



2022-23年度RI会長

ジェニファー・ジョーンズ

第2640地区ガバナー：森本 芳宣

田辺東ロータリークラブ

創立：昭和49年5月15日

会長：岡本 博

幹事：前田 吉彦



例会場/事務所：田辺市下屋敷町81-10

きのくに信用金庫田辺支店3F

Tel 0739-24-6427 Fax 0739-34-5008

http://tanabe-east-rc.com/

E-mail info@tanabe-east-rc.com

例会：毎週水曜日 12:30～

ビジターフィー ¥2,000

## 〇会長報告

会長 岡本 博



- 本日のお客様は、田辺市 農林水産部 農業振興課 梅振興室 室長 西尾 浩樹（にしお ひろき）様です 後ほど宜しくお願ひします。

- 1月28日(土)けやきONE301に於いて、「次年度ガバナー補佐研修会」が開催され、岡本が出席して参りました。

- 本日のお弁当は「和づち」さんです。ご賞味ください。



## 〇幹事報告

幹事 前田 吉彦



- 例会日時変更

◎串本RC

2月7日(火)、21日(火) → 例会取り止め

2月14日(火)、28日(火) → 夜間例会 18:30～  
旧ヒルトップ和田金

◎白浜RC

2月10日(金)、24日(金) → 休会

2月17日(金) → 2月7日(火) → 19:00～夜間例会

- メイクアップ

◎1月28日(土) 「次年度ガバナー補佐研修会」  
岡本 博 君

- 回覧

◎「英語版ロータリアン2月号」

◎森本ガバナー事務所より

「ロータリー・リーダーシップ研究会 オンラインRLI開催のご案内」

「MY ROTARYの活用(実務)研修会のご案内」

◎谷ガバナーエレクト事務所より

「2023-2024年度主要行事のお知らせ」

「2023-2024年度クラブ(周年記念式典・記念例会・その他)届出のお願い」

◎南方熊楠顕彰会より

南方熊楠顕彰館 館長後援会 「南方熊楠顕彰館はなぜ田辺にあるのか」の開催について

- 連絡

◎2月のロータリーレートは1ドル=130円です。

◎ロータリーの友2月号が届いています。

◎今年も東京RC会員のクマヒラ様より「抜萃のつりその八十二」を頂いています。

各自トレイに入れてあります。

## 〇本日の唱歌

「君が代」 「我らの生業」  
唱歌 谷本 司君

## 〇今日のお弁当

本日のお弁当は「和づち」さんのお弁当でした。美味しく頂きました。



## 〇次回プログラム

◎2月 8日(水) 田辺消防本部 「消防の仕事」  
田辺消防署 神足 功 様

◎2月15日(水) 50周年フォーラム 予定

◎2月22日(水) 田辺警察署 「交通安全指導」



## 〇ゲスト

田辺市 農林水産部 農業振興課

梅振興室 室長

西尾 浩樹 (にしお ひろき) 様



## 〇出席報告

会員数 37名 義務免除 5名 本日の欠席者 5名

本日の出席率 84.3%



## 〇にこにこ報告 (敬称略)

◇田辺市 農林水産部 農業振興課

梅振興室 室長 西尾 浩樹 様をお迎えして  
愛須勝章、上原俊宏、岡本 博、片井 貢、  
小山實、坂本正人、佐田 一三、武田静也、  
竹中 悟、竹村英一、谷中順次郎、谷本 司、  
玉置佳範、中嶋伸和、西谷貞彦、野村憲司、  
畑地 誠、平林圭介、前田吉彦、真下 京、  
渡口 眞二

◇うなぎ、ありがとうございます。 湯川和洋

◇西尾君久しぶりです。頑張って！ 泉房次朗

◇結婚記念日

これからもお手々つないで歩いて行こうな！！

手を離すなよ～！！

山本 亘

いつもいつも美味しい料理有難う！！

95歳迄元気でいようね。

本田耕二

森本修至

本田耕二

◇お花いただきます。

☆本日もニコニコありがとうございました。

## 〇本日のプログラム

田辺市 農林水産部 農業振興課

梅振興室 室長

西尾 浩樹 (にしお ひろき) 様



この度は「田辺市まちづくり学びあい講座」にお申込みいただきありがとうございます。

この講座は、田辺市職員が講師として、田辺市の政策や事業についてお話をし、市民のみなさんの学習活動に役立てていただくとともに、これからのまちづくりを市民のみなさんと一緒に考えていこうという、教育委員会生涯学習課の事業です。

梅振興室のメニューは「梅について」ということですが、今日は時間もあまりないので、世界農業遺産「みなべ・田辺の梅システム」と紀州田辺うめ振興協議会の取り組みについてお話させていただきます。

みなさんもお聞きになったことがあるかと思いますが、田辺市のキャッチフレーズの一つに「W世界遺産のまち」というものがあります。これは世界遺産「紀伊山地の霊場と参詣道」と世界農業遺産「みなべ・田辺の梅システム」の2つの「世界遺産」を有することからきています。

世界遺産というのは、みなさんご存じだと思いますが、世界中の人たちの宝物として守っていく必要のある貴重な文化財のことです。1972年にUNESCO(国連教育科学文化機構)総会で採択された「世界の文化遺産及び自然遺産の保護に関する条約」に基づきます。一方、世界農業遺産は、伝統的な農業や林業・水産業とそれによって育まれ、維持されてきた、土地利用、技術、文化風習、取り巻く環境(生物多様性)を農業(農林水産業)システムとしてとらえたもので、次世代への継承を目的に2002年にFAO(国連食糧農業機関)により創設されました。簡単にいいますと、世界遺産は、登録された物件、すなわち国内法の「国宝」「国指定重要文化財」「史跡」「名勝」「天然記念物」などの文化財自体を守るのに対し、世界農業遺産は、農業システムを守り継承することに重点が置かれています。



世界農業遺産には5つの認定基準があります。

1. 食料及び生計の保障。地域コミュニティの食料及び生計の保障に貢献するものであること。
2. 農業生物多様性。食料及び農業にとって世界的に重要な生物多様性及び遺伝資源が豊富であること。
3. 地域の伝統的な知識システム。「地域の貴重で伝統的な知識及び慣習」、「独創的な適応技術」及び「生物相、土地、水等の農林水産業を支える天然資源の管理システム」を維持していること。
4. 文化・価値観及び社会組織。文化的アイデンティティ（伝統的な生活習慣、言語、認知・行動の様式）及び風土が、地域に定着し、帰属していること。ランドスケープ及びシースケープの特徴。人類と環境との相互作用を通じ、長い年月をかけて発展してきたランドスケープ及びシースケープを有することです。

みなべ・田辺の梅システムは、養分に乏しく、崩れやすい山を利用して薪炭林を残しつつ梅林を配置し、400年にわたり高品質な梅を生産し続けてきた農業システムです。人々は、里山の斜面を利用し、その周辺に薪炭林を残すことで、水源を守り、土砂崩れを防止するなどの機能を持たせ、薪炭林に住むニホンミツバチを利用した梅の受粉、長い梅栽培の中で培われた遺伝子資源（梅の品種）や、薪炭林のウバメガシを活用した炭づくりなど、地域の資源を有効に活用して、梅を中心とした農業を行い、生活を支えてきました。また、人々のそうした活動は、生物多様性、独特の景観、農文化を育んできました。それらが世界的に見て重要で、次の世代へつないでいくことが必要だと認められ、2015年に世界農業遺産に認定されました。

世界農業遺産の地域については、田辺市の方は勘違いしている場合が多いのですが、みなべ町と旧田辺市の区域が世界農業遺産の地域となっています。和歌山県の梅の生産量は全国の60%以上を占めます。そのうちの80%以上、つまり全国の半分以上の梅は、みなべ・田辺地域で生産されています。

なぜ、この地域で梅の栽培が盛んなのか。紀州梅の歴史をご紹介します。江戸時代、紀州藩田辺領において、やせ地は税が免除されるため、農民がやせ地に梅を栽培したことが本格的な梅栽培の始まりと言われていいます。また、田辺領主の安藤直次がやせ地を利用した梅の栽培をすすめ、保護したため、田辺・みなべ地方を中心に広がったとも伝えられています。

梅の栽培が急激に増加したのは、明治40年以降です。日清・日露戦争時に軍の食料として、長もちする梅干しが必要になったためです。また、第二次世界大戦中に勧められたこともあり、生産量が急激に伸びました。第二次世界大戦末期から昭和22年頃までは、戦争による食糧不足のため、梅の木を切ってサツマイモ等を栽

培したことから、梅の栽培面積が大幅に減少しています。

戦後、人々の生活がもとにもどるとともに果物が人々に必要とされ、梅の栽培も昭和30年代以降は急速に伸びます。その後、優良品種「古城」「南高」が生まれ、梅がさらに人々に必要とされたことから、昭和35年頃から、栽培面積が増加しました。一時、栽培面積も横ばいとなっていましたが、昭和56年頃より自然食品や健康食品ブームによって梅干しが消費者に見直され価格が上昇、栽培面積も増加し、質・量ともに日本一をほこっています。

また、梅干し、梅酒だけでなく、ジャム・エキス・ジュースといろいろと利用され、ブランド「紀州梅」の産地として発展しています。

梅振興室の所管事務です。

- (1) 梅の振興に関すること、
  - (2) 梅の生育不良に関すること、となっております。
- 梅の振興につきましては、紀州梅の会、紀州田辺うめ振興協議会、みなべ・田辺地域世界農業遺産推進協議会、梅の生育不良につきましては、田辺うめ対策協議会といったように、田辺市単独ではなく関係機関と協議会などを組織して取り組んでいます。

ここでは、梅振興室の中でも中心的な紀州田辺うめ振興協議会の取り組みをご紹介します。紀州田辺うめ振興協議会は、紀州梅を広く消費者に伝え、紀州ブランドを確立し、紀州梅の消費拡大を図るとともに、地域の関係機関及び関係団体と緊密な連携を保ち、梅産地として住民の産地意識の向上を図り、梅を柱とした地場産業の振興を目的として2001年に設立、構成団体は田辺市とJA紀南です。





最初に特別消費宣伝事業です。梅の機能性研究は、梅にどのような効用・効果があるかを研究、PRするものです。梅干し健康法推進は、東京の料理教室ベターホーム協会と連携。6月ごろ、全国14か所、15教室で梅加工講習会、8月に2回、東京の教室で「夏こそ、梅パワーでかしく時短&夏バテ予防」をテーマに料理教室を開催するものです。梅干し食べようプロジェクトは、梅干しを食べる習慣の無い方、少ない方に食習慣として取り入れていただくことを目的に実施。「梅干しをお茶に入れ果肉をほぐして飲んでいただき、風邪予防の効果検証」を行うものです。「熱中症予防に梅干し」PRは、AED講習会、京都鴨川納涼祭へ梅干しを提供し、「熱中症予防に梅干し」をPRするものです。

次にA級梅干し消費拡大事業です。友好都市等のイベントに出展、梅と田辺市のPRを行うものです。商談会への出展も行っています。

次に販売促進・消費宣伝事業です。梅もぎ体験の受け入れ、青梅加工講習会、梅料理の普及などを行っています。特に青梅は梅ジュース、梅酒、梅干しなどに加工しないと食べられないため。量販店に商品を陳列するだけではなく、消費者に「簡単で、失敗しない、熟度進行に応じた」加工方法を知ってもらうことが重要となります。

梅酒・梅酒で乾杯PRでは、成人式でノンアルコール梅酒や梅干しを配り、田辺市が梅の産地であることを再度認識していただき、消費につなげるものです。

梅の日関連事業は、毎年6月6日の梅の日に、首相官邸、東京都大田市場、京都府賀茂神社、田辺市本宮大社で梅や産地のPRをするものです。また、市内の幼稚園・小中学校の給食の食材として梅干し他、梅加工品を提供しています。

スポーツに梅PRは、南紀田辺扇ヶ浜オープンウォーター・スイミングに梅干しを提供したり、各地のマラソン大会等でブースを設置、販売等を通じて梅や梅の機能性をPRしたりするものです。

学習活動での啓発は地元の小中学校が行う梅に関する授業、梅収穫・加工体験を支援するものです。

以上、簡単ではございますが、世界農業遺産「みなべ・田辺の梅システム」と紀州田辺うめ振興協議会の取り組みについてご紹介させていただきました。

ご清聴ありがとうございました。



#### 梅の効用 豆知識

梅酢から抽出したポリフェノールが、インフルエンザウイルスなどの増殖を抑制させる作用や、消毒作用があることが分かっています。(抗ウイルス効果)

