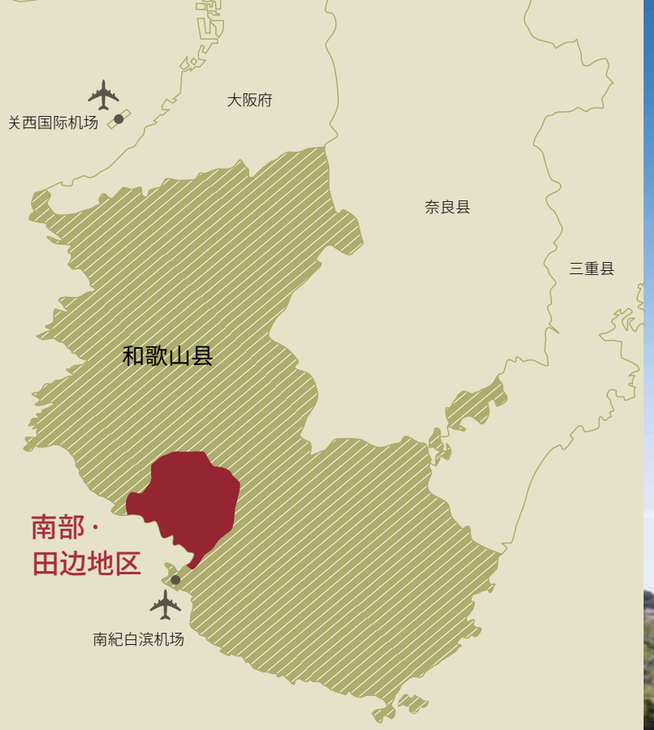
关于南部·田边地区

南部·田边地区位于紀伊半岛西南海岸附近，人口约7万8千人（至2016年6月）梅子栽培面积4180公顷，梅子生产量达60100吨（2014年县市镇村个别统计结果），占全日本梅子生产量的50%以上，是全日本第一梅子产地。特别是在1965年，南高梅作为该地区的唯一品种，成为了梅干界最高级品种，并广为青睐，是代表日产梅子的一流品牌。

何为“全球重要农业文化遗产”

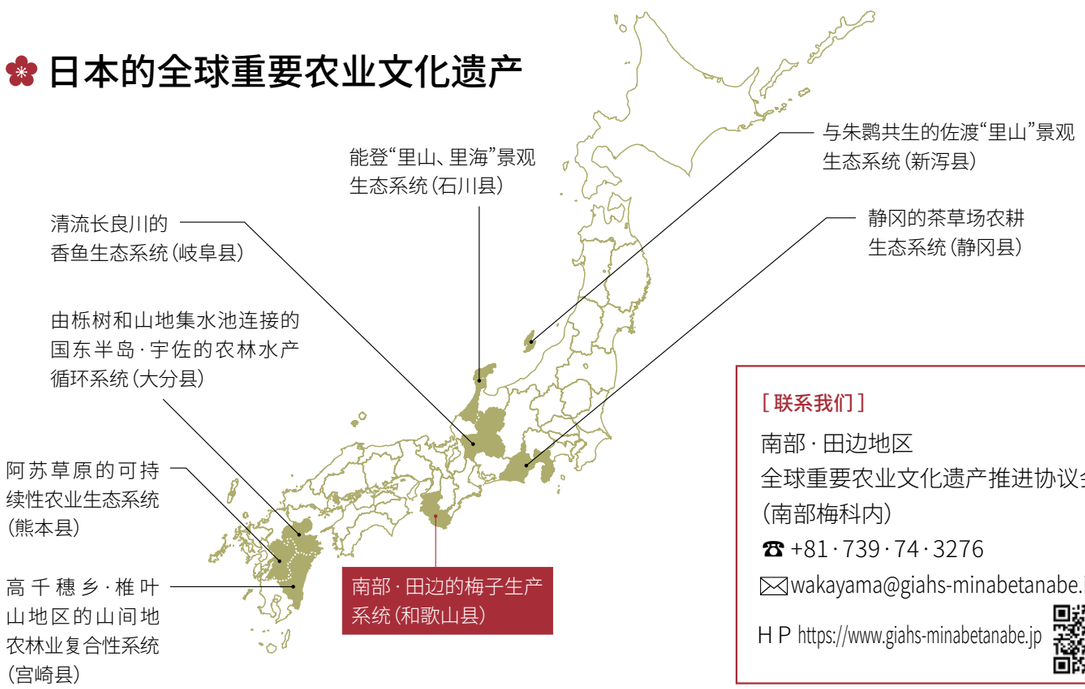
如今，在农业的大规模化，品种改良以及肥料的大规模使用等近代化的影响下，世界各地的传统农业、农村的文化景观，还有那些保存着丰富物种多样性的生态系统不断遭到破坏，甚至逐渐消失。为了保护和保全这些宝贵的农业资源并将其继承给下一代的子孙，从2002年开始，联合国粮食及农业组织（FAO）制定了“全球重要农业文化遗产”（全球重要农业文化遗产体系）的认定制度。作为全球实施可持续发展型农业的重要地区，包括肯尼亚的马赛人游牧系统、孟加拉国的浮游农业生态系统等，非洲、拉丁美洲以及亚洲的16个国家的37个地区（至2017年3月）被指定为全球重要农业文化遗产。目前在日本，与朱鹮共生的佐渡“里山”景观生态系统、清流长良川的香鱼生态系统，以及南部·田边的梅子生产系统等共计8个地区也被指定为全球重要农业文化遗产。



［交通］

从东京出发的最短路线是乘坐飞机。从羽田机场到南紀白滨机场约1小时15分钟，从机场再到该地区驾车需30分钟左右。从羽田机场到关西国际机场约1小时10分钟，从机场驾车或者乘电车到该地区需要1小时30分钟左右。另外，从JR新大阪站出发乘电车需要2个小时左右，从JR京都站出发乘电车大约需要2小时30分钟。

日本的全球重要农业文化遗产



［联系我们］

南部·田边地区
全球重要农业文化遗产推进协议会
（南部梅科内）
☎ +81·739·74·3276
✉wakayama@giahs-minabetanabe.jp
H P https://www.giahs-minabetanabe.jp

全球重要农业文化遗产

南部·田边的梅子生产系统

Minabe-Tanabe Ume System

2015年12月15日，“南部·田边的梅子生产系统”由FAO（联合国粮食及农业组织）的GIAHS运营·科学合同委员会批准为全球重要农业文化遗产。

代代传承的 南部·田边的梅子生产系统

2015年12月，历经400年传承的可持续发展型农业“南部·田边的梅子生产系统”被批准为全球重要农业文化遗产。在南部·田边地区，保存着薪炭林的同时，在山的斜坡处种植梅树。这样以来，不仅能够涵养水源防止山体滑坡，而且保证了高品质的梅子生产。梅花授粉时合理利用日本蜜蜂，并设法保全“里山里地”的自然环境，从而维持了丰富的物种多样性。这些做法得到了积极的评价和高度的认可。

※里山里地：位于原生林和城市的交界处，由村落和周围的次生林，以及农耕地，集水池，草原等构成的区域。

1 在紀州备长炭的薪炭林守护山林

该地区历史以来，一直遵守着“保留薪炭林，绝对不会在山上种满梅熟”的惯例。烧炭工匠们对紀州备长炭的原材料——乌冈栎、橡树采取择伐，而对那些会导致山体滑坡、引发荒山的树种进行砍伐。正因为有这些烧炭工匠们对山林管理和保护上的默默贡献，山林才得以保持健全的状态，农林业得以维持可持续的发展。

烧炭工匠们运用专业的眼光和技术挑选优质的乌冈栎，经过1000度以上的高温烧制，形成了坚硬且质地细腻的上等“紀州备长炭”。

术语解释

薪炭林▶是指以生产薪和炭的原料木材为主要目的的林地。由乌冈栎，橡树，栎树，枹栎，山樱，朴树等构成的“里山”的杂树林，定期人工进行管理和维护。

紀州备长炭▶将乌冈栎进行高温烘烤后，在窑外撒上灰土粉使炭迅速冷却的独特手法制成的“白炭”。在南部·田边地区生产的紀州备长炭被专业的厨师誉为一流品牌。

涵养水源▶森林中的土壤存积雨水，涵养水源的功能。调节河川的水流量防止洪水发生、以及稳定河川水流量、净化流经森林土壤中雨水的水质等作用。

择伐▶在砍伐从同一处根部长出若干枝干的个体时，根据需要只采伐一定粗细程度的枝干，保留尚未成熟的较细枝干，培育未来的树种的同时维持森林的正常更新和循环的采伐方式。

春夏秋冬呈现不同美景的梅林。在梅花盛开的季节前来观赏的游客络绎不绝。

2 利用蜜蜂传粉使梅树开花结果

这里梅树品种，大多数是无法自花授粉，将其他品种的梅树种在附近，利用其它品种的花粉进行授粉。对几百棵梅树进行人工授粉难度较大，因此自古以来授粉过程都依靠着日本蜜蜂。在其它花朵含苞待放的早春时节，盛开的梅花为当地的日本蜜蜂提供了重要的蜂蜜供给来源，同时也为即将正式到来的采蜜季节热身。梅子和日本蜜蜂之间的共生关系作为全球重要农业文化遗产得到了认可。

术语解释

南高梅▶出自日本和歌山县南部町，经过优选培育的梅子。兼具皮薄肉厚，细腻柔软等特征，是制作梅干的最上等品种。

日本蜜蜂▶自古以来生长在日本山野里的蜜蜂。该蜜蜂在春秋两季，大范围的采集各种花朵的花蜜。近年以来，天然林中的日本蜜蜂的个体数有所减少，物种的存续受到威胁。

自花授粉▶雄蕊的花粉粒传到同一朵花的雌蕊的柱头上并受精结实的授粉过程。大多数品种的梅树需要其他品种梅树的花粉才能受精结实。(即使是同一品种的梅树的花粉接触到雌蕊也无法授粉，不能受精结实)

3 梅子的收获和加工技术造就了高品质的南高梅

在南部·田边地区，几乎大部分的梅子生产者都会在梅子收获之后将梅子清洗，用盐腌制进行最初加工。因此，为制成优质的梅干，南高梅从种植的阶段就经过精心培育。同时，不仅是生产者，加工者也对南高梅的魅力以及特征了如指掌。该地区“生产者和加工者的密切协作关系”也是作为全球重要农业文化遗产得到认可的因素之一。

南高梅在熟透之后进入收获阶段。当地人民设计出“为使果实掉落在地上也不会有伤痕，在斜坡上铺网”的收获方法，使梅子的外观看上去毫无破损，新鲜诱人。

术语解释

青梅·全熟梅▶青梅是指尚未熟透的梅子。用于制作梅酒，梅子汁，梅子鸡尾酒等。全熟梅是指，完全熟透，整体呈现黄色的梅子。果实口感柔软，梅香怡人，最适合腌制梅干以及制作梅子酱。

咸梅干▶将收获的梅子水洗之后用盐腌制而成的传统咸梅干。可以用来制作调味梅干，但在当地人看来，这种简单朴素的咸梅干才是最为正统的梅干。

调味梅干▶加工者把梅干中的盐分去掉，和其他材料一起腌制，或者是将其放入其它调味汁做成调味梅干。紫苏梅干，昆布梅干，柴鱼梅干，蜂蜜梅干等，品种多样。

4 从薪炭林到海边保持丰富的生态系统

在南部·田边地区的梅林和薪炭林里，有如雀鹰，苍鹰在此生息，还有灰面鹫，凤头蜂鹰等时常飞来此处。在山间的集水池以及“里池”的水田里，还发现了山椒鱼，红腹蝾螈等罕见物种。另外，南部的“千里之滨”还是日本本周岛上蠵龟产卵密度最大的地区。“南部·田边的梅子生产系统”的存在，防止了土壤的崩塌和流失，从而维护了生态系统，丰富的物种得以生存。

紀州梅会

感谢并传承“里山”带来的恩泽

由自治团体，农业相关团体，梅干加工团体等组成的“紀州梅会”。起源于1545年6月6日，在京都的贺茂神社举行的定期祭祀活动中，当世天皇供奉梅子这一典故。于是将6月6日定为“梅子节”，每年6月6日，在上贺茂神社，下鸭神社（京都市），须贺神社（南部町），熊野本宫大社（田边市）举行的祭祀仪式上都要供奉梅子以庆祝丰收。