

紀南 Good

上芳養地域特集号

Take free



梅のまち、上芳養の魅力

これ、なんて読む？

紀南 Good（上芳養地域特集号）

発行・編集・製作 TETAU 事業協同組合

〒646-2102 和歌山県西牟婁郡上富田町岩田 1645-4

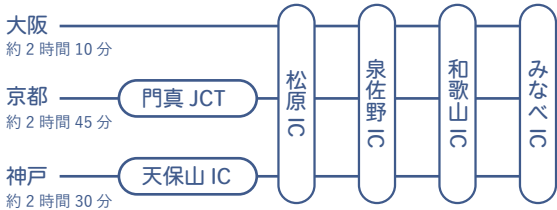
TEL.050-5536-9139 info@tetau.jp

和歌山県・田辺市

上芳養までのアクセス

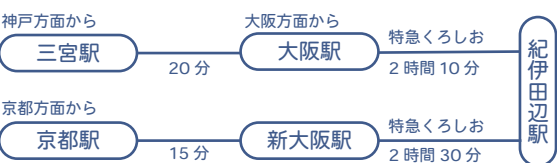
車でお越しの場合

※所要時間は、渋滞がない場合の平均的な目安として表示しています。



各地から上芳養へ	熊野本宮大社から	約 1 時間 15 分
	白良浜海水浴場から	約 35 分
	紀伊田辺駅から	約 30 分
	南紀白浜空港から	約 45 分

電車でお越しの場合



- ◆紀伊田辺駅からレンタカーで約 30 分
※JR 芳養駅にはレンタカーはありません。
- ◆明光バス「上芳養線」（週 4 回の運行）30 分程度



山森農園

安心・安全の梅づくりは
畑の土や水にこだわる
農園でありたい



梅を愛してやまない
梅農家

和歌山県田辺市上芳養 764
tel. 0739-34-3187

和歌山 山森農園

Special Thanks



かみはやミライ塾
kamihaya Mirai School

上芳養地区の子どもたちが、地域、外部、学生、民間等幅広い人材
の中で、熟議し、共働する活動行い、上芳養の新たな価値を見だし、
発信する活動を通して、将来の地域に貢献する意欲や、今後の予測
不可能な社会を切り開く創造性を高め、育むための活動です。

上芳養のミライ

Team KAMIHAYA

地域の事業者

小学校

中学校

町内会・公民館

保護者

協力事業者

小学校・中学校を中心に、保護
者、町内会、公民館、地域の事
業者などの地域の方々を取り巻
き、協力事業者がバックアップ
する Team KAMIHAYA を形成
して、上芳養のミライを考え、
アクションしていきます。



上芳養小学校が例年伝統としてきた修学旅行での梅配り。さらに学びの機会にアッ
プデートしよう！というきっかけから、かみはやキャラバンが生まれました。OS 株式会
社様のご協力で、大阪・梅田での開催が実現。小学校に加え、中学校・町内会・公民館・
地域の事業者などが協力し、2024 年 5 月 26 日に最初のイベントを開催しました。



紀南 good × クリエイティブ

TETAU

この冊子は、和歌山県を拠点に活動するクリエイティブチーム、TETAU 事業協同組合の「地域をてたうプロジェ
クト」の一環として企画・製作いたしました。上芳養小学校・上芳養中学校の先生方、児童、生徒の皆さん、
そして地域のたくさんの方のご協力で実現しました。ありがとうございました！今後も素敵な地域であり続け
るよう、共にチャレンジしていきたいと思っています。

TETAU 事業協同組合 <https://www.tetau.jp/>



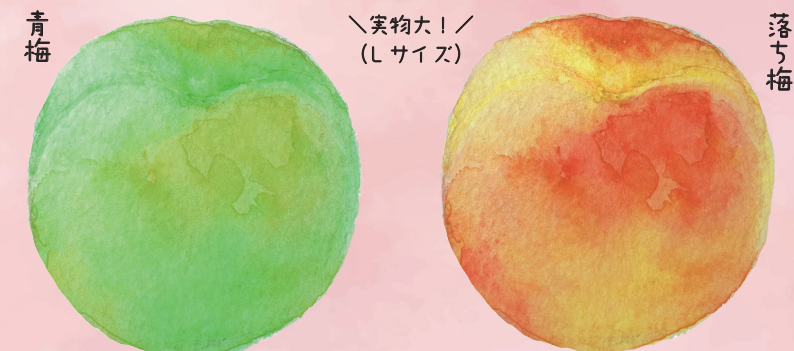
完熟した柔らかーい皮 落ち梅って 知ってる？

落ち梅って？

梅は完熟すると自然と実が落ちます。それを「落ち梅」と言って、とっても柔らかい梅が出来上がります！落ち梅はその日中に塩漬けにしないと日持ちしません。だから、落ち梅の梅干しは地元でしか作れません。完熟した実は肉厚で皮もとっても柔らかい！

紀州南高梅 きしゅうなんこううめ

梅の最高品種といわれ、ふっくらした大粒の果実が特徴です。果実は緑色から黄色味へと変化し、収穫時には甘い香りが漂います。完熟南高梅の皮は薄く、果肉は肉厚。ねっとり感のある柔らかさは、梅干しにするとお口の中であとろけます。



梅干しだけでなく、ジュースやジャム、梅酒などさまざまなおいしいものに！



1年を通して「梅」のことを学習しています。

子どもたちから見た上芳養

高い山に一面の青空。 一押しは自然豊かなところ！！

上芳養小学校は高いところにあるので、見下ろす景色はとってもきれい！毎日鳥のさえずりに、風の音、木々の揺れる音が聞こえる。
人数は少ないけれど、みんな素敵な個性を持っていて、どんよりした雨の日だってみんなの笑い声で、そんなのかき消してしまうのだ！
上芳養小学校では、毎年梅のイベントがある。梅ジュースを作ったり、着花率や着果率を調べたり、梅干しを作って修学旅行で配ったりする。
つまり上芳養小学校、いや、上芳養に梅を知らない人はいない！玄関を出たら目の前に梅畑、なんて家もある。それだけ、梅は身近な存在なのだ。

私たちが通う学校は梅畑やみかん畑に囲まれています。全校生徒68人の学校で、兼業も含めると、なんと全員が梅農家！
おうちのお手伝いで落ち梅ひろいをしたり、学校で梅についての勉強をしたりと、梅と共に生活しています。上芳養小学校では3年生から梅学習がスタート。梅の花の観察や収穫の体験、シロップ作りに挑戦します。5年生はJAの職員さんや上芳養の梅農家さんに協力してもらい、梅の歴史を勉強したり、梅干しができるように出荷されるのかを覚えてもらいます。そして6年生になると自分たちで梅干しを作り、修学旅行で配ります。梅配りは上芳養小学校の修学旅行の伝統行事です。

完熟した梅を収穫した日に漬けて作りました！

白干しができるまで



6月初旬
落ち梅拾い
地元の農家さんにご協力いただいて落ち梅拾いをお手伝い。



収穫した当日に
塩漬け
落ち梅は完熟で傷みやすいのでその日中に塩漬けにします。



夏の土用
天日干し
塩漬けた梅をならべて乾燥させていきます。



翌年3月
白干しの完成！バック詰め
梅と塩だけでできた梅干しの完成！今回は400個配りました！



ここが大変！！梅拾いの苦勞

いろいろ体験してきたが、そのなかでも私たちが一番苦労したのは「梅拾い」。梅の木は背が低いので、木に当たらないように腰を低くしなければならない。梅を拾いながら低い体勢になるのは私たちでも息が荒れるほど。これを暑期中毎日続ける農家さんたちのすごさを改めて知ることになった。

梅学習をした 子どもたちの感想



地域と共にある
学校です！

知ってほしい。上芳養の自慢

梅学習を通して思ったことは、梅のことをもっといろんな人知ってほしいということだ。上芳養では当たり前の梅だが、和歌山を出ると梅のことを知らない人は多い。大変なことも知っていれば梅はより一層美味しく感じる。だからこそ梅についてたくさん勉強している私たちにとって、梅は上芳養の自慢なのだ。

上芳養小学校は、和歌山県・田辺市の上芳養にある小学校です。梅に囲まれた地域で、一年を通して梅学習をしています。

わたしたちの小学校は、
100%梅農家！
兼業含め



上芳養小学校、毎年恒例の「梅配り」。2024年は5月26日に400個を梅田・OS広場にて配布しました。単に梅を配る、というだけでなく、子どもたちの学びとなり、また地域のコミュニケーションを豊かにするために実行されたのが「かみはやキャラバン」。たくさんの人に梅や上芳養の魅力伝えたい、と子どもたちや地域のひとこの冊子を作りました。

かみはやキャラバンの
詳細はこちらから



<https://good.tetau.jp/project/kamihaya-caravan/>

塩と梅だけでつけた、
酸っぱーい梅！

塩と梅だけを使って漬けた昔ながらのすっぱーい梅干し、これを「白干し梅」といいます。塩以外の調味料を使用していないので、梅本来の味わいを楽しむことができます。もちろん無添加！塩分濃度は18〜20%と高いため、長期保存・常温保存が可能。最近では、災害時の備蓄用としても販売されています。

上芳養では、7月中旬から「梅の土用干し」という作業が始まります。土用干しとは、塩漬けにした梅を三日三晩日天日干しにする作業をいいます。夏の土用期間は7月19日頃から8月6日頃。この時期、梅農家さんの近くを散歩すると、大きな網の上に重ならないようにたくさんの南高梅が並んでいる光景をよく目にします。その周りには、食欲がそえられる酸っぱーい、いい香りが漂っています。

上芳養小学校・中学校の給食には梅料理がいっぱい！

上芳養小学校と中学校の給食は、学校のすぐ横にある「上芳養共同調理場」というところで調理されています。地元特産の「梅」を使ったメニューがたくさん出てきます。梅干しを使った「紀州汁」やおかかあえ、マグロ梅しそフライなどはもちろん、梅ゼリーなどのデザートも。特に子どもたちには梅干しを漬けた時にできる「梅酢」を使った唐揚げが人気です！

落ち梅でつけた「白干し」を味わって！

すっぱいけど これが本物！



上芳養の方々に
聞きました！



白干しを使った おすすめレシピ！



やっぱり焼酎のお湯わり！
という声も多数

脂ののった魚を煮るときに梅干しを
いれるとあっさりとした仕上がりに。

ご飯と一緒に炊くだけ！ 梅ごはん

米1合につき、
梅干し1粒

材料 米、白干し梅

- 1 米を洗い、普通の水加減で水を入れ、種を取らずに梅干しを入れて通常通り炊く。
- 2 炊き上がったら種を取り出す。梅が全体に行き渡るように底から混ぜれば完成。

POINT 梅干しのタネにはうま味がたっぷり！捨てないで一緒に炊きましょう。

梅干しの程よい酸味に、ご飯がすすみます。
紫蘇やしらすをのせても美味しそう！

乾燥大豆を戻してから使用すると
食感が感じられてさらにおすすめ！

常備菜やお弁当のおかずにもぴったり。 大豆の梅煮

材料

大豆の水煮、白干し梅、だし汁1カップ、みりん・醤油適量

鍋に大豆、白干し梅、だし汁、みりん、醤油を入れ、10分ほど弱めの火で煮る。

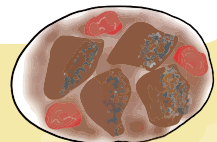
煮た梅干しは取り合いに！

煮魚

材料 お好きな魚、白干し梅、醤油・酒・みりん(1:1:1)

- 1 鍋に魚と調味料(醤油・酒・みりん)を入れ、落とし蓋をして煮る。
- 2 5分ほどしたら白干し梅を入れ、さらに5分ほど煮込んだら完成。

POINT 使用する白干し梅の大きさや量によって、塩味が変わります。お好みで醤油の量を加減して。



上芳養のフレンチシェフからの
アドバイス！

白ぼし梅は塩味が強いので、
洗ったり、塩抜きして使っても！

キャラバンサライ
オーナーシェフ
更井亮さん



おにぎりの具や、ご飯のお供に

梅カツオ

材料 白干し梅、梅と同量のカツオ節
(できれば細かいもの)

- 1 梅干しの種を取り、包丁でたたく。
- 2 ①にカツオ節を混ぜる。

POINT 好みでしょうゆや煮きったみりんを加えても。

ゆでたイカを細く切り、梅かつおと青じそを
トッピングしたらおいしいですよ



①の状態でグリルやフライパンで
焼いて食べてもおいしい。

梅酢とは、梅干しを
作る際に塩に漬けた
梅から出てくる液体
のこと。スーパーや
ネットでも買えます。

給食でも大人気！

梅酢唐揚げ

材料 鶏もも肉、梅酢、片栗粉、揚げ油

- 1 一口大に切った鶏もも肉に梅酢をさっとくぐらせる。
- 2 片栗粉をまぶし、180度に熱した油で揚げる。

POINT 梅酢はしょっぱいので、漬けこまなくてOK! 梅酢で(鶏もも肉を)洗う感覚で。

梅畑とみかん畑のまち。

上芳養

人口 1,523
世帯数 624
地区別農家数 254

田辺市統計書 令和5年度版
(令和6年3月発行)





ジビエ

「ジビエ」と聞くと、「生臭いのか」「料理の仕方がわからない」「そもそも近所のスーパーに売っていない」など、まだまだ身近に感じられない方が多いのではないのでしょうか？上芳養では、若手農家たちが集まり狩猟を行う「チーム日向」を結成し「ジビエ」を通して、地域の人や農作物を守る活動をしています。

農家がなぜ狩猟を始めたの？

イノシシやシカなどの獣が田畑にもたらす被害は、農家にとってはたいへんな困り事。ネットや柵などのさまざまな工夫を凝らしても、少しの「すき間」を見つけて田畑に侵入し作物を荒らします。そこで立ち上がったのが上芳養の若手農家ハンターチーム、「チーム日向」なのです。

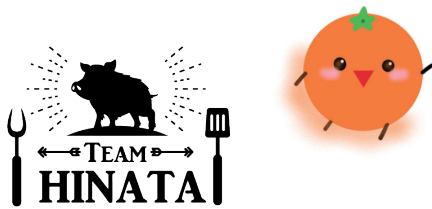
紀州ジビエ生産販売企業組合

ひなたの杜

「ジビエ」の解体作業から食品用お肉への加工・販売をしています。代表の湯川さんは「チーム日向」のメンバー。湯川さんが直接狩猟の現場まで行き、獲物の状態を確認後に仕留めて血抜き作業をします。「ひなたの杜」のジビエは、仕留めてから加工されるまでの素早さが特徴。そのスピーディーな作業効率が、高品質の安心・安全なオーガニックのお肉となるのです。加工されたお肉は県内外の高級レストランへ。オンラインショップでも販売しているので、どなたでもご購入できます。

インターネットでも買えます

<https://kishu-gibier.com/>



代表の岡本さんを始めとするチーム日向は、農業をしながら狩る、解体する、食す、の当たり前の流れを見直すことで、地域の困り事を解決へと導きました。地元愛で溢れるメンバーは、上芳養の良さを後世に伝えたい一心で地域課題に向き合い活動中！チーム日向を応援するサポーターも加わって、日向地区を盛り上げています。



Restaurant Caravansarai

「ひなたの杜」の新鮮な「ジビエ」を使ったフレンチレストラン。こちらのシェフ更井さんも「チーム日向」の一員です。上芳養の温暖な気候のもと、のびのびと自生する草や木の実を食べて育つ「ジビエ」や、地元でとれた新鮮な食材を使ったお料理を四季を通して楽しむことができます。レストランは、シェフの祖父から譲り受けた梅蔵をリノベーションした建物。どこか懐かしさを感じing中で、和歌山県田辺市の極上のフレンチをぜひお召し上がりください。

<https://caravansarai.jp/>

日向屋

上芳養で生まれ育ったみかんや梅などの農作物と、チーム日向が狩猟しひなたの杜で解体をしたジビエを販売しています。さらには、福祉施設との連携や農業の受託、商品の開発・販売を行うことで生産から流通までの体制を自社で管理。そうすることで、雇用の促進や地域の活性化につながっています。農業と狩猟を主力とした、地域資源を生かした取り組みです。日向屋では、見て、食べて、体感するグリーンツーリズムを企画。田舎ならではの体験をお楽しみいただけます。

インターネットでも買えます

<https://hinatayaworld.stores.jp/>



ネットでも買える上芳養のお店



山森農園

有機肥料を使用し、土と水にこだわった「ミネラル農法」。完熟した梅の実実は、まるでスモモのよう！人と自然に優しい、完全完熟梅を使用した商品はすべて「梅愛」込めた無添加仕上げです。

<https://www.yamamori-farm.life/>



中道農園

100% 純国産の自家農園栽培梅を使用した梅干しは、じっくりとつくった昔ながらの家庭の味。小さな農園で丹精込めて作られた自信の品々は、本場紀州産の自信の梅干しです。

<http://www.webnanki.jp/nakamiti/>



みちうえ農園

自分たちの農園で梅の実を育て、加工・出荷までを行う梅干しは「完全自家製」。天然の塩に漬けこみ、上芳養の太陽の恵みをうけた南高梅は、ふっくらとした優しいお味がします。

<https://michiuenouen.com/>



岡畑農園

梅枝チップを使用した土で、梅の木を健康に育てることが、最高級完熟梅の秘訣。調味には添加物や保存料などは使用せず、誰もが安心して食べられる梅干しとなっています。

<https://okahata.com/>



みかん

上芳養の温暖な気候や水はけのよい土壌は、梅だけでなくみかん作りにも最適！みかんは、春から秋にかけて摘果が行われ、秋から冬に「極早生」「早生」「晩生」の順に収穫が行われます。みかんに含まれるビタミンCは、身体の免疫力を高める働きや抗酸化作用があるので、風邪などの不調や肌のトラブルの予防におすすめです。上芳養ではみかんの収穫体験も行っていますので、採れたての味を現地でお楽しみください。

上芳養の1年

2月上旬～3月上旬

梅林の開花とともにミツバチの受粉が始まり、「紀州石神田辺梅林」が開園します！

4月

桜まつりが開催されます。

6月上旬

青梅の収穫。ジュースや梅酒に。

6月中旬頃～

完全に熟した梅が自然落下したものを収穫する「梅拾い」が体験できます。

11月～1月

寒くなると、みかんの季節！みかんの収穫も体験していただけます。

こんにゃく芋も上芳養で栽培しています！

石神こんにゃく

期間限定 石神梅林オープン期間中に販売

紀州石神田辺梅林名物のひとつ、「石神こんにゃく」。石神のお母さんたちがイチから自分たちで作っているこんにゃくです。こんにゃくを固めるのは、凝固剤と剪定や伐採をした梅枝を燃やしてつくる灰汁（あく）。昔ながらの方法で、手間暇かけて作る石神こんにゃくは、ヘルシーだけど食べ応え抜群！梅の花の季節に紀州石神田辺梅林で販売しています。

上芳養は「世界農業遺産」地域

400年以上にわたり高品質な梅を持続生産してきた先人の工夫「みなべ・田辺の梅システム」。2015年世界農業遺産に登録された、後世に残すべき「農業の営みや暮らし」です。その仕組みに欠かせないのが「梅」「ミツバチ」「紀州備長炭」。みなべ・田辺地域の平地が少なく痩せた土壌という恵まれない環境を、創意工夫で生かしながら、梅の生産とともに里山の自然やさまざまな生き物の生態系を守っています。

洋食にもあう梅ベスト！

石神邑

紀州梅専門店として紀州梅干や梅酒などの製造・販売を行っています。土づくりからこだわった良質な梅は、自分たちで土を耕し苗木を植えるところから始まります。化学肥料を一切使わずに、オーガニックと減農薬にこだわり、人の手で丁寧に育てられた梅の実。その良質な梅を使った、「高品質」「安心」「安全」の商品をお届けいたします。オンラインでも購入でき、ご進物やギフトに喜ばれる商品を多数取り揃えています。

インターネットでも買えます

<https://www.ishigamimura.co.jp/>



紀州石神田辺梅林

毎年2月上旬～3月上旬ごろ

標高 300メートルある梅林からの眺めは必見です。駐車場から頂上へ登っていくと、眼下に広がる美しい山々と上芳養の集落。海まで一望できる景色は圧巻です。梅の花が見ごろになる、毎年2月上旬～3月上旬に紀州石神田辺梅林は開園します。

いももち

さつま芋を練り込んだおもちにきな粉をまぶし、中には上品な甘さのこし餡が入った「いももち」。柔らかな食感と優しい味は、一度味わうとやみつきに！梅の花が咲く季節限定の「いももち」は、地域にはもちろんのこと、県外の方にも人気です。



梅

上芳養では紀州南高梅を始め、さまざまな品種の梅の栽培を行っています。言わずと知れた紀州南高梅の果実は、梅干しにすると大粒で肉厚！とろける柔らかさが特徴の最高品種の梅です。「青いダイヤ」と呼ばれる古城（ごじろ）。爽やかな緑色が特徴の青梅で、歯ごたえのある果肉は、梅酒や梅ジュースに向いています。和歌山県でのみ栽培されている「幻の梅」橙高（とうこう）。熟すと果肉までオレンジ色になるのが特徴の、青採り梅です。シロップにすると、果汁が透き通った美しい黄金色をお楽しみいただける希少な梅です。



Guesthouse Tao

上芳養にある一棟貸切の泊まれる梅農家です。周辺には梅畑が広がっていて、のんびりとした時間を古民家でお過ごしいただけます。もちろん「梅農家」のため、梅やみかんの収穫体験もあります。農家自慢の梅を使った梅ジュース作り体験もおすすめ！上芳養の里山生活を、ゆっくりと堪能できるお宿となっています。

<https://0713tao.localinfo.jp/>



上芳養の楽しみ方

梅農家の農作業を体験！

落ち梅（完熟梅）でジュースも作れます！

