

🌸 關於南部、田邊地區

位於紀伊半島西南海岸附近的「南部、田邊地區」，人口約有69,643人（2024年12月的資料）。該地區梅子的栽培面積為3,969公頃，收穫量為50,664噸（2022年農林水產統計），占日本國內約50%的生產量，是「日本第一的梅子生產地」。尤其是1965年選為地區統一品種的「南高梅」，不僅作為梅乾的頂級品備受大眾喜愛，更成為最能代表日本梅子的第一品牌。

🌸 何謂「全球重要農業文化遺產」

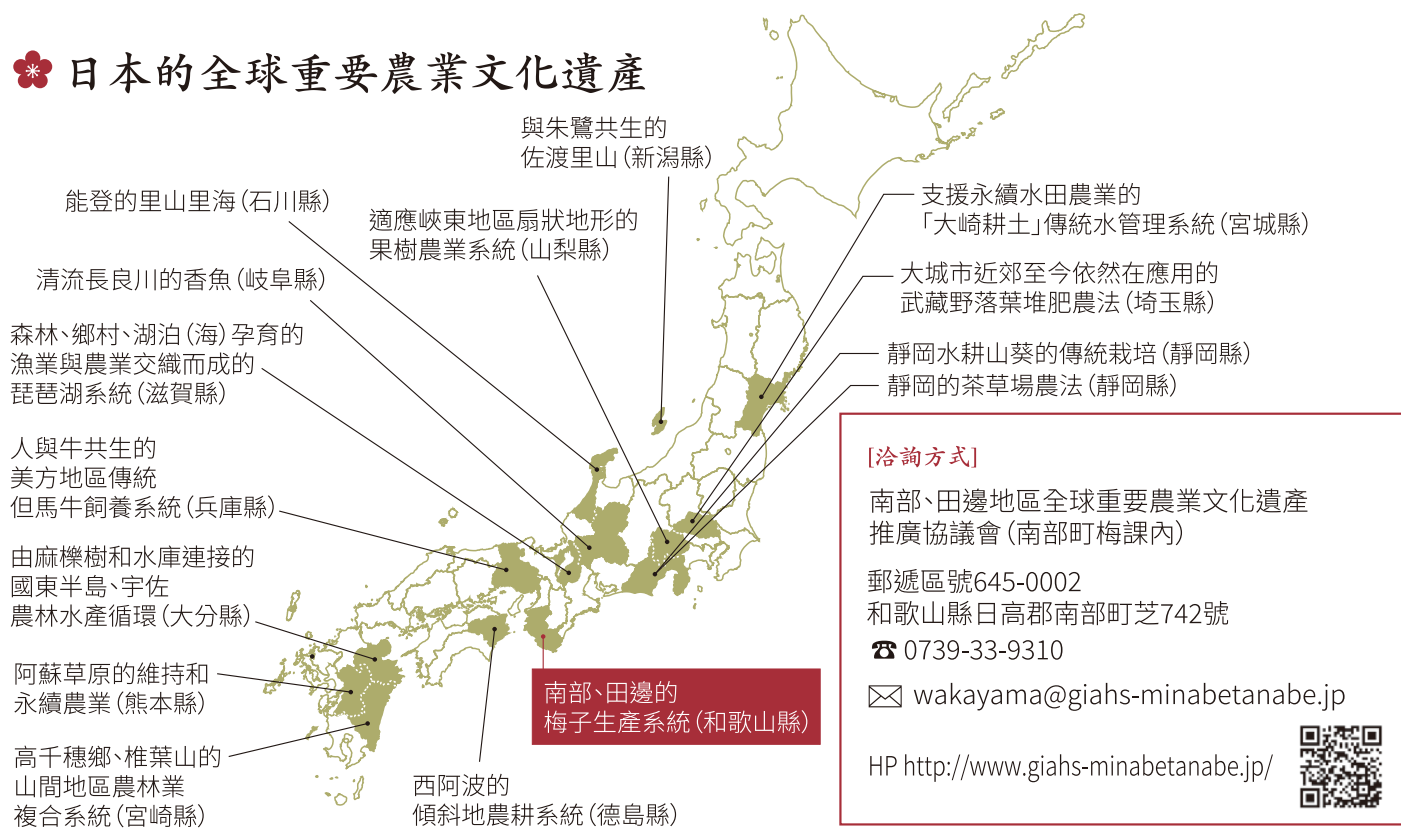
全球重要農業文化遺產（GIAHS: Globally Important Agricultural Heritage Systems）是由聯合國糧食及農業組織（FAO）自2002年開始推動的認證制度，旨在保護並向下一代傳承因農業大規模化、品種改良、化學肥料大量使用等現代化的影響而逐漸消失的世界各地的傳統農業、農村文化及景觀以及富有農業生物多樣性的生態系統。作為實踐永續農業的全球重要地區，非洲、拉丁美洲和亞洲等28個國家的89個地區（2024年10月的資料）已獲得全球重要農業文化遺產認證，包括馬賽人游牧系統（肯亞）以及浮游農業生態系統（孟加拉）等。目前，日本則有包括「南部、田邊的梅子生產系統」在內的15個地區獲得全球重要農業文化遺產認證。



[交通路線]

從東京出發的最短路線是搭乘飛機。從羽田機場到熊野白濱度假機場約1小時15分鐘，從機場到該地區，開車約30分鐘。從羽田機場到關西國際機場約1小時10分鐘，從機場開車或搭乘電車到該地區約1小時30分鐘。從JR新大阪站搭乘電車約2小時，從JR京都站搭乘電車約2小時30分鐘。

🌸 日本的全球重要農業文化遺產



全球重要農業文化遺產

南部、田邊的梅子生產系統

Minabe-Tanabe Ume System

里山孕育，代代傳承，梅子栽培





世代傳承的南部、田邊地區的梅子生產系統

2015年12月，傳承400年的以梅子為主的永續農業系統獲得全球重要農業文化遺產認證。南部、田邊地區在保存薪炭林的同時，在山坡種植梅樹，不僅涵養水源、防止土石流失，也能維持高品質的梅子生產，利用日本蜜蜂進行梅花授粉，保全里山和里地的自然環境，以此維持豐富的農業生物多樣性，因此得到了極高評價。

1 利用紀州備長炭的「薪炭林」守護山林

南部、田邊地區自古以來一直遵守著「為保留薪炭林，不在山上種滿梅樹」的習慣。燒炭師傅對紀州備長炭的原料烏岡櫟和青剛櫟採取擇伐方式，防止土石流等導致山地荒蕪光凸。正因為有了這些燒炭師傅採取穩健的管理和維護，里山才得以保持健全的狀態，使農林業永續發展。



燒炭師傅運用專業的眼光和技術擇伐的烏岡櫟，以超過1000度的高溫燒製，成為堅硬且質地細膩的上等「紀州備長炭」。



用語解說

薪炭林►用於生產柴火和炭的原料木材的森林。由烏岡櫟、青剛櫟、麻櫟樹、枹櫟、山櫻、朴樹等構成的里山雜木林，由人工定期進行管理和維護。

紀州備長炭►採用將烏岡櫟及青剛櫟以高溫蒸烤、在窯外撒上灰使其滅火的獨特手法製成的「白炭」。南部、田邊地區的紀州備長炭在專業廚師之間口碑極佳，被譽為一流品牌。

涵養水源►森林的土壤存積雨水、保持水源的功能。具有調節河川水流量以防止洪水、穩定河川水流量以及讓雨水通過森林土壤來淨化水質的功能。

擇伐►這種採伐方式是在砍伐從同一處長出多根樹幹的「多幹樹」狀態的樹木時，只選擇採伐粗細程度適合製炭的所需樹枝，將尚未成熟的較細枝幹加以保留，從而培育未來樹種，同時也維持森林正常更新。



四季展現不同風情的梅林。梅花盛開的季節吸引了眾多遊客前來觀賞。

攝影：內山龍

2 利用蜜蜂授粉使梅樹開花結果

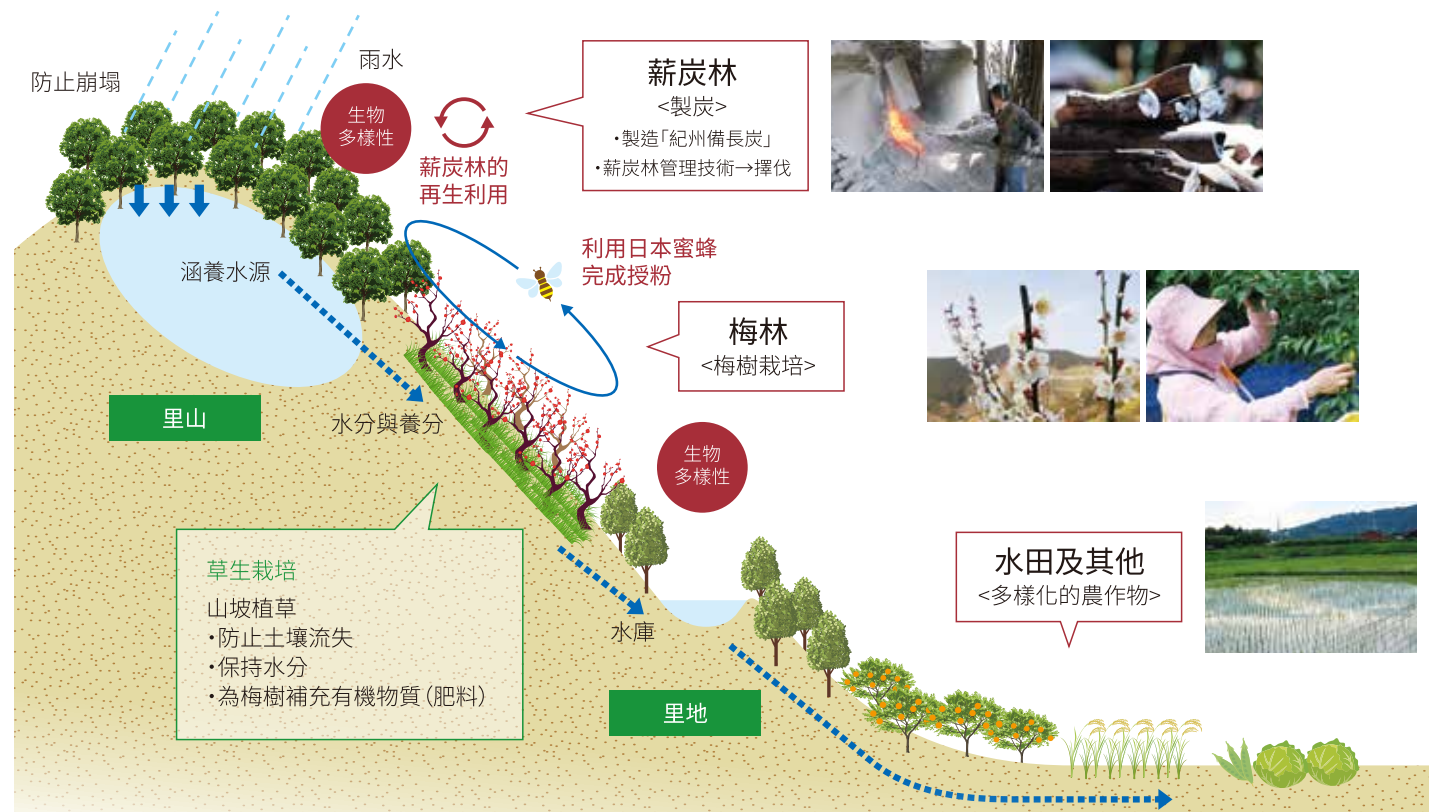
大多的梅樹品種無法自花授粉，因此需要在附近種植其他品種的梅樹，利用其花粉進行授粉和結果。對幾百棵梅樹進行人工授粉相當困難，因此自古以來受粉過程都仰賴日本蜜蜂。在花朵含苞待放的早春時節，盛開的梅花是棲息在當地的日本蜜蜂的重要蜜源，同時蜜蜂們也為即將正式到來的繁忙季節熱身。這種梅樹與蜜蜂之間的共生關係，獲得了全球重要農業文化遺產認可。

用語解說

南高梅►和歌山縣南部町精選培育的梅子。具有皮薄肉厚、肉質細膩柔軟等特徵，是製作梅乾的頂級品種。

日本蜜蜂►自古就生長在日本山野的蜜蜂。特徵是在春季到秋季期間採集各種花朵的花蜜。近年來，天然林中的日本蜜蜂數量減少，其物種的存續面臨著危機。

自花授粉（自交親和性）►指的是相同品種的花粉傳到雌蕊上，使其受精結果的授粉過程。很多梅樹品種需要其他品種梅樹的花粉傳到雌蕊，才能受精結果。



3 梅子的採收和加工技術，造就高品質的南高梅。

在南部、田邊地區，幾乎所有的梅子生產農家都會對採收的梅子進行清洗鹽醃的第一次加工作業。因此為了製作優質梅乾，南高梅從栽培階段開始就得到精心培育。此外，加工業者也十分熟知南高梅的魅力和特徵。這種「地區生產農家與加工業者的密切合作關係」也是南高梅成為全球重要農業文化遺產並得到肯定的因素之一。



製作梅乾的南高梅熟透後進入採收階段。當地人設計出「在斜坡上鋪網，梅子果實自然掉落也不會受傷」的方法，實現了高效採收作業。

用語解說

青梅和全熟梅►青梅是指尚未成熟的梅子。可用於製作梅酒、梅子汁、梅子沙瓦等。全熟梅是指完全熟透、整體呈黃色的梅子。果實柔軟，香氣宜人，適合製作梅乾和梅子醬。

鹹梅乾►將採收的梅子經水清洗後用鹽醃漬而成的日本傳統鹹梅乾。也可用來製作調味梅乾，但對於當地人來說，這種簡樸的「鹹梅乾」才是最正統的「梅乾」。

調味梅乾►加工業者將梅乾中的鹽分去除後，加入其他材料一起醃漬，或是將梅乾浸在調味汁中製成調味梅乾。例如紫蘇梅乾、昆布梅乾、鰹魚梅乾、蜂蜜梅乾等等，種類豐富多樣。

4 從薪炭林到海邊，保持多樣化生態系統。

南部、田邊地區的梅林與薪炭林中，棲息著雀鷹和蒼鷹等，灰面鷲與東方蜂鷹等也會飛來這裡，另外在山間的水庫和里地的水田還發現了山椒魚和紅腹蝾螈等罕見物種。千里之濱（南部町）是日本本州地區赤蠅龜產卵密度最高的地區等等，這種「永續的農業系統」能夠防止土壤的崩塌及流失，維護整體的自然環境，因此多樣化的生物生態系統才能得以維持。

紀州梅會

感謝並傳承里山的恩惠



由農業相關團體、梅乾加工公會及地方政府單位等組成的「紀州梅會」，源於1545年6月6日，當時天皇曾在京都「賀茂神社」舉行的定期祭祀活動中供奉梅子的典故，於是將6月6日定為「梅子節」。每年的6月6日都會在上賀茂神社、下鴨神社（皆位於京都市）、須賀神社（南部町）、熊野本宮大社（田邊市）舉行供奉梅子、感謝收穫的祭祀儀式。