

🌸 关于南部、田边地区

位于纪伊半岛西南海岸附近的“南部、田边地区”，人口约有69,643人（截至2024年12月的数据）。此地区梅子的栽培面积为3,969公顷，收获量为50,664吨（2022年农林水产统计），占日本国内约50%的生产量，是“日本第一的梅子生产地”。尤其是1965年选为地区统一品种的“南高梅”，不仅作为梅干的顶级品种深受消费者的喜爱，更是代表日本梅子的顶级品牌。

🌸 何谓“全球重要农业文化遗产”

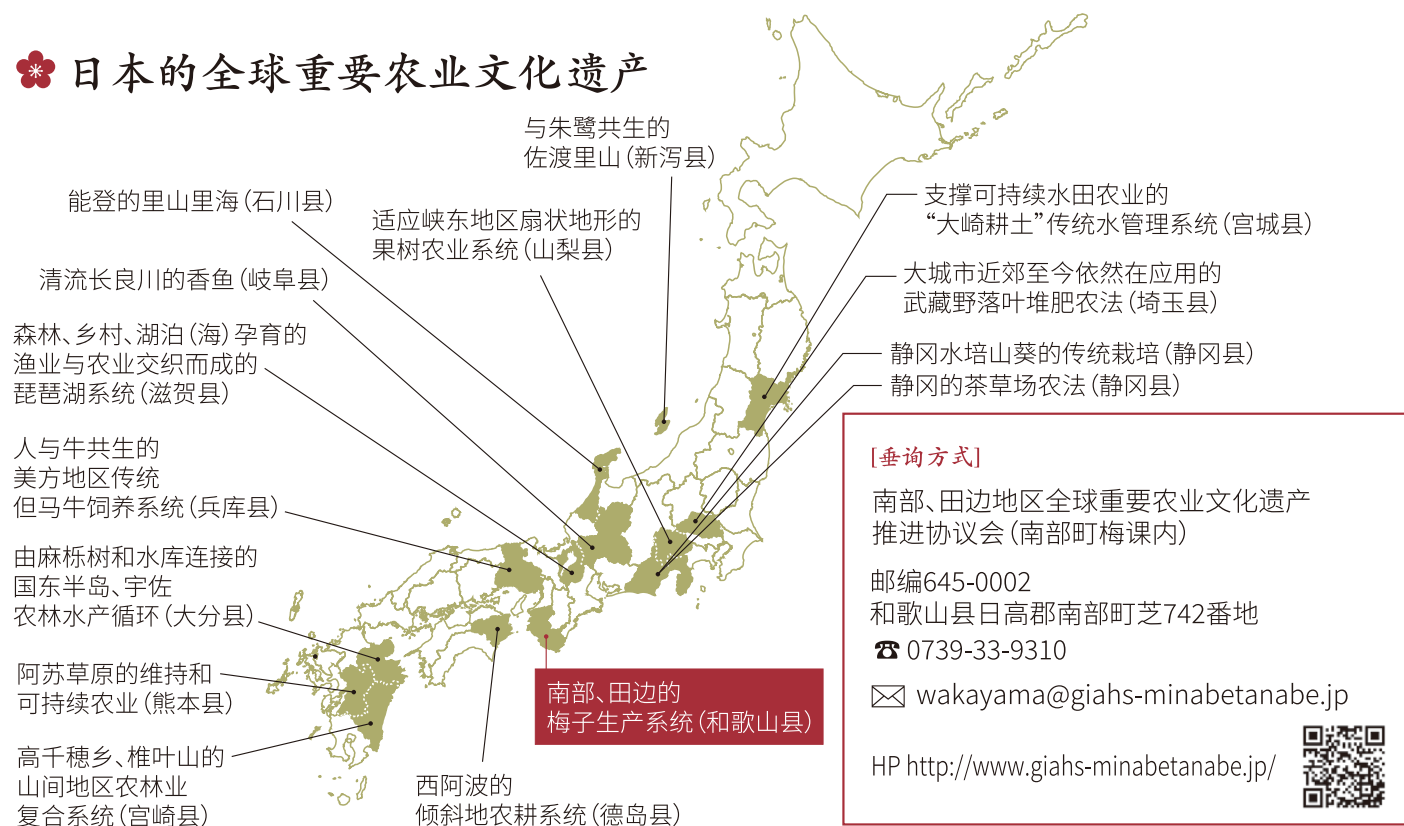
全球重要农业文化遗产（GIAHS: Globally Important Agricultural Heritage Systems）是由联合国粮食及农业组织（FAO）于2002年启动的一项认证制度，旨在保护并向下一代传承因农业规模化、品种改良、化学肥料大量使用等现代化进程而逐渐消失的世界各地的传统农业、农村文化及景观以及富有农业生物多样性的生态系统。作为实践可持续农业的全球重要地区，非洲、拉丁美洲和亚洲等28个国家的89个地区（截至2024年10月的数据）已获得全球重要农业文化遗产认证，包括马赛人的游牧系统（肯尼亚）以及浮游农业生态系统（孟加拉国）等。目前，日本则有包括“南部、田边的梅子生产系统”在内的日本15个地区获得全球重要农业文化遗产认证。



[交通指南]

从东京出发的最快捷方式是乘坐飞机。从羽田机场到熊野白滨度假机场约1小时15分钟，从机场到此地区约30分钟车程。从羽田机场到关西国际机场约1小时10分钟，从机场到此地区乘坐电车或驾车约1小时30分钟。从JR新大阪站乘坐电车约2小时，从JR京都站乘坐电车约2小时30分钟。

🌸 日本的全球重要农业文化遗产



[垂询方式]

南部、田边地区全球重要农业文化遗产推进协议会（南部町梅课内）

邮编645-0002

和歌山县日高郡南部町芝742番地

☎ 0739-33-9310

✉ wakayama@giahs-minabetanabe.jp

HP <http://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

里山孕育，代代传承，梅子栽培





世代传承的南部、田边地区的梅子生产系统

2015年12月，传承400年的以梅子为主的可持续农业系统获得全球重要农业文化遗产认证。南部、田边地区在保存薪炭林的同时，在山坡上种植梅树，不仅涵养水源、防止土石流失，还能维持高品质的梅子生产，利用日本蜜蜂进行梅花授粉，保全里山和里地的自然环境，以此维持丰富的农业生物多样性，因此得到了极高评价。

1 利用纪州备长炭的“薪炭林”守护山林

南部、田边地区自古以来一直遵守着“为保留薪炭林，不在山上种满梅树”的习惯。烧炭师傅对纪州备长炭的原料乌冈栎和青刚栎采取择伐方式，防止土石流等导致山地荒芜。正因为有这些烧炭师傅采取稳健的管理和维护，里山才得以保持健全的状态，使农林业可持续发展。



烧炭师傅以专业的眼光和技术择伐的乌冈栎，以超过1000度的高温烧制，成为坚硬且质地细腻的优质“纪州备长炭”。



用语解说

薪炭林►用于生产柴火和炭的原料木材的森林。由乌冈栎、青刚栎、麻栎树、枹栎、山樱、朴树等构成的里山杂木林，由人工定期进行管理和维护。

纪州备长炭►采用将乌冈栎及青刚栎以高温蒸烤、在窗外撒上灰使其灭火的独特制法制作而成的“白炭”。南部、田边地区的纪州备长炭在专业厨师之间口碑极佳，被誉为顶级品牌。

涵养水源►森林的土壤存积雨水、保持水源的功能。具有调节河川水流量以防止洪水、稳定河川水流量以及让雨水通过森林土壤来净化水质的功能。

择伐►在采伐从同一处长出多个树干的“多干树”树木时，只选择采伐粗细适合制炭的所需树枝，不采伐细树枝，从而持续培养树木、不断更新森林的采伐方法。



四季呈现不同风情的梅林。梅花盛开的季节吸引了众多游客前来观赏。



摄影：内山龙

2 利用蜜蜂授粉使梅树开花结果

大多数的梅树品种无法自花授粉，因此需要在附近种植其他品种的梅树，利用其花粉进行授粉和结果。对几百棵梅树进行人工授粉相当困难，因此自古以来都依赖日本蜜蜂来进行授粉。在花朵含苞待放的早春季节，盛开的梅花是栖息在当地的日本蜜蜂的重要蜜源，同时蜜蜂们也为即将正式到来的繁忙季节热身。这种梅树与蜜蜂之间的共生关系，获得了全球重要农业文化遗产认可。

用语解说

南高梅►和歌山县南部町精选培育的梅子。具有皮薄肉厚、肉质细腻柔软等特征，是制作梅干的顶级品种。

日本蜜蜂►自古就生长在日本山野的蜜蜂。特征是在春季到秋季期间采集各种花朵的花蜜。近年来，天然林中的日本蜜蜂数量有所减少，其物种的存续正面临着危机。

自花授粉（自交亲和性）►指的是相同品种的花粉传到雌蕊上，使其受精结果的授粉过程。很多梅树品种需要其他品种梅树的花粉传到雌蕊上，才能受精结果。



3 梅子的采收和加工技术造就高品质的南高梅

在南部、田边地区，几乎所有的梅子生产者都会对采收的梅子进行清洗盐腌的初级加工作业。因此为了制作优质梅干，南高梅从栽培阶段开始就得到精心培育。此外，加工业者也十分熟悉南高梅的魅力和特点。这种“地区生产者与加工业者的紧密合作关系”也是南高梅成为全球重要农业文化遗产并得到肯定的因素之一。



制作梅干的南高梅熟透后进入采收阶段。当地人设计出“在斜坡上铺网，梅子果实自然掉落也不会损伤”的方法，实现了高效采收作业。

用语解说

青梅和全熟梅►青梅是指尚未成熟的梅子。可用于制作梅酒、梅子汁、梅子沙瓦酒等。全熟梅是指完全熟透、整体呈黄色的梅子。果实柔软，香气宜人，适合制作梅干和梅子酱。

咸梅干►将采收的梅子清洗后用盐腌渍而成的日本传统风味咸梅干。也可用来制作调味梅干，但对于当地人而言，这种简单的“咸梅干”才是最正宗的“梅干”。

调味梅干►加工业者将梅干中的盐分去除后，加入其他材料一起腌渍，或是将梅干浸在调味汁中制成调味梅干。例如紫苏梅干、昆布梅干、鲣鱼梅干、蜂蜜梅干等等，种类丰富多样。

4 从薪炭林到海边，保持多样化生态系统

南部、田边地区的梅林与薪炭林中，栖息着雀鹰和苍鹰等，灰面鹭与东方蜂鹰等也会飞来这里，另外在山间的水库和里地的水田还发现了山椒鱼和红腹蝾螈等罕见物种。千里之滨（南部町）是日本本州地区红海龟产卵密度最高的地区等等，这种“可持续的农业系统”能够防止土壤的崩塌及流失，维护整体的自然环境，因此多样化的生物生态系统才能得以维持。

纪州梅会

感谢并传承里山的恩惠



由农业相关团体、梅干加工协作工会及地方政府单位等组成的“纪州梅会”，源于1545年6月6日，当时天皇曾在京都“贺茂神社”举行的定期祭祀活动中供奉梅子的典故，于是日本政府将6月6日定为“梅子节”。每年6月6日都会在上贺茂神社、下鸭神社（均位于京都市）、须贺神社（南部町）、熊野本宫大社（田边市）举行供奉梅子、感谢丰收的祭祀活动。