

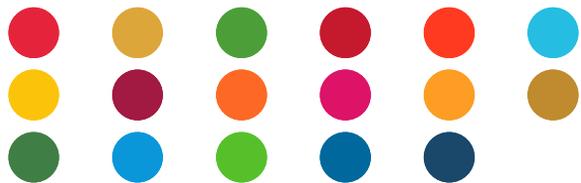
F R a U
S D G s



関 龍彦 (せき たつひこ)

講談社 『FRaU』 編集長 兼 プロデューサー

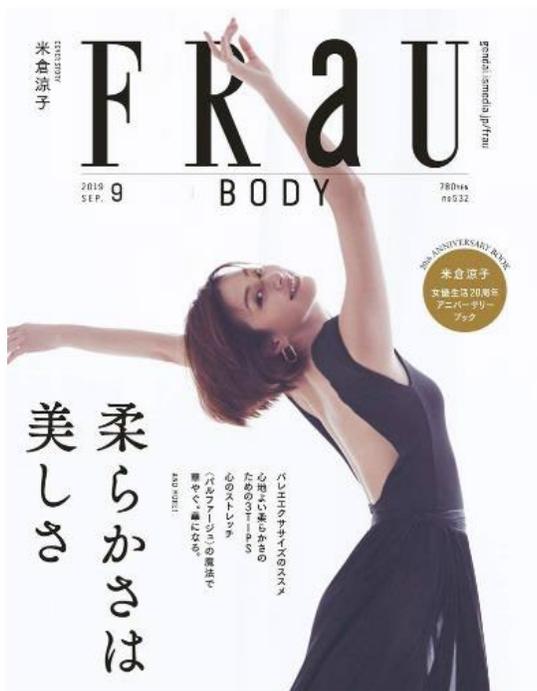
’87年 株式会社 講談社入社。『ViVi』 『FRaU』 の編集者を経て、’97年日本初のビューティ専門誌『VOCE』 創刊メンバーに。’04年より6年間同誌編集長。’09年にはVOCEのTV版『BeauTV～VOCE』（テレビ朝日）をスタート。’10年より4年間『FRaU』 編集長。現在『FRaU』 編集長 兼 プロデューサー。’18年12月に発売した『FRaU SDGs 世界を変える、はじめかた。』が、女性誌としては世界で初めて一冊丸ごとSDGsを特集したことで話題に。その後も継続的にFRaU SDGs特集号を二十数冊刊行している。消費者庁・サステナブルファッションサポーター、日本アロマ環境協会・環境委員、サステナブルコスメアワード審査員なども務める。



What'sFRaU ?

- ◆ 1991年創刊のライフスタイル・ワンテーママガジン
- ◆ 2018年4月より不定期刊のワンテーマ・マガジンとしてリニューアル

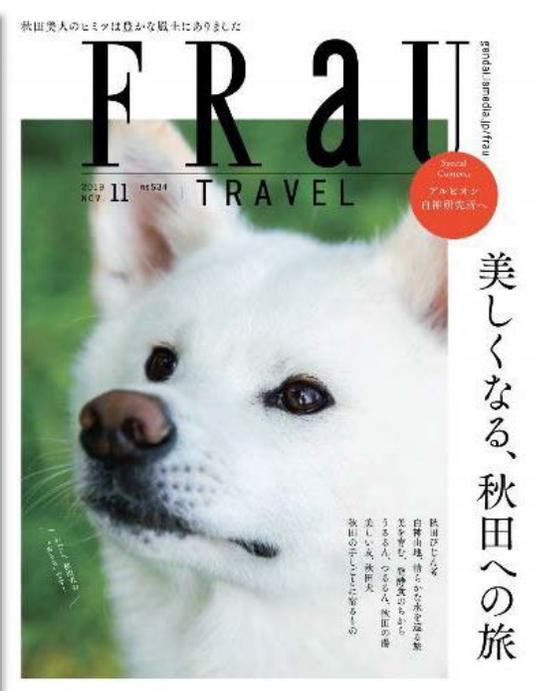
FRaU
SDGs



2019年9月号



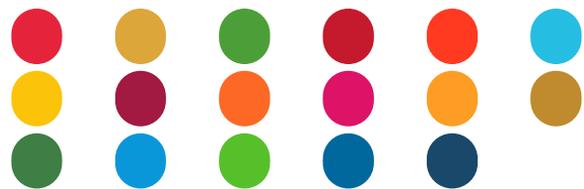
2019年5月号



2019年11月号



2023年5月号



2018年よりFRaU SDGsプロジェクトをスタート。
 2019年1月号で、世界で初めて1冊丸ごとSDGsを特集した女性誌として
 話題を呼び、以降、「FRaU SDGs MOOK」「FRaU S-TRIP」など
 これまで23冊の丸ごとSDGs号を刊行。

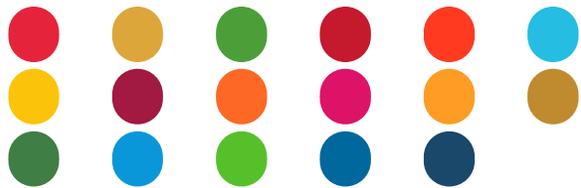


FRaU2019年1月号（2018年12月20日発売） 「FRaU SDGs 世界を変える、はじめかた」

女性誌視点の「おしゃれで」、「実践する自分がかっこよくて」、「
 「楽しくなれる」SDGsを訴求する初めてのメディアとして、話題を呼び、
 完売。2回の重版もすでに品切れに。



世界を変える、はじめかた。



FRaU SDGsシリーズ

「一冊丸ごとSDGs号」
は全23冊（2024年6月24日現在）



2024年8月号



2024年S.TRIP
神戸・兵庫



2024年1月号



2023年11月号



2024年S.TRIP神奈川



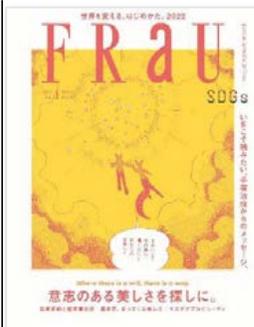
2023年8月号



2021年MOOK
FOOD



2021年S-TRIP徳島



2022年1月号



2022年S-TRIP
国立公園



2022年8月号



FRaU MOOK
気候危機



2023年1月号



FRaU MOOK 防災



2019年1月号



2019年MOOK
OCEAN



2020年1月号



2020年8月号



2020年MOOK
MONEY



2021年1月号



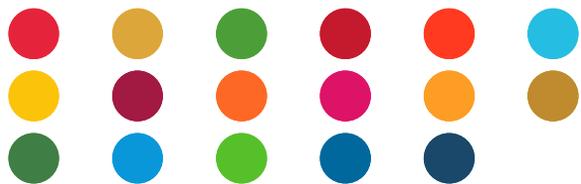
2021年MOOK
WORK



2021年8月号



2023年4月号
FRaU S-TRIP 徳島2



FRaU SDGs号

SDGs全般を扱い、
現在は主に6月（8月号）12月（1月号）の
年二回発行。

FRaU SDGs



2019年1月号



2020年1月号



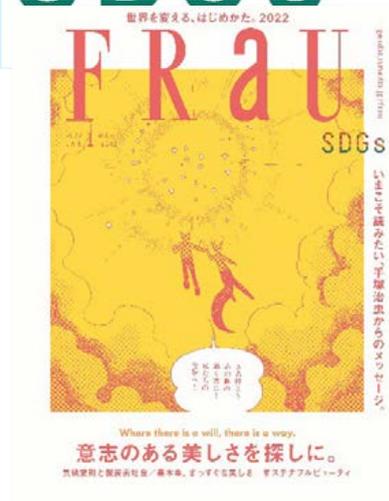
2020年8月号



2021年1月号



2021年8月号



2022年1月号



2022年8月号



2023年1月号



2023年8月号



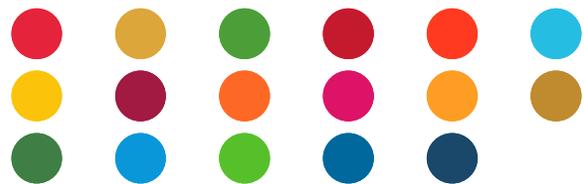
2023年11月号



2024年1月号



2024年8月号



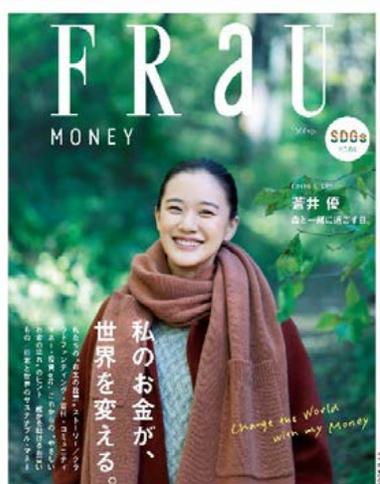
FRaU SDGs MOOK

喫緊の課題や、いま大切なことを
テーマに特化して
雑誌型書籍として刊行。

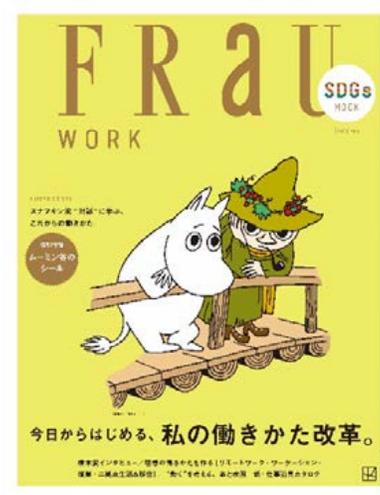
FRaU SDGs



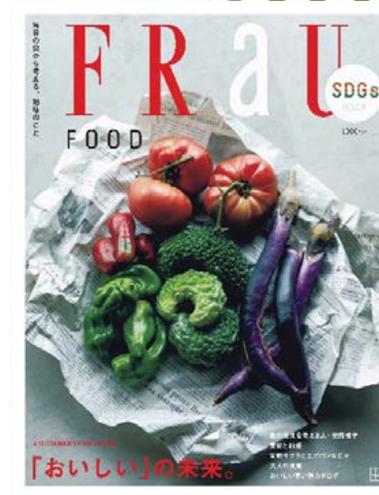
2019年MOOK OCEAN



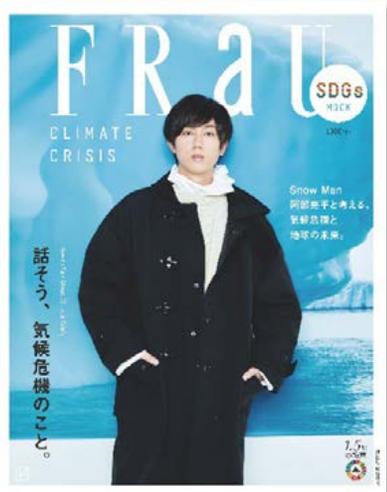
2020年MOOK MONEY



2021年MOOK WORK



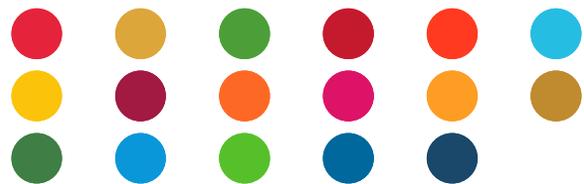
2021年MOOK FOOD



2021年MOOK CLIMATE CRISIS



2023年MOOK
DISASTER PREVENTION

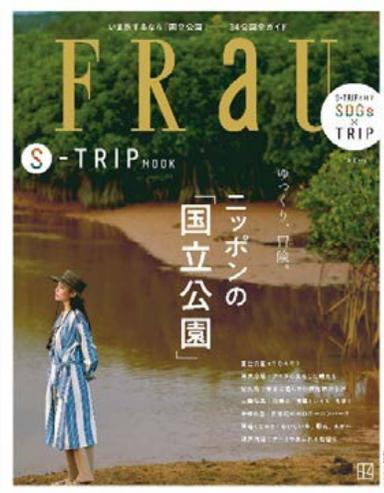


FRaU S.TRIP

『サステナブルな旅』をテーマにしたFRaU SDGsからの提案シリーズ。月刊/MOOKなど刊行形態にこだわらず最適な形で発行。



2021年12月号
S-TRIP 徳島



2022年MOOK
S-TRIP 国立公園



2023年4月号
S-TRIP 徳島 第二弾

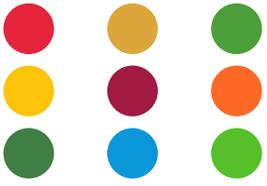


2023年MOOK
S-TRIP 神奈川

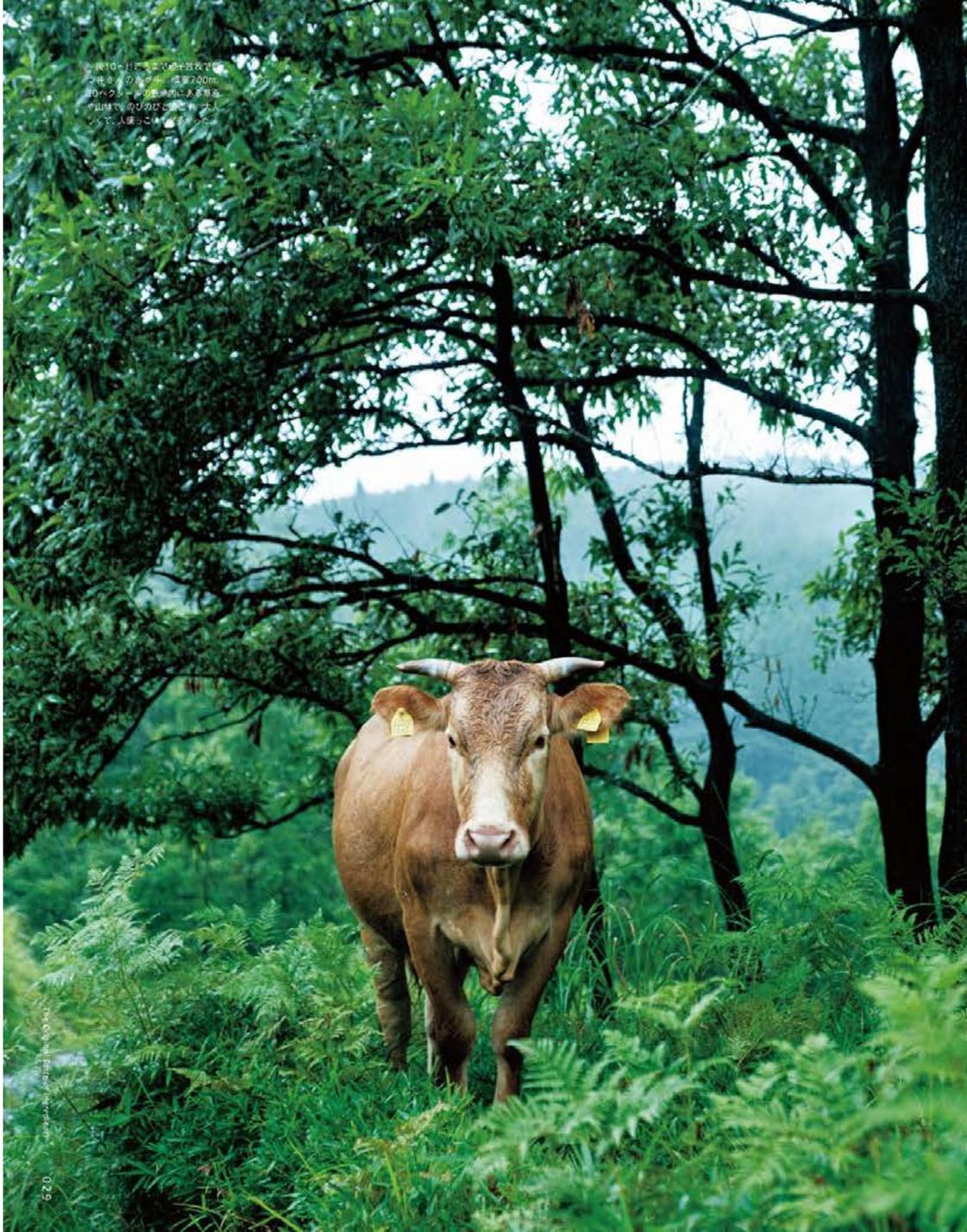


2024年S-TRIP神戸・兵庫

2024年は「和歌山号」「鹿児島号」を刊行予定



約1000坪の広大な牧場で、
 1頭の牛が1日平均200m
 30ヘクタールを歩行し、
 山頂で10分ほど休憩し、
 1日1人乗っかるといわれる。



620 | www.kimiko-hiyamizu.com



Kimiko ^{№2}
 Hiyamizu
 冷水希二子

食べるために会いに行く。
 阿蘇の草原で育つ“あか牛”。

生きものを食べるとは何か？
 向き合い考えた阿蘇への旅。

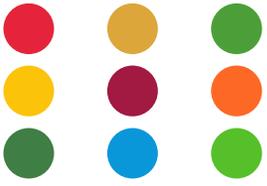
阿蘇のあか牛希二子。産肉率の
 高さから、上の層の肉が食せ
 ば、肉質も高い。希二子。その
 肉質を評価するまでもなく、希二
 子。『あか牛』と愛称された。

Profil
 ひやみず・きみこ

乳牛家・フードコーディネーター。季節の味
 を大切に、やさしい味が好き。著書に
 『おいしい地産地消のレシピ』、『おいしい地産地消のレシピ
 2』、『JUNE PORTE OF SEASONS—四
 月の門』、『アノニマ・ヌメジヤ』など多数。

Photo: Kimiko Hiyamizu, Yashiro Kiyoshi

Photo: Kimiko Hiyamizu, Yashiro Kiyoshi



放牧する運動量が多くなり、年間約半食で飼育する場合より10ヶ月程度出荷までの期間が長くなる。「それでも、できる限り自然に近い状態で育ててやりたい」と、意欲を語る志士の横濱さん。

料理家として日々食材と向き合う清水希子¹さん。生産現場を見に行きたい食材はあるかとメールで打診したら、数秒で「阿蘇であか牛を育てる井田²さんに合いたいです」と返ってきた。

「これまで牛肉を食べてきて、滑らかな味」と感じたのは井さんの牛肉が初めて。阿蘇の草原で自然の草を食べて、湧き水を飲んで育ったのだとお肉屋さんから伺っていたのですが、いつかその風景を見てみたいと欲見していたんです³。

井さんが暮らす熊本県阿蘇郡荒山村は熊本市内から車で2時間ほど。阿蘇山と九重連山に囲まれた広大な草原が広がる高原地帯だ。井さんが育てる「くまもとあか牛」は、日本に4種ある和牛（黒毛和種、褐毛和種、日本黒毛種、無角和種）のうちの褐毛和種。日本で飼育される和牛の約98%は黒毛で褐毛はごく少数だ。その理由は「サシ」にある。

「みなさんと書えばサシがほしいばい入った霜降りのお肉をイメージするんじゃないでしょうか。実際、日本の牛肉の格付けは半に霜降りの割合で決められているんです。A5ランクとか聞いたことがあるでしょうか。黒毛はサシが入りやすい肉質なので、高級で取り引きされます。儲かるんだから、みんな黒毛を育てますよね、それはと井さん。

かたや井さんの育てるあか牛はサシが少なく、赤身の旨味が特徴。昨今は赤身肉を好む人も増えてきたそうだが、そもそも肉の格付けが霜降りの割合で決め

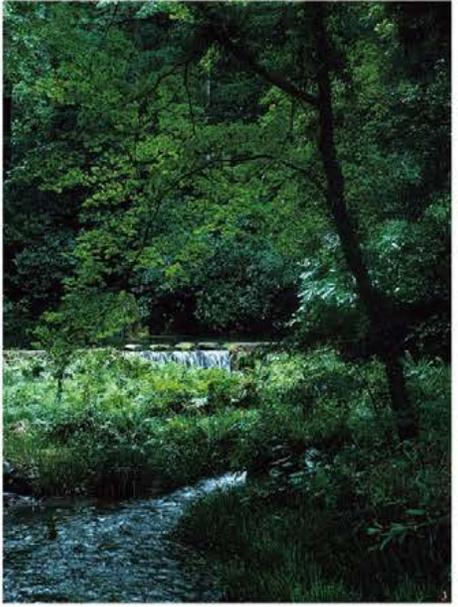
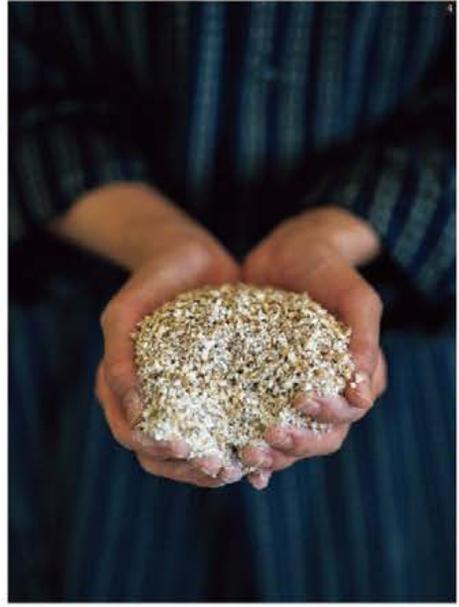
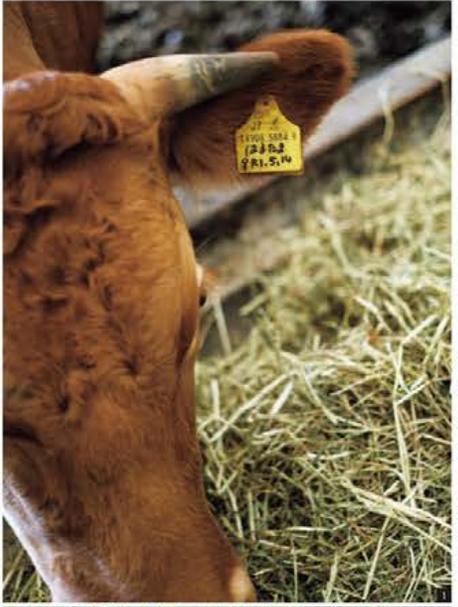
られてしまうので、どれだけ味がよくてもA5ランク止まりというのが実情です。そんななか、なぜ井さんはあか牛の飼育に情熱を燃やしているのか。

一それは、牛に、ちゃんと健康なお肉を作りたいという気持ち。霜降りの肉を作るにはトウモロコシとか穀類をパンパン与えて、短期間で太らせないとはいけません。そもそも牛は穀類を食べる生き物じゃなく、草を食べるでしょう？ 本来食べない飼を与えるのは生理に合わないわけ。不健康と口ついたら怒られちゃうからしれないけど、自然ではないよね。

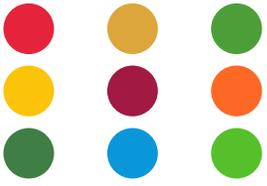
荒山村では井さん以外にもあか牛を生産する農家がある。が、こ井さんの牛が全国のシェフや料理家から注目を集めているのは理由がある。それは100%国産の餌を使っていること。さらにそのほとんどが地元産であるということだ。

「こんな手間のかかることをやっているのは日本を私だけですよ」と笑うが、飼育の現場を見せてもらおうと、笑い事ではないほど大変なこととわかる。

牛の繁殖から肥育、出荷までを、習して行う井さんの牛は、生まれて10ヶ月ほどは阿蘇の草原で草を食べて育つ。その後は牛舎に移り、20ヶ月ほど肥育期間に入る。細は阿蘇の牧草を乾燥させた干し草が中心。肉をつけるためにどうしてか必要となる穀類には、自家栽培した米や地域の農家が育てた大豆や小麦、大豆を使う。阿蘇大豆を使う豆腐店もあって、自ら大豆を熟処理して食べやすいようにする。2日に一度は1時間ほど車を走らせてお尻を取りに行く。1年分の干し



1. 繁殖、肥育、出荷まで一貫して行う井さん。生まれた仔牛に名前をつけるのは息子の次女さん。清水さんは東月台分のところに早く向かう牛の名前を知り、「おれいよう」と言っていた。2. 黒澤さんからお尻の取り方。井さんは2日に一度、30kgほどのお尻を定期的に落とすとしている。もちろん人間も食べられるものだ。3. 荒山村には豊かな湧き水を誇る水場がいくつもある。放牧中の牛たちも湧き水から飲んでいる。4. 国産の大豆や小麦、米などで作る飼料。どれも自家栽培が主体の農家が作ったもの。阿蘇産100%ですの金額を言うのは、日本で井さんひとりだそう。



中はしゃぶしゃぶしたタルタルステーキ。井さんの料理は「レアで食べるのが一番美味い」と冷水さん。調味料はオリーブオイルだけで、肉そのものの味を生かした。

あか牛のタルタルステーキ

◎材料(4人分)
あか牛のもも肉…300g、まねき(みじん切り)…大さじ1程、カイパー…10g、塩…大さじ1/3、EXVオリーブオイル…適量、パセリ…のりかつがみ、粗挽(今回はライムを使用)…適量

- ◎作り方
- あか牛のもも肉を粗めのみじん切りにする。
 - カイパーはよく切りにする(塩漬けなら塩を洗い流してから切る)。
 - ボールに①のもも肉と塩を加え、軽くこねる感じで練る(練りすぎない)。玉ねぎとカイパーも加えて混ぜ、1分ほど冷凍庫で冷やす。
 - ③の肉と身と混ぜたあか牛の肉をハンマーでたたいて、オリーブオイルを熱したフライパンで表面が焦げるまで焼く(両面焼く(中はレア))。
 - ほかにまねき、みじん切りにしたパセリも加えてよく混ぜる。カイパーを焼く。



牛舎跡のそば、産山時には阿蘇を聞いた阿蘇が、産まれたときに地震を受けた場所だということを知ることが出来る。

草を作る作業も決して楽じゃない。ほとんどの畜産農家は韓国から輸入した飼料を使います。そのほうが楽だし安いし、簡単に霜降り肉を作れます。そういう配合になってますからね。でも日本の牛を育てるのに、わざわざ輸入した肉を使うのは無意味だろって思ってます。だって目の前になんか草飼があるって、国産の粗飼料だってあるわけじゃない。アメリカのトウモロコシも輸入されてきてますから、いつ輸入できなくなってもおかしくない。だから地域の農家と協力して自給すればいい。地域のみんなで作ったお肉ですとすれば、食べる人も安心だし、農家さんの収益にもなって、みんないいじゃない。

「おいしい」で繋がる関係が、農業者に自信と誇りをくれる。

井さんが子どもの頃、阿蘇では多くの農家が使役牛としてあか牛を飼っていたという。牛が草原の草を食む行為は桶物や土環の新陳代謝を促し、牛の排泄物は定期的に周りに取り取られて安定した草地管理ができ、草原維持に欠かせない野焼きもスムーズに行っていた。井さんの理想は人牛ともに生きていた暮らしを、現代に合う形で取り戻すこと。今、井さんは研究者とともに阿蘇の草原に牧場を作り、志のある人たちと一緒に阿蘇飼料を使ったあか牛の牧場生産ができるかを探っています。

人が牛を飼わなくなって、阿蘇の草原はだいぶ荒れました。機をやる若い人

もほとんどいません。農業じゃ生きできないという現実、若い人が田舎で働きたくないって嫌だと思ってること、それはすごく大きな問題です。でもね、私は農業者であることに誇りを持ってほしいんです。だって食料はみんなの命に繋がります。だから、農業は命を作っているんです。最近はお肉が売れていないし、肉を売って私のお肉を売ってくれるお肉屋さんもいる。国産飼料で牛を見たいという人を増やしたい。冷たい目をして、どうしてか入るから自信と誇りを持ってください。だからこれからの若い人にも誇りを持って農業をさせてほしいんです。肉たちが日本の食を支えているんだという自信を持ってほしい。そのためには日本の農業の質を上げたい。かなければと思うわけです。

そのために欠かせないのが、人と人との繋がりにだと感じている。私の牛を見て来てくれるコックさんがいるけど、彼らは肉場で見たこととお客さんに伝えるでしょう。そうすると舌に加えて、喉でもおいしいと感じてくれるんじゃないですか。そうやって人から人へ、木場の意味での「おいしい」が繋がっていくという気がする。それはお金では換算できない価値です。うんうんと深く息をながらして冷たい冷水さん。そういえば先ほど牛舎を見学したとき、来月出される予定の牛を紹介された、少し複雑な表情をしていた。じつは来月、私も注文しているんです。つまり目の前にいる人っていい牛

が、来月お肉になって家に届くわけですね。やっぱり何だか…。おまちゃいさんの話を聞いて表情が変わった。やっぱり見に来てよかったです。自分が料理するもの、食べるものが誰によってどんな風に作られたのかが、それで思うけれど、私はすべて知った上で選んで食べていたいと思うし、丁寧に、絶対にいい料理を。調理法で試作し、料理を完成させた冷水さん。赤身の肉も肉を粗いミンチにし、表面だけ軽く焼き色をつけたタルタルステーキは頼むほどに肉の旨味を感じる肉強い味だ。「焼酎は料理にシンプルな料理に落ちちゃダメだ。井さんのお肉は酒がかな味だ」と思っていました。阿蘇の草原にいる半蔵を見て、その理由がよくわかったんです。だからその部分を何より大切にしたいと思って、仕上げてタルタル。前にせたパセリのみに切りは、阿蘇の草原をイメージして仕上げました。食べていて、自分が食べたことを知ることが。それは、何が自分生かしていく体には、食べる、それを知ること。そのあり方を伝える。阿蘇の草原から冷水さんのキッチンへ。その長い旅が教えてくれた、大切なことだ。

そのために欠かせないのが、人と人との繋がりにだと感じている。私の牛を見て来てくれるコックさんがいるけど、彼らは肉場で見たこととお客さんに伝えるでしょう。そうすると舌に加えて、喉でもおいしいと感じてくれるんじゃないですか。そうやって人から人へ、木場の意味での「おいしい」が繋がっていくという気がする。それはお金では換算できない価値です。うんうんと深く息をながらして冷たい冷水さん。そういえば先ほど牛舎を見学したとき、来月出される予定の牛を紹介された、少し複雑な表情をしていた。じつは来月、私も注文しているんです。つまり目の前にいる人っていい牛



四方重岳を貫く遊歩道知恵
保野地区に地生みである
河津桜の保野集落。急斜面
間をすり抜けて平野を切り
白鳥が飛ぶ。この地は、
前年が年の暮れまで凍った
に、雪化粧すると、みるに鮮
彩を帯びた写真になる。

WESTERN JAPAN OCHOSHIMA

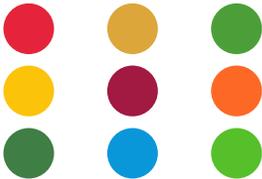


徳島市内から車で約2時間半はかかる。
ここは日本三大秘境のひとつ、祖谷周辺。
人びとは山の急斜面に家を築き、畑をつくり、
集落内の高低差はなんと390mあるところも！
まるで天空に生きるような人たちの、
美しくも力強い暮らしに出会う旅。

photo Kazumasa Harada text Kanami Fukuda (euphoria factory)

山あいに 生きる 知恵 の 人びとの

WEST
にし阿波



1. 阿波が大きい溜池の少しも土庫を併用するため、家を建てるときや畑を耕るときは石積みの(石垣)が重宝され、珍奇です。2. 木炭を炭に干す。冬の間の3ヶ月間薪高騰のため薪を貯蓄し、冬の間使われていくことから「おみほし」と呼ばれる。3. 平しずの仕上げ。まず平しずを蒸す。蒸を削いで厚めにスライスした小さな片をあげ、蒸し器を沸かし、それを凍かす。凍かしたものを平しずの器に入れ、2ヶ月間の平しずを完成。4. 平しずの仕上げをするための道具「タマゴ」。タマゴは菓子がいいという「餅屋の職人」が昔に一度、平しずになつたタマゴの刃先を削り、各家庭の田舎の職人に貸し出して販売した。

SUSTAINABLE TRIP 46 TOKUSHIMA



職人、二人にわけて作るおみほし。タマゴさん、こんどは平しずをつくるのにおもてなしは、自分たちの地で育てたおみほしを、おみほしを漬けたものを漬ける。

**天空の集落で
連絡と受け継がれてきた暮らし**
曲がりくねった山道から集落に入ると、道はさらに細く急な坂になった。あたりの斜面には、へばりつくように石積み(石垣)で支えられた畑が広がり、その間に家が建っている。ここは美馬郡つるぎ町の三木杉集落。水鏡的に澄み渡るのはたまたま世帯だ。そのひとつ、磯貝家では、勝幸さん、ハマ子さんが農業をしながら、農家民宿としての「磯貝」として旅人を受け入れている。

にし阿波地域の険しい山の斜面で種には、こうした集落が数多くある。本来は耕作が難しい急斜面に畑をつくり、知恵を絞って自給自足の農業を行ってきたのだ。世界的にも珍しい独自のノウハウと土地の活かし方が評価され、にし阿波の傾斜地農耕システムは2018年、世界農業遺産に認定されている。

し阿波には伝わっている。ひいては畑やそばがきにするより何倍も手間がかかる。それでも食べ継がれてきたのは、つくる過程でたまったつらつかうそばは保存がきくから、日常的には蕎麦などの雑穀を食べ、求食時や正月などハシの日にはそばを出した。ソバマキトホトといき、高いところを飛んで飛び始める。そばの種をまく台園なんだ(勝幸さん)。斜面を開拓した限られた土地では、雑穀を中心とした作物の時期に応じつつくくる多毛作が基本。作物の植え替え時期には、斜面の下に向かって除々に落ちていく畑の上をかきあげて戻す「土上げ」をしながら、等高線に沿って畝をひく作業が欠かせない。「父はまっすぐひけるんですよね、僕はどうしても斜めになっちゃう」。この集落で生まれ育った磯貝さん夫妻の息子、一平さんは笑う。彼は結婚を機に隣町に移り住んで除け働きをしながら、志願した西郷の姿を見て、この集落での暮らしを引き継ぐ決心をしたという。いまは家族が暮らす隣町から車で通って農業をしている。

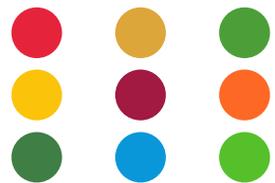


三木杉集落内の傾斜地にある畑。そば、おみほし、雑穀、タマゴなどの季節によって育てられる雑穀が栽培される。

磯貝農園 勝幸 職人
美馬郡つるぎ町
直元三木杉109
0883-62-4075

「最初はうちはどの作業も、ななでこんなに手回りのいいことをやるのかわらなかつたけど、いまでは理由があつて昔の人がひと手回りと手回加えていったのがわかる。効率は二の次なんよ。(ハマ子さん)」
翌朝早く、磯貝さん夫妻はまた庭先に出て、こんにやくの仕込みなど、それぞれの仕事を始めていた。

「最初はうちはどの作業も、ななでこんなに手回りのいいことをやるのかわらなかつたけど、いまでは理由があつて昔の人がひと手回りと手回加えていったのがわかる。効率は二の次なんよ。(ハマ子さん)」
翌朝早く、磯貝さん夫妻はまた庭先に出て、こんにやくの仕込みなど、それぞれの仕事を始めていた。

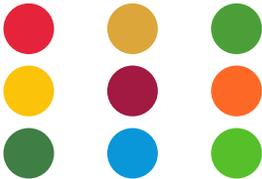


400年の伝統をもつ世界農業遺産
みなべの「梅づくり」
次の400年へ

日本一の梅生産量を誇り、南高梅発祥の地として知られるみなべ町。
この地で江戸時代から受け継がれてきた伝統的な農業システムが、
2015年12月、世界農業遺産に認定された。
森を育み守り、人と人がつなぐ梅づくりの秘密とは？
かかわる人のいま、その先にある未来を見通す

photo_Mitsunori Kaneshita illustration_Junichi Kishi text_edit_Sayaka Sakaguchi

鳥取県に位置する、紀伊半島南端の日本海に面した町。原木のウバメが生き残る森には、広大な梅林が広がる。人びとが生活する里地、森には開拓跡が見え、この地では400年にもわたり、傾斜地を活かした梅栽培が続いている。



雨

水源涵養
水を蓄える機能で
森林を守り育む

里山

江戸時代初期から続く
山の急斜面を利用した
画期的な農業システム

炭づくりによる薪炭林の再生利用で山を守る

紀州備前炭もまた、みなべ・田辺が誇る特産品のひとつ。山の薪炭林に生育する原料の木・ワケメダシの伐採は、細い枝を残す択伐という方法を用いることで後継樹が育つ。適度に木が残る薪炭林では、雨水が徐々に土壌に浸透し流れるため、斜面の崩落が起きにくい。この炭職人による山の管理が災害を防ぎ、梅栽培などの農林業を持続可能なものにしていく。そのため、この地域では古くから「山全体を梅林にせず薪炭林を残す」という慣習が守られてきた。

薪炭林製炭業

- ・択伐による山の管理
- ・崩落防止

ミツバチとの共生で梅の実を育てる

梅の多くの品種は自家受粉ができないため、異なる品種の梅の花粉をつけてやる必要がある。そこで、重要な役割を果たすのがミツバチ。みなべ・田辺では、古くから違う品種の梅の木を近くに植え、ニホンミツバチによる受粉を行ってきた。ほかの花が少ない早春に咲く梅の花は、ミツバチにとっての貴重な蜜源にもなる。近年、ニホンミツバチの減少が危惧され、地元の若手梅農家たちを中心に、巣箱づくりや保全活動が行われている。

梅林梅栽培

- ・ミツバチによる受粉活動

生物多様性

ため池

世界農業遺産

将来に受け継がれるべき重要な農林水産業システムを国連食糧農業機関が認定する制度。社会や環境に適合しながら何世代にもわたり継承されてきた伝統的な農林水産業と、密接に関わって育まれた文化や景観などが相互に関連することが条件。

生産農家と加工業者との連携で高品質の南高梅を生む

みなべ・田辺ではほとんどの梅農家が、収穫した南高梅を塩漬けし、天日干しして日干しにする一次加工までを行う。また、ほとんどの加工業者が、もともとは梅農家だったため、南高梅の魅力や特徴を活かした製品づくりができる。農家、加工業者双方がそれぞれの立場を理解した密な連携こそ、南高梅というトップブランドを守り続けられるゆえんなのだ。

薪炭林から海辺まで多様な生態系を保つ

海辺と山間が隣接する地域にはさまざまな生態系がある。里山にはオンブツグヤキセンニンソウなどの植物が生育し、ため池や水田にはセトウチサンショウウオやアカハライモリなどの希少生物も確認されている。また、薪炭林や梅林には猛禽類のハイタカやオオタカが飛び交い、みなべ町の千里の浜はアカウミガメの産卵地としても有名だ。炭職人による地道な山の管理や伝統的な農業システムにより地域一帯の自然環境が守られている。

世界農業遺産に認定された営み

「みなべ・田辺の梅システム」とは？

山の急斜面を利用した独自の梅栽培と、それを取り巻くさまざまな生態系。世界農業遺産として評価されたポイントを、梅づくりの背景とともに探った。

話を聞いた人



みなべ・田辺地域世界農業遺産推進協議会事務局
みなべ町うめ課
木田 勝紀さん

梅づくりを中心とした営み みなべのまちを支える

みなべ町と田辺市で梅栽培が始まったのは江戸時代。傾斜地が多く土壌の養分が乏しいこの地域は、米づくりなど従来の農業に不向きだったため、梅栽培が人びとの暮らしを支えた。明治時代、みなべの梅栽培は発展を遂げ、その後、大きな実をたくさんつける一本の梅品種を見つけて、繁殖に成功する。研究を重ねて誕生したのが、いまや日本一の梅ブランドとして知られる「南高梅」だ。みなべ町役場うめ課の本田勝紀さんによると、この名の由来には地元の高校が深く関わっているという。「その優良品種は『高田梅』と呼ばれ

世界農業遺産への登録と 未来につなげる活動

南高梅というブランドを守り継承していくため、みなべ町と田辺市は、この梅栽培を中心とした農業システムを世界農業遺産に申請。2015

年に認定された。「傾斜地でも梅栽培ができるのは、梅農家職人たちが山を適切に管理し、崩落を防いでいるから。山の管理は、生態系の維持にもつながります。梅栽培だけでなく、それにまつわる営みも一緒に認定されています。傾斜地でも梅栽培ができるのは、梅農家職人たちが山を適切に管理し、崩落を防いでいるから。山の管理は、生態系の維持にもつながります。梅栽培だけでなく、それにまつわる営みも一緒に認定されています。傾斜地でも梅栽培ができるのは、梅農家職人たちが山を適切に管理し、崩落を防いでいるから。山の管理は、生態系の維持にもつながります。梅栽培だけでなく、それにまつわる営みも一緒に認定されています。」

みなべの梅をより詳しく知るなら

みなべ町うめ振興館

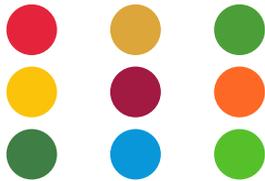
文学、歴史、人物など、あらゆる観点から梅を紹介する施設。なかでも2階に展示された南部梅林のパノラマ模型は必見だ。3階には梅製品の販売所も。



◎ 日本館みなべ町ウメ館C1538-1
☎ 0739-74-3444

水田・畑 多様な農作物

里海



南部梅林一帯を車で案内してくれた康雄さんと貴子さん。「家はワーケーションで会いましょう!」と、帰るまでとびきりの笑顔で見送ってくれた。

変化を恐れず楽しむことで
みなへのまちを元気づける

暖冬の影響から、近年稀に見る不作となった2024年。これまでも農園の経営が窮地に追い込まれることは多々あった。そんななかで気づいたことがあるという。

「偶ひとりの力なんて、大したもんじやないってことで。困ったことがあったら、親戚、友だち、ご近所さん、と必ず誰かが助けてくれた。半世紀以上前に、親父が関係を築いてた取引先の存在もありがたかったですね。親父の名前を出すとみんなよろしくくれたし、どんなに不況でも僕の梅を買いつけてくれる人たちがいました。本当に恵まれているわね」

37年間ともに歩んできた妻の貴子さんも、康雄さんにとって欠かせない存在。かつては夫婦の危機もあったというが、現在のふたりは快活な笑顔であふれている。眼外から参加

者を受け入れる「梅収穫ワーケーション」や、SNS、直販の開始など、現代ならではの新たな活動がいっ刺激になっているのだそう。

「3年くらい前から新しいことに次々挑戦して、生活に大きな変化が起きたんですよ。61にもなるとワクワクすることって、なかなかないじゃないですか。人の輪が広がって毎日が楽しくなると、自然と夫婦仲も修復されて、女性が笑顔でいると、地域は盛り上がるってことに気づきました。みなべはすこええまちやけど、安定した産業があるからなのか、どこか前例主義のようなところがあってね。こうして新しいことを取り入れていくことで、ますます活気づいて発展していったらうれしいですね」

変化を恐れず、笑顔で前へ進もうとする精神は、38年経ったいまも変わらない。康雄さんが切り開いてきた道が、有機栽培に挑戦する若手農家の道しるべになっていくはずだ。

毎年、同じように育てても
同じように実はつかない。
それがただただ、おもしろいですよ



およそ1万本の梅の木が栽培される南部梅林。100年超の歴史があり、見事な開花の光景は、土産菓子や観光客を魅了する。開花時期には毎年約5万人の観光客が訪れる。近隣の農家は従来の道徳的な栽培法を継承して育っている。



右/康雄さんが所有する梅園は全部で20以上。小さな梅園が点在するのは南部梅林の特徴だ。作業場には各部の作業内容と進捗状況が貼り出されていた。
左/完熟してから収穫する南高梅は、赤にならなくても実を採るのではなく、自然に落ちた実を拾う。青いネットは落ちた梅を受け止めるために設置している。

梅林で 梅を育てる

山本やすお農園
山本 康雄さん

yasuo.yamamoto.farm



「楽しく笑顔でWell Being」をモットーに梅農園を営む山本康雄さんと、妻の貴子さん。3人の子どもは独立し、現在はふたり暮らし。

38年も前から化学肥料や 農薬をつかわず南高梅を栽培

日本最大級の規模を誇る梅林。南部梅林。この地で38年も前から、有機物を肥料とし、化学農薬をつかわない独自の梅栽培を続けているのが、山本康雄さんだ。父が営んでいた農園を母が受け継ぎ、さらに康雄さんが継いだ1980年代は、農業文化を学べる機会がなかった。農園文化の時代、有機栽培をする農家はほとんどいなかった。

「たまたま知り合いから農家の健康被害の話聞いてね。自分の子や孫のことを考えたらこのままではあかん」と、思い切つて親父とお袋が送ってきた慣行栽培をやめました。不安はいっさいなかったんですけど、当時のみなべは梅パブルで景気もよかったです。何をやってるお上りやったんなんです。だから好き放題できた(笑)。

とはいえ、挑戦に失敗はつきまじった。完全無農薬栽培に挑戦したこともあったが簡単にはいかなかった。

「1年目はキレイな梅がっついてたんですけど、でも2年目に病気が出始めました。3年目は収穫した梅の8割くらい処分したんですよ。嫁も子どももいたんで、さすがになんとかせなあかん」と思いましたね。

「いまでは天然素材の硫黄成分を農



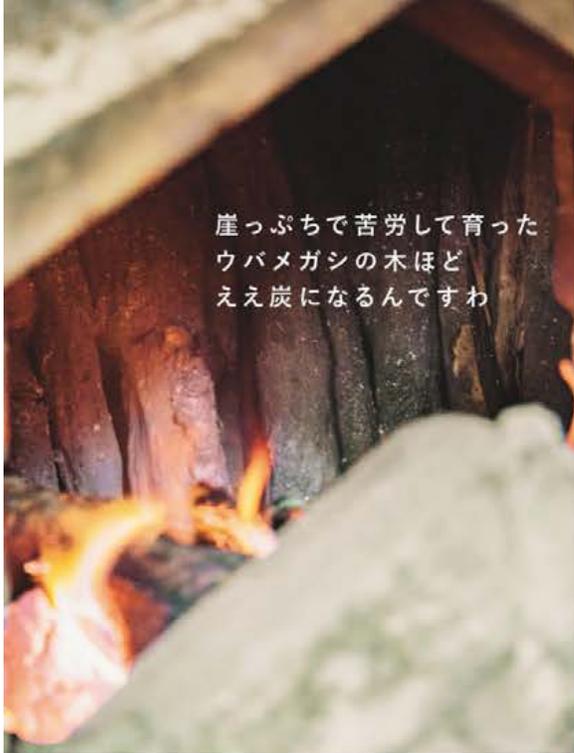
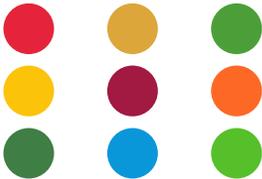
6月に撮影された完熟南高梅。化学肥料や農薬をつかわずに育てるため、驚くほどのとんとう実がつくという。(写真提供/山本やすお農園)

薬として最小限の量なら、米ぬかや油粕といった地元産の有機物を肥料にする栽培方法を取り入れていた。「化学農薬や化学肥料をつかわず、簡単にすけどね。なんとかわつたんです。方法はないかと悩んでたから、梅の木って本来、自分で病気を治すから身を守る力が備わってると思うんですよ。僕らが過保護に育ててしまったら、どんな免疫力が下がって悪い梅になる人間と同じですよ」

毎年同じように育てても、キレイな実がつくとは限らない。試行錯誤はいまもなお続く。それでも「梅づくりは、ただただおもしろい」と康雄さんは言いきった。



右/梅の実も砂糖で漬込んだ貴子さんのお土産コンポートをヨーグルトと一緒にいただいた。さわやかな酸味と南高梅ならではのジューシーな果肉が口の中に広がる。下/やすさんの愛称で親しまれる康雄さん。12歳で父が他界。母が守ってきた農園を22歳で継ぎ、独自の梅栽培を始めた。



崖っぷちで苦勞して育った
ウバメガシの木ほど
ええ炭になるんですわ

薪木を燃やした真の炭で、じっくりと熱せられるウバメガシの原木。この炭焼きを
何日ほど続けると、4日ほどかけて炭化。その後、夜とおしの炭出し作業が続く。

もうひとつ、近年のウバメガシの

と備長炭づくりに励んでいる

からさらに火を入れてしまうと、ポ
ロポロのろい炭になってしまふ。
このおいを判断するのが難しくて
ね。師匠に教わりながら、鼻で覚え
るのに1年はかかりました。」
炭化した炭を一本ずつ取り出す際
出しは夜とおし続く過酷な作業とな
り、またウバメガシの木を集めるの
は、重労働なうえ危険が伴う。
「炭出しは中断できないんでね。始
まるのとおりでかかきりになるし、
原木を採すものにも重労働。山
で自生するウバメガシを採し出して
運をつけ、搬出機材を設置したら、
水を切り出して搬出するんやけど、

常に危険と隣り合わせ。転げ落ちた
ことも何度もあるしね。けど、除し
い値つぶちも生えてるウバメガシは、
いい炭になるんすわ。」
こうして炭職人たちの採伐という
伐採技術によって、ウバメガシの木
は再生し、古くからみなべ町の山は
健全な状態に保たれてきた。
「山は重くなりすぎても、採伐して
しまつてもだめ。上手に手を入れて
やらんと、崩れてしまうんす。正
直効率はよくないです。けどね、
やっぱり山は生かしながら守ってい
かんと、これは次世代のためにも必
要なことすから。」



上) 岡崎さんが丹精込めてつくった、紀州備長炭の上位等級「真備長
少炭」。炭化が深く濃黒に輝くその断面は、森が豊かな自然のよ
うに「木」の形を「木」として残しています。炭から出る煙のにおい
を懐かしめる岡崎さん。このにおいの炭化の良質が、炭の炭焼きを交
渉するうえにもっとも難しく、職人の勘が試されるという。

過酷で厳しい製炭業の現状 それでも未来へつなぐために

みなべ町出身の岡崎さんは現在59
歳。備長炭職人歴は意外にもまだ11
年だという。東日本大震災をきつ
けに「このままで生ええんか」と
いう思いに駆られ、脱サラして師匠
の門を叩いた。かつては息子も加わ
り二人三脚で炭づくりに励んでいた
が、現在、息子は一般企業へ就職し
たという。勤めたのは、ほかでもな
い岡崎さん自身だった。

「やっぱり危ないし、体力的にもし
んどい仕事なんでね。息子に同じ思
いをさせたくありません。最近
はこの職を目指してくる移住者も
結構あって、非常にありがたい話
で、僕らも継承してほしい気持ち
はあるんですけど、なかなか続か
ん人が多く、どんな仕事でもそうす
けど、楽しいことばかりやないです
から、難しい問題やね。」

木への減少もまた、炭職人の悩みの種
だ。採伐で枝を残しても、備長炭の
原木として十分な太さに育つまで
は40年ほどかかるという。最近では、
カシの木で代用する案も地域で検討
されているそうだ。

「そりゃいいことで、なんとか生産
量を上げていく方法を模索してま
す。みなべの未来のために、紀州備長
炭の炭焼き技術を絶やさんように
と、世界農業遺産になった備長炭
に、製炭業は欠かせません。最近
は若い備長炭職人さんが、ウバメガ
シの山に植える活動もしてくれてま
す。僕らとしては、本道に道が下がる
思いです。たとえすぐには育たなく
ても、こうして誰かが動き出すこ
とで、まっとう何十年か先の山は変わ
っていくと思うんです。」

岡崎さんの願いは、大らかさの残
るみなべのまちの豊かな自然が、こ
の希望を胸に、今日も明日も、黙々
と備長炭づくりに励んでいる

採伐と炭づくりで 山を守る

紀州備長炭職人
岡崎 光男さん

災害を防ぎ健全な山を保つ
紀州備長炭づくり

多くの梅農家や梅加工業者がいる
みなべ町、城地区を山奥へと進むと、
ほのかに白い煙が立ち上る製炭所が
見えてくる。紀州備長炭職人の岡崎
光男さんは、この日朝から炭焼き作
業をしていた。

「いまは窯口で火を焚いて、中に入
れたウバメガシの原木を熱して乾燥
させてるところです。もう少しで炭
化が始まると思てたけど、もう少し
かかりそうやな。」

熱によって乾燥した原木に着火す
ると窯口をふさぎ、炭化が早い環
境で加熱して炭化する。このタイ
ミングの見極めが、もともと神経を
つかうポイントだ。

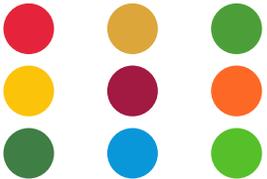
「水の水分が完全になくなると、煙
の色が変わってウバメガシ特有の酢
酸のにおいがしてくるんす。そこ



右) こんもりとドーム状になっているのは窯の上で、下の写真の岡崎さんの右腕に写るれんがづくりのもの
のが窯本体。人の背丈を超えるほどの高さのため階段が設置されている。
中) 窯に入れる前のウバメガシ。切り込みを入れて木片の厚を打ち、まっすぐな状態に整えてある。
左) 山あいにひっそりと建つ岡崎さんの製炭所。知り合いから古い窯を譲り受け、修復してつかっている。



炭焼き用の窯の奥で作業をする岡崎
さん。奥に写るウバメガシの原木
は、手刈り山は炭焼きに適した
「真」で、炭出しの炭化に比べて一
次品を多く含む。炭化が早い環
境で加熱して炭化する。このタイ
ミングの見極めが、もともと神経
をつかうポイントだ。



梅システムの未来を支える次世代の主役たち



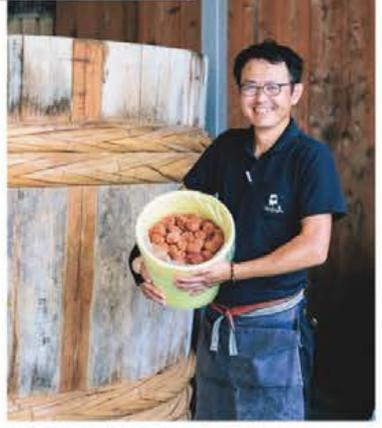
上/特大の梅高橋に金網をあしらった「プレミアムダイヤモンド」は贈り物として人気。新商品のアイデアは、忘年会で社員たちから集まるのが恒例行事だとか。
下/梅干しをさらに乾燥させた干し梅の乾燥作業。ライトを当て、種の取り残しがなくかわきと乾す作業で確認する。

活気あふれるみなへのまちを加工業者の力で守り抜く
梅干しをはじめ、調味料やドリンク、お菓子など、さまざまな梅商品を製造販売する「ぶらむ工房」は、明治39年に創業した老舗の梅し「メーカー」だ。その経営を担う若本食品の代表取締役若本智良さんは、鹿野町出身の4代目。先代の婿婿として、結婚を機に20年前に入社し、みなべ町に移り住んだ。
「初めてみなべに来たときは、若者がここで生き生きと働いていることに驚いたんです。当

時は就職氷河期で空気が重く、僕らの地元は分散としていて、安定した産業があるからこそ、地域は活気づく、梅産業を守るとは自分の使命やな、会社を継ぐとこらにあらためて感じましたね」
4代目を任された7年、伝統の梅干しを守りながら、時代のニーズにあった梅商品を次々に開発してきた。しかし今年の梅の大凶作では、加工業者も大打撃を受けている。
「前代末間の水ピンチです。でもね、こんなときこそ、加工業者も地域を盛り上げないと、原料の梅がなくなると商品を生み出せないのは、僕たちの強みでもあるんです。ピンチのときこそ、業しく前向きに、これは産地を守るひとつのやり方だとも思っています。それと、まちの雰囲気は、きっと地域の子どもたちにも伝播していくはずですよ」

老舗梅干し屋の4代目を担う

としむず 岩本食品 岩本 智良さん
ぶらむ工房 日高郡みなべ町梅屋1987
https://plumkoubou.jp



地元産から仕入れた白干し梅を手にする岩本さん。梅を漬けるための木桶が現在も残っているのは、老舗ならではの光景だ。



若/梅水塩に漬け込んだ梅高橋の家。ハウス内にはほのかにフルーティな香りが漂う。若/梅漬けて実干した梅の実は、主に地元の加工業者に販売する。農家がつくる白干し梅のおいしさを消費者に届けてみたい。慎哉さんの代から販売を始めた。

親子2代で梅を育てる

まっすぐ農園 尾崎 慎哉さん
@straightfarm



親父の慎哉さん(中央)、妻、娘のみなさん。かつて慎哉さんの上巻を継いだという父の剛造さん(右)は「梅が儲くと書てくれたときは、ほっとした」と語り語る。

父から継いだ農園を守る まっすぐひたむきな梅づくり

15年前、父が営む農園を7歳で継ぎ、一家で梅づくりを始め尾崎慎哉さんは、いわばUターン就職。大学卒業後に歌手を目指し上京し活動していたが「親子2代で梅をやりたい」と思っていた。ご祖父の思いを受け、こみなべ町に帰ってきた。世代交代を機に掲げた「まっすぐ農園」という屋号は、慎哉さんが家系ありきたりな名だとも思っています。
空々と綱を張る梅をつくり、ありのままの梅のおいしさを届けようという、自分の梅づくりにかける信念を取り入れました。
有機肥料を積極的につかう。除草剤の量は極力減らす。手間をかけてまっすぐに梅づくりと向き合い続けられた結果、今年はずりながら、自身最高収穫をいよめる梅の実がなりました。15年やって、ようやく父やベテラン農家さんたちに教わってきたことが顕にあらわになりました。まだまだこれからですね。梅は温暖化が深刻な中で、これまでのやり方だけではいけません。自分と自分の子とでも梅の家をやりたと言ったためにも、それが祖父の父の願いでもあると思うんです」

ニホンミツバチの保全活動に励む

みなべ梅郷クラブ 中井 貴章さん



現在32歳の中井さんは、地域の若手農家たちで構成される「みなべ梅郷クラブ」の一員。中井さんがプロジェクトリーダーを務めるニホンミツバチの保全活動は、全国青年農業者会連のプロジェクト発表において最優秀賞(農林水産大臣賞)を受賞した。

中井さんの自宅裏で飼育するニホンミツバチ。2月の梅の開花時期は、蜜を集めて梅畑を飛び回る。ハチたちの健康を維持するため、果樹は清潔に管理し、花の少ない夏は砂糖水で給餌。

ニホンミツバチを守ることはみなべの梅農家の未来を守ること

梅の花の受粉に欠かせないニホンミツバチ。その保全活動を行うのが、みなべ町親親子2代、梅農家を営む中井貴章さんだ。みなべ町では約5年前からニホンミツバチの数が激減。異変に気づいた中井さんは、2020年にプロジェクトを立ち上げ、地元の若手農家らとともに巣づくりを始めた。
「まずは自分たち梅農家が率先して飼育し、増やしていかなければ、という思いでした。調べてみると、減少の主な原因はアカウンダニによる感染症だわかったので、それと負

けない強い細菌になるようエサを、個体数を増やすため、1年目は計10箱の巣箱を町内の各所に設置しました」
「若い世代にも梅を知ってもらうために、最近では巣箱づくりの体験教室も開催。ミツバチのエサ不足を解消するため、蜜源となる花を咲く樹木の植樹も積極的に行っています」
「さまざまな活動とおしる感じたい。私たちの力だけではまだまだ足りないというところで、多くの方に現状を知ってほしい。この活動がさらに広がっていくのは、僕たちが梅を栽培できるのは、ニホンミツバチのおかげ。それを守ることが、みなべの梅農家の未来を守ることだと思います」

梅干しづくりから植樹活動も行う

梅ボーイズ 山本 将太郎さん
@umeboyz



上/裕志朗さんの誘いで県外から移住してきた、高尾裕太さん(右)と山本将太郎さん(左)。今年3月になる3人は北海道大学時代の同級生。梅ボーイズは梅製品のブランド名であり、裕志朗さんからメンバーの活動名でもある。下/主な事業は梅干しの製造販売。実家の農園で栽培した梅を、天然塩とシソだけで漬けた昔ながらの製法。



どんぐりから梅芽させたウバメガシの苗を育ててくれる裕志朗さん。山合いにある梅郷の地で2年前から活動始めた。

山の荒地地にウバメガシの苗を。梅干し屋が始めた未来への挑戦

みなべ町で10年続く梅農家に生まれた山本将太郎さんが、昔ながらのすっぱい梅干しをつくるべく「梅ボーイズ」の名で製造販売を始めるとの約6年前、SNSを通じて徐々に仲間が増え、現在は経験29年の梅干しづくりや梅栽培を行っている。メンバーの半数以上は、梅農家を目指してやっていた移住者だ。彼らが将来的に新規就農できた地域と新たな畑地を探したことが、植樹活動を始めるきっかけとなった。
「山の斜面には、荒れて放置された梅郷がくさんあったんです。農地としてはつかえないかと思って見ると見ると見ると、そこにウバメガシの苗を植えることにしました。何十年かかけて山を育て、最終的に梅づくりに役にたてばいいな」と、山本さんは語り始める。梅干しだけにこだわらない。今後は梅をつかった醸造酒や化粧品を開発。有機栽培や梅の実の自然乾燥システムの構築にも挑戦していくそうだ。
「新しいことを取り入れて梅産業のあり方をもう少し変えていくのが、僕たち世代の目標だと思っています。産業がなくなれば、地域は衰退してしまう。みなべ町に住みよいため、あり続けることが、僕の願いです」