



放牧すると運動量が多くなり、年間4牛高で肥育する場合より10ヵ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、放牧を採る志士の様子が。

料理家として日々食材と向き合う清水希子¹さん。生協店舗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、清らかな味」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、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夢見ていたんです。

井さんが暮らす熊本県阿蘇郡山田村は熊本山内から車で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地地帯だ。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。

「みなさん和牛と聞けばサシがいっぱ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いで決めているんです。A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。聞かると、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、そもそ肉の格付けが霜降りの割合いで決め

られてしまうので、どれだけ味がよくてもAランク止まりというのが実情だそう。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、いわゆる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なけれど、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牛に合わないわけ。不健康とへった怒られちゃうかもしれないけど、自然ではないよね。

山田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%国産の飼を使っていること。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で私だけですよ」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だとわかる。

牛の繁殖から肥育、出荷までを、買して行う井さんの牛は、生まれて10ヵ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ヵ月ほど肥育期間に入る。細く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も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。国産大豆を使う豆腐店から譲ってもらったおからも大切なタンパク源だ。

自ら大豆を熟処理して食べやすいように砕き、2日に一度は1時間ほど車を走らせておからを取りに行く。1年分の干し



1. 阿蘇、阿蘇、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郎さん。清水さんは奥平台のところに黒く肉になる牛の名前を知り、「おれいどいよう」と言っていた。2. 黒牛さんから譲ってもらったおからの畑やり。井さんは2日に一度、30kgほどのおからを牧場に運来手している。もちろん人間も食べられるものだ。3. 山田村には豊かな湧水を誇る水場がいくつもある。放牧中の牛たちも湧ちから水を飲んで育つ。4. 阿蘇の大豆や小麦、米などで作る飼料所。どれも自家栽培が原料の農家が作ったもの。阿蘇産の100%ですの畜産を行うのは、日本で井さんひとりだそう。



中はレモンで仕上げたタルタルステーキ。井さんの料理はレモンが食べ物の一番のアクセント。酸味は肉とオリーブオイルだけで、肉そのものの味を引き出した。

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 主味酢(あじふ切り)…大さじ1杯 塩…カイパー…10g 塩…ハシジメ EXV オリーブオイル…適量 ハセリ…ひとつがみ 粉糖(今回はライムを使用)…適量

◎作り方

- あか牛のもも肉を細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)。
- ボウルに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)。塩漬けカイパーを加えて混ぜ、1分ほど放置する。
- ③の肉と塩をしっかりと混ぜ、ハシジメ・粉糖を加えて、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(肉はレア)。
- 皿に盛り、あじふ切りにしたハセリをたっぷり振りかけ、ライムを添える。



牛舎はしのそば、産山時には阿蘇を聞いた阿蘇が、産まれたときに産道を歩いた場所だという阿蘇が伝わる。

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外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、簡単に霜降りの肉を作れます。そういう配合になってますからね。でも日本牛を育てるのに、わざわざ輸入した飼料を使うのは無意味な行為かなと思うわけ。だって目の前にこんな草原があるって、国産の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してきてますから、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。地域の人みんなで作ったお肉ですとなれば、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植物や土壌の新陳代謝を促し、牛の排泄物は畑を豊かにした。人々が牛の飼となる草を定期的に刈り取るおかげで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えていた。井さんの理想は人が牛と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牛牧場を作り、志のある人たちが一緒に阿蘇飼料を使いたあか牛の牧場生産ができるか考えている。

もほとんどいませ。農業じゃ生活できないという現実。若い人が田舎で農業するなんて惨めだと思ってる。それはすごく大きな問題です。でも、私は農業であることに誇りを持っているんです。だって食料はみんなの命になるわけだから、農家は命を作っているんですよ。最近はお肉のお肉がおいしくない。肉質が落ちてきたことあるし、然意を持って私のお肉を売ってくれた肉屋さんもいる。国産飼料で育てる牛を見てもいいし、尾を隠してくれる人、冷水でもそうなんです。そういう人があるから自信と誇りを持てるんです。だからこれからの若い人にも誇りを持てる農業をしてもらいたいし、俺たちが日本の食を支えているんだっていう自信を持って農業者が増えてくれたらいいと思う。そのためには日本の農業の質を上げなければと思うわけです。

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……。おまじいすね。……」と話していたけれど、井さんの話を聞いて表情が変わった。やっぱり見えてきたよかったです。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ものなのか。それを知るのと知らないのでは全然違う。かわいそうだからお肉は食べないという選択をする人もいます。人それぞれだと思われども、私はずっと知った上で選んで食べていたいと思う。丁寧に、絶好においしい料理したい。ここで見えたこと、聞いたこと、感じたことを、料理を通して伝えたいという気持ち。食べるために、日に来たんです。2週間後、様々な調理法で試作し、料理を完成させた冷水さん。赤身の肉も肉を粗いシシチにし、表面だけ軽く焼き色をつけたタルタルステーキは職人ほどに肉の旨味を感じる力強い味だった。「焼肉はやっぱりシシチが料理に落ちる感じがした。井さんのお肉は滑らかな味だと思つていましたが、阿蘇の草原にいる牛を見て、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つて、仕上げにタルタル。前にのせたハセリのみじん切りは、阿蘇の草原をイメージしてみたくて」笑っていた。自分が食べる食料が地産地消の道を知ること。それは、阿井さんが生かしてくれているから、それを知ること。その体験は「食べる」ということそのもののあり方を支える。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。



国の重要伝統的建造物群保存地区に指定されている阿波山の歴史集落。急斜面に作りつけられた集落の白土家が特徴。この地は、前山が雪の壁になっており、常に雪に囲まれる。さらに雪を踏みしめる音が、雪を踏みしめる音になる。

WEST
にし阿波
山あい
に
生きる
知恵

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

WEST
にし阿波



[illegible]

孝雄、これにみる夢を覚えるマコさん。これにゆくにつくるものに必要の灰汁は、自分たちの腹で育てた子ばら菜の酸を溶かしたものをつかう。

天空の集落で
連綿と受け継がれてきた暮らし

曲がくねつた山道から集落に入ると、道はさらに細く急になった。石垣の斜面には、へりつくように石積み「石垣」で支えられた畑が広がり、その間に家々が建っている。ここは美馬郡つるぎ町の三木坊集落。水耕的に暮らすのはたまた3世帯だ。そのひとつ、畠田家では、勝幸さん、ハマ子さん夫妻が農業をしながら、農家民宿（そらの宿職員）として旅人を受け入れている。

に阿波地域の険しい山と斜面の中に、こうした集落が数多くある。これは、この集落が山をめぐり、知恵を絞って世界的に足るものをとるべく、知恵を絞って世界的にも珍しい業を行ってきたのだと見做される。この山と斜面の険しい山と斜面の中に、こうした集落が数多くある。これは、この集落が山をめぐり、知恵を絞って世界的に足るものをとるべく、知恵を絞って世界的にも珍しい業を行ってきたのだと見做される。

し阿波は伝へたより何倍も手廻がつかう。そばがきをするより何倍も手廻がつかう。それで、それでも食べ難が残りてきたのは、つくる過程で塩をたなうりつかう。そばは保存がきくから、日常的には薬なみの鹽飯を食ふ。東家時や正月などは、この日にはそばを山出した。「マバキトボ」として、高いところを飛んだいた赤とんぼが夏の終わりやに低く飛び始めると、そばの種をまきや田園などへ（翻す）と、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を時期に応じてつくる多毛作が基本。作物の植え替えに際しては、斜面の下に面かつて津を落していく畑の上をかきあげて、僅か「土上げ」をしながら、等間線に沿って畝をひく作業が欠かせな

三人授業時の話し合いに
あたる。すは、あ、こさび、
あ、あ、あなど手前によ
うきまがたな数を数える。

磯貝武田 そらの宿 磯貝
 〇 茨城県つくば市
 点元ア三木橋109
 ☎ 0883-62-4075

大樹の息子、幸一さんは笑う。彼は結婚を機に鎌倉に移り住んで、金持勤めをしていたが、高齢になつた両親の安否を見て、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の車で通つて農業をしている。

実は、マ子さんも大樹の会社勤めなままで、この集落にやつてきた。いまから47年前の話だ。

一お祖母さんが振が曲がつて大変そうだから、白のちまが畑仕事をしてや、お祖母さんには子どもが家のことをやつておらうと思つて」

ハマ子さんは大とともに農業を引き継ぐ決意をした。

「最初のうちはどの作業も、なんでもこんなに手回しがかかることをやるのかわからなかったけど、いまでは理由があつて昔の人がひと手回ひと手回加へていったことがわかる。効率はこの次なんよ（ハマ子さん）」

翌朝早く、磯口さん夫妻はまた庭先に出て、こんなにやくの仕込みなど、それぞれの仕事を始めていた。



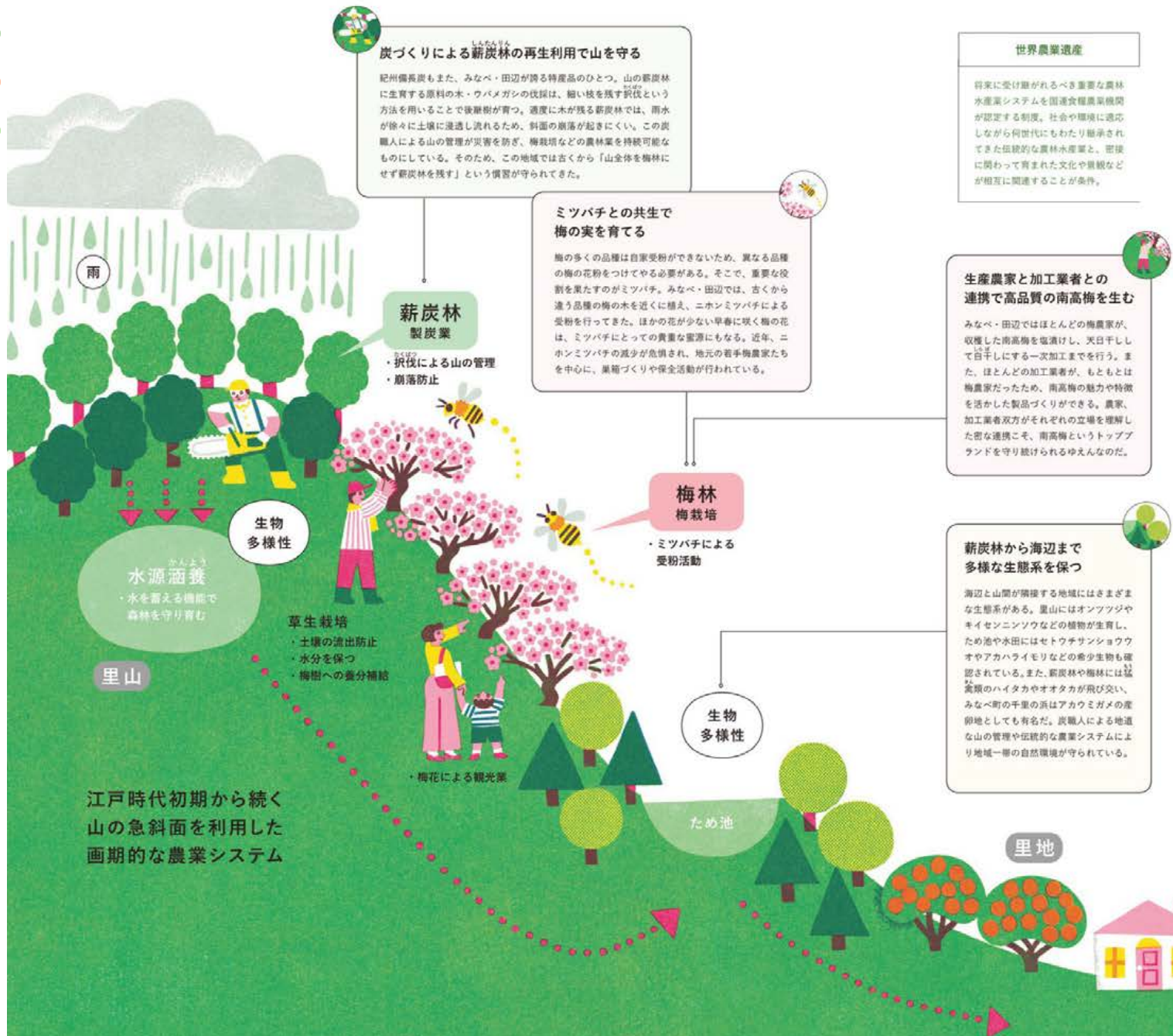


400年の伝統をもつ世界農業遺産 みなべの「梅づくり」 次の400年へ

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。
森を営み守り、人と人となつなく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: Motonori Kaneshima illustration: Junichi Kishi text: Saki Sayaka Sakaguchi

島根県に位置し、紀伊半島を隔てる山脈の南側に位置する。南高梅の発祥地である。山脈の南側に位置する。南高梅の発祥地である。山脈の南側に位置する。南高梅の発祥地である。



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・ウバメガシの伐採は、輪刈を残す間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る。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、黒蜂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

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。社会や環境に適応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。里山にはオンツツジや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、薪炭林や梅林には益虫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が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優良種を見つけて、繁殖に成功する。研究を進めて誕生したのが、いまや日本一の梅ブランドとして知られる「南高梅」だ。みなべ町で梅うめ課の本田昭紀さんによると、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。「その優良母樹は『高田梅』と呼ばれ

ていました。発見者の高田貞徳さんが、南部の高田梅という意味のほか、調査選定に携わった南部高校の生徒に敬意を表し、高校の愛称の意味も込めているそうです。
南高梅の普及により、みなべの地場産業はますます発展を遂げる。
「梅加工業者が増え、商品開発も進み、梅に負けてられんと紀州熊鷹」の製造も盛んになりました。これらがそろってこそ、この地域ならではの産業が成り立ちます。そこには多くの人が関わり合い、みんなが産地を守ろうと歴史を築いていきます。みなべがこうして日本一の梅の産地となつたのは、先人たちの苦労やがんばりのおかげなんです。
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、梅長炭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っています。梅栽培だけでなく、それによつた評価されました。
最近では人材育成やワークショップの開催、PR活動にも力を入れ、民間団体との連携によつて開催する「梅収穫ワークショップ」では、高齢化や労働力不足に悩む梅農家をサポートした。
「県外から集まった多くの参加者と交流し、農家さんたちの意欲もいっそう高まったようです。何より、多くの方にこのまちの魅力を知ってもらえたことが大きな励みでした。世界農業遺産は、認定されてからがスタートです。みなべをただの梅の産地で終わらせず、次の世代へつなぎ、維持していくことが今後の課題です」。
みなべ町の未来を見据え、これからも新たな取り組みは続く。

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。



◎ 日里町みなべ町25番地-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。「次はワーケーションで会いましょう!」と、最後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
みなへのまちを活気づける

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。

「僕ひとりの力なんて、大したもんじやないってことです。困ったことがあったら、親戚、友だち、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い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もんなようにしてくれまし、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、人に恵まれるわね」

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く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。61にもなつて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。みなべはすくえんまちやけど、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5万本の梅の木が栽培される南部梅林。この自然が「梅のまち」を、見渡す限りの梅の木に、土肥まで梅の香りがあふれる。開花時期には梅の約5万人の観光客が訪れる。この農園は広大な梅林の一角を構成している。



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、木になつている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.famer

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、農業化学肥料をつかう慣行栽培が当たり前だった。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薬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、思い切って親父とお袋が続け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。当時のみなべは梅パルで景気もよかったです。何をやってもし右肩上がりやっただけで、だから好き放題できた(笑)」

とはいえ、挑戦は失敗はつきまとい。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ついたんですけど、でも2年目で病気が出始めて、3年目は収穫した梅の8割くらい処分したんじゃないかな。嫁も子どももいたんで、さすがになんとかせなあかん」と思いましね

いまでは天然素材の硫黄成分を農

薬として最小限つかいながら、米ぬかや鶏糞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る。

「化学農薬や化学肥料をつかうのは簡単ですけどね。なんとかわず、にすむ方法はないかと模索しました。梅の木って本来、自分で病気を害虫から身を守る力が備わっていると思うんです。僕らが過保護に育ててしまつたら、どんな免疫力が下がって弱い梅になる人間と同じですわ」

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。試行錯誤はいまもお続け。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。



「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。

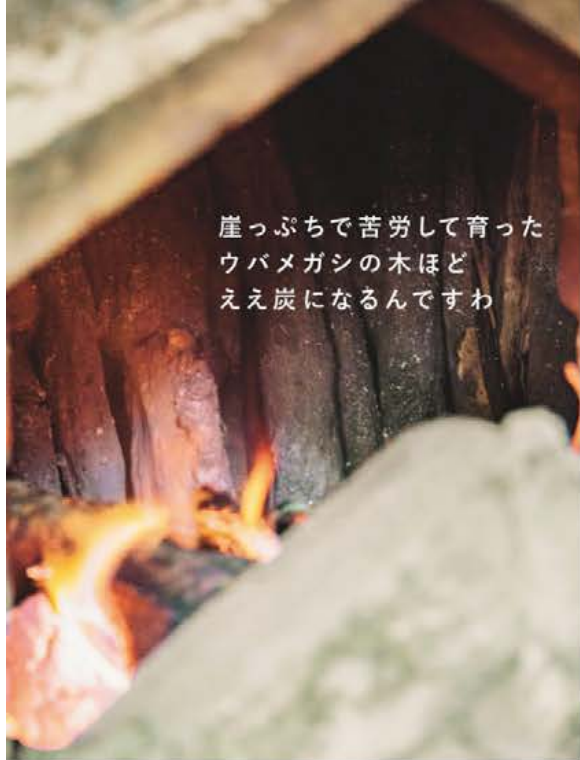


6月に撮影された完熟南高梅。化学肥料や農薬をつかわずに育てるため、驚くほどのてんとう虫がつくという。(写真提供)山本やすお農園



右/梅の実を砂糖で煮込んだ貴子さんのお手製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

薪木を燃やした炭の炭で、じっくりと熱せられるウバメガシの原木。この炭焚きを
何日ほど続けたあと、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、ボ
ロボロのも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
まるととりでかりきりになるし、
原木を採すのにもかく重労働。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ですけど、

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、険し
い崖っぷちで生えているウバメガシは、
いい炭になるんですわ」
こうした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。
「山は重なりすぎても、皆伐して
しまつてもだめ。上手に手を入れて
やらんと、崩れてしまうんです。正
直効率はよくないですよ。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
要なことですから」



と」岡崎さんが丹精込めてつくった。紀州備長炭の土佐産種「炭品上
小丸」。密着が強く遠慮に輝くその断面は、赤がなんだ実物石のよう。
す」取材中「ちょっといいですね」と褒められ、奥から出る煙のにおい
を確認する岡崎さん。このにおいの炭化の良質な、炭の出来栄を友
友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
んどい仕事なんですね。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、僕らも継承してはいい気持ちは
あるんですけど、なかなか続かん人
が多い。どんな仕事でもそうですけ
ど、楽しいことばかりやないですか
ら、難しい問題ですね」

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、今日もひとり、黙々
と備長炭づくりに励んでいる

木の減少もまた、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。

「そういうことで、なんとかならな
いんですけど、方法を探求しています。
みなべの未来のためにも、紀州備長
炭の炭化技術と技術を絶やさんよう
に、世界農業遺産になった梅シスチ
ムに、製炭業は欠かせません。最近
は若い梅農家さんが、ウバメガシの苗
を山に植える活動もしてくれています。
僕らとしては、本当に頭が下がります。
いいですよ。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、きっと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、今日もひとり、黙々
と備長炭づくりに励んでいる

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、今日もひとり、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、備長炭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、この日朝から炭焚き作
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
化が始まると思ってたけど、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、酸欠が少ない環
境で加熱して炭化させる。このタイ
ミングの見極めが、もつとも神経を
つかうポイントだそうだ。

「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です。そこ



右/こんもりとドーム状になっているのは炭の上部で、下の写真の岡崎さんの右腕に写るれんがづくりのち
のが炭の本体。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/山あいにはっそう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。



炭焼する前の炭の状態で中をすくう岡崎さん。
左、奥の山は炭化させたウバメガシの原木。
右、奥の山は炭化させたウバメガシの原木。
炭化させたウバメガシの原木は、炭化させたウバメガシの原木。
炭化させたウバメガシの原木は、炭化させたウバメガシの原木。



梅システムの未来を支える次世代の主役たち



上 / 特大の南高梅に金輪をあしらった「プレミアムダイヤサンド梅」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めるのが恒例行事だとか。
下 / 梅干しをさらに乾燥させた平干梅の乾燥作業。ライトを当て、梅の取り残しがないかをひとつひとつ手作業で確認する。

活気あふれるみなべ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「ふらむ工房」は、明治39年に創業した老舗の梅干しメーカーだ。その経営を担う岩本食品の代表者の岩本智良さんは、那智勝浦町出身の3代。先祖の職として、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、若者がなくて生き生きと動いている感じがしたんです。当

老舗梅干し屋の4代目を担う

岩本食品 岩本智良さん
ふらむ工房 日高町みなべ町南高梅87
https://plumkoubou.jp



世に農業から仕入れた白干し梅を手にする岩本さん。梅を運ぶための木箱が現在も残っているのは、老舗ならではの光景だ。

ニホンミツバチの保全活動に励む

みなべ梅園クラブ 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「みなべ梅園クラブ」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、全国青年農業者会議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。

中井さんが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、蜜を求めて梅園を飛び回る。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補助。

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、みなべ町で親子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、地元の手農家たちとともに見守り活動をはじめた。「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リンドニによる感染症だとなかったので、それに負

けない強い蜂群になるようエサを与え、個体数を増やすため、1年目は計30箱の巣箱を町内の各所に設置しました」。より若い世代にも活動を知ってもらおうと、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る。「さまざまな活動とおしる感じているのは、僕たちの力だけではまだまだ足りないというところです。多くの方に現状を知ってもらい、この活動がさらに広がっていくようにですね。僕たちが梅を栽培できているのは、ニホンミツバチのおかげ。それを守ることは、みなべの梅農家の未来を守ることだと思っています」。

親子2代で梅を育てる

まっすく農園 尾崎 慎哉さん
@straightfarm



右 / 南高梅に漬けたんだ南高梅の家。ハウス内にはほのかにフルーティな香りが漂う。
左 / 塩漬けて又日干しした梅の実は、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たいと、慎哉さんの代から販路を始めた。

父から継いだ農園を守る まっすくひたむきな梅づくり

15年前、父が営む農園を父が継ぎ、一家で梅づくりに励む尾崎慎哉さんは、いわばUターン就職。大半を家族に歌を目標として上京し活動していたが「親子2代で梅をやりた」と思っていた。ごき祖の思いを受け、こみなべ町に帰ってきた。世代交代を機に掲げた「まっすく農園」という肩書は、慎哉さんが考案したのだという。「苗子ではありきたりな感じだと思って、堂々と綱を張れる梅をつくり、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い、除草剤の量は極力減らす。手間暇かけてまっすくに梅づくり、と向き合い続けた結果、今年は不作ながらも、自身最高傑作といえる梅の実がなった。「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実際に実がなります。まだまだこれからですね。最近は温暖化が深刻なので、これまでのやり方だけではいけません。いつか自分の子どもが梅農家をやりたと言ったときのために、それが祖父の父の願いでもあると思うんです」。

梅干しづくりから植樹活動も行う

梅ボーイズ 山本 将志郎さん
@umeboys



上 / 将志郎さんの誘いで県外から移住してきた、高尾太さん（左）と「梅ボーイズ」のメンバー。梅ボーイズは梅製品のプロデュースであり、将志郎さん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。

山の荒れ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12年続く梅農家に生まれた山本将志郎さんが、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たのが、約6年前。SNSをきっかけに徐々に仲間が増え、現在は約20人で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、梅農家を目標してやってくる移住者だ。彼らが将来的に新規就農できるまで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樹がた



どんぐりから萌芽させたウバメガシの苗を育ててくれる将志郎さん。山あいにある農家の敷地で2年前から活動始めた。

くさんあったんです。農地としてはつかえないかといって見てみるのもいいですね。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、最終的に備忘録づくりの役に立てばいいな」。新たな取り組みは、植樹だけでなく、新しい今後は梅をつかった醸造酒や化粧品を開発。有機栽培や梅の実は自給自足梅システムの構築にも挑戦していくそうです。「新しいことを取り入れて梅産業のあり方をうまく変えていくのが、僕たち後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。みなべ町が住みよいまちであり続けることが、僕の願いです」。