付けされる染色向け品種である。1965～1968年に、山形県農業総合研究センターにおいて、在来種の中から、7月上旬に開花する系統を選抜したもの。
もがみべにばな 最上紅花 Mogami-safflower	「最上紅花」は、17世紀以降に使われている当地域産の「紅餅」の呼び名（ブランド名）である。日本各地の紅餅の中でも随一の品質と謳われ、19世紀の史料には、名産品として上位に挙げられた。

最上川流域の染色用紅花生産システム

～ 歴史と伝統がつなぐ山形の「最上紅花」～

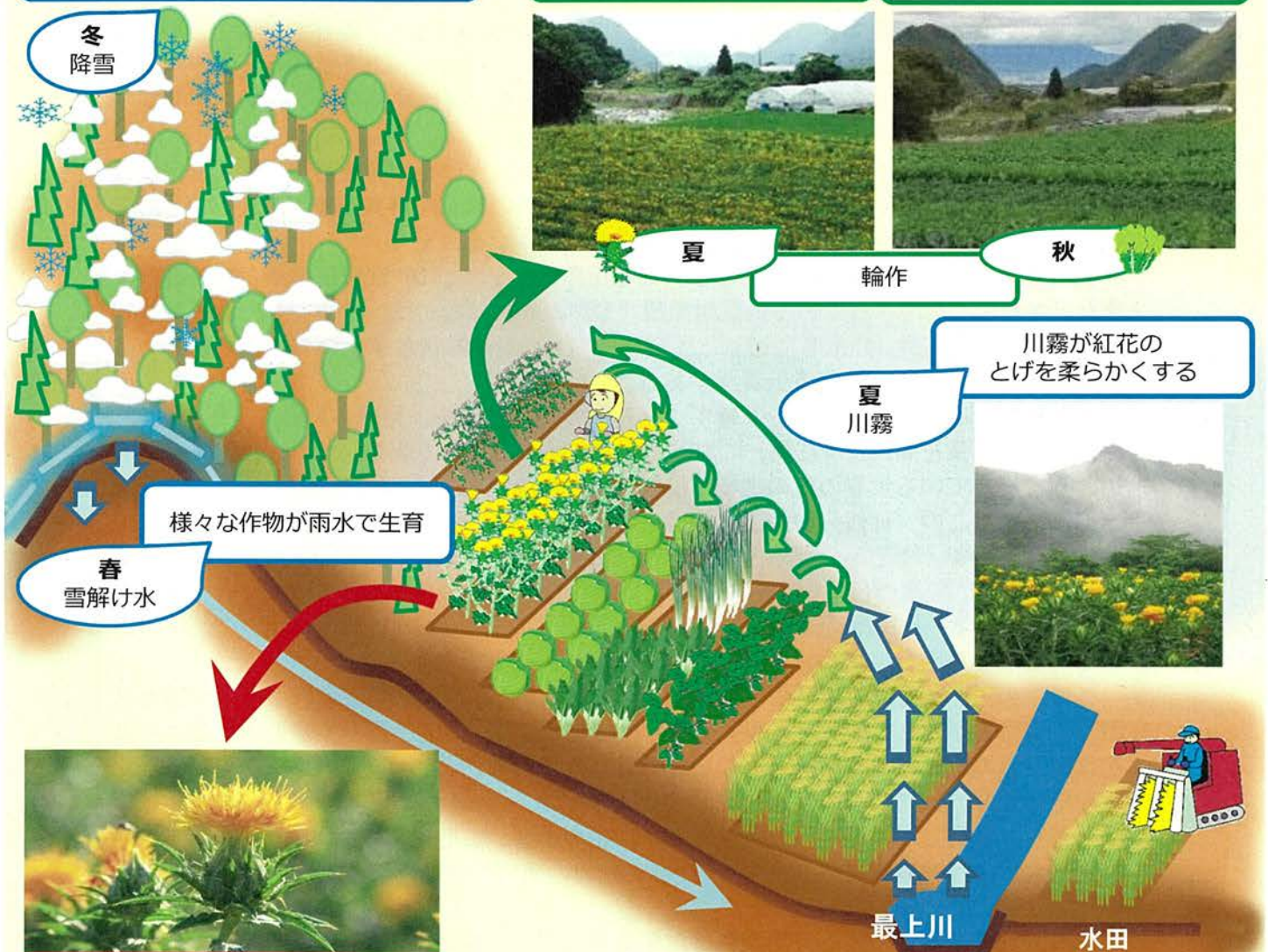
最上川流域は、地形や気象条件を活かし、小規模な農家が繊細で複合的な土地利用によって、赤の伝統的な染色用作物である紅花の栽培及び染色用原料「紅餅」の生産を行っている。

農業における天然染料を生産する活動が、世界中で失われつつある中、最上川流域では伝統的な「紅餅」生産を核とした地域経済活動が行われ、その生産の継承に努めている。

最上川流域の水循環

繊細な土地利用

輪作により連作障害を回避し、多様な農作物を生産



地域固有品種「もがみべにばな」



赤の染色原料「紅餅」

染色原料をつくる伝統的な技術



着物や観光などの地域の産業に貢献