

寄稿 1

世界農業遺産 「有田・下津地域の石積み階段園みかんシステム」



元近畿大学生物理工学部教授

仁藤 伸昌

わが国で生まれた「みかん」が、和歌山県有田・下津地域の人々の知恵と努力で産業として育てられ、文化を継承する世界農業遺産に認定された。「みかん」研究に携わる者として申請書作成に関与した立場からその意義を紹介する。

世界農業遺産

2025年8月末に和歌山県の「有田・下津地域の石積み階段園みかんシステム」が世界農業遺産（Globally Important Agricultural Heritage System: GIAHS）に認定された。

世界農業遺産とは、社会や環境に適応しながら何世代にもわたり継承されてきた独自性のある伝統的な農林水産業と、それに密接に関わって育まれた文化、ランドスケープ及びシースケープ、農業生物多様性などが相互に関連して一体となった、世界的に重要な伝統的農林水産業を営む地域（農林水産業システム）に対し、国際連合食糧農業機関（FAO）が認定するものである。

2025年11月28日現在、世界で29か国104地域、日本では17地域が認定されている。地域別では、日本を含むアジアが10か国60地域、欧州が5か国14地域、アフリカが7か国12地域、中東が2か国7地域、中南米が5か国11地域であり、アメリカ、カナダ、オーストラリアなどの国々には認定の地域はない。このことは、文化と伝統の継承が大切であることを示している。

和歌山県では、2015年に「みなべ・田辺の梅システム」が認定されている。国内の認定地域で、1県から2地域が認定されているのは和歌山県と静岡県だけあり、静岡県は、ワサビと茶、和歌山県は果樹の梅とみかんである。果樹王国和歌山県としての誇りである。

今回の認定では、同時にイタリアのアマルフィの傾斜地でのレモンシステム、また国内では島根県奥出雲地域の「たたら製鉄を再適用した奥出雲地域の持続可能な水管理及び農林畜産

システム」が認定された。申請の段階で、有田・下津のみかんシステムが、カンキツ類に関して世界で最初になることを期待したが、アマルフィのレモンシステムと同時の認定になった。カンキツ類が世界的に認識されたことになる。

なお、和歌山県では、高野山・熊野古道が世界文化遺産として認定されているが、これらは国際連合教育・科学・文化機関（UNESCO）が認定する文化遺産で、国内の所管としては、「世界農業遺産」は農林水産省、「世界文化遺産」は文部科学省ということになる。

本システムの特徴

世界農業遺産への申請は、すでに日本農業遺産に認定されていた海南市下津地域の「下津蔵出しみかんシステム」と有田地域の「みかん栽培の礎を築いた有田みかんシステム」を融合して農林水産省を通じてFAOに認定を申請したものである。2025年7月下旬にはFAOから派遣された専門家が現地調査を行い、申請書の内容の確認を行った。

本システムの申請には、有田・下津地域の「みかん」を取り巻く自然環境、生態学、昆虫学、動物学のような分野に加え、社会的、経済学的、民俗学的等の視点からの記述も必要であった。また、「みかん」を支える人々の役割も大切である。例えば、石垣作りの技術者、苗木業者、作業用の器具・道具作りに携わる人々、生産物の流通・加工・販売などの関係者、地域で伝統的な行事や祭事を継承してきた人々、「和歌山剥き」などと言う独特の皮の剥き方と食べ方、童謡なども含まれていて、まさに和歌山県の「みかん」文化の結集の賜物である。

階段園の造成とその効果

有田・下津地域のみかん産業は、糸賀庄中番村（現下津市）の庄屋伊藤孫右衛門が1574年ころに肥後八代（現熊本県八代市）から「小みかん」を導入し、栽培を始めたことに端を発し

ている。この「小みかん」が有田地域で普及し、「紀州みかん」として産業化した。「小みかん」の来歴は明確ではないが、古くに中国から伝わり、12～13世紀ころから九州各地で栽培されていたようである。

農家の人々は、「紀州みかん」を栽培するために山林を開墾し、石垣を築いて階段園を造成した。山の尾根部分には自然林を残し、中腹部を階段畑とした。自然林は、水の涵養としての役割を果たすと同時に大雨の際の土砂災害を防ぐ役割も果たしている。階段畑を築くための石は、開墾した山地だけではなく有田川の川底からの石も運び上げた。石の大きさや形状が均一でない石垣が独自の景観を呈している。重機がない時代に農家の人々は黙々と働いて石垣を築いた。

森林—みかん栽培の階段園—居住地域—川—海に至る傾斜地に広がる景観は、特有の生態系を形成し、その中に鳥、小動物、昆虫が住み着き、生物の多様性を維持している。この壮大な景観が現在まで脈々として続いていることは、日本一の「みかん」の生産量と生産額を誇る当地域の人々の「みかん」にかける思いが生み出した傑作であり地域の宝である。傾斜地での「みかん」栽培は、排水が良く樹に適度の水分ストレスを与えることになり、糖度を高める効果がある。

開墾された「みかん」園は小さな区分であり、大規模な園地に比べ栽培管理は効率的ではないが、農家の人々は1本ずつの樹に対して集約的な管理を行い、高品質の「みかん」を生産することに専念した。また、樹に対する周到な観察による枝変わりの発見が品種改良にもつながった。

この傾斜地を利用した、「みかん」の貯蔵庫も階段園を特徴づけている。下津地域では酸の減少が遅れた「みかん」を強い霜が降りる前の年内に収穫し、木造・土壁の貯蔵庫で貯蔵し、海側から山に向かって吹き上げる風によって腐敗を防ぎながら糖と酸のバランスを整え、'蔵

出ししもつみかん’、‘本貯蔵みかん’のブランド名で2月から3月にかけて出荷する技術を開発した。「みかん」果実の生理的特性を熟知した技術である。

蜜柑方（みかんがた）

「紀州みかん」栽培は、初代紀州藩主徳川頼宣（1619年入国）により推奨され産地の規模を拡大した。栽培面積が増え、収穫量が増えると大阪、堺、伏見などへ出荷するようになった。さらに、1634年には「紀州みかん」が初めて江戸へ出荷され、「紀州みかん」としての地位を確立した。

出荷量が増えると流通でのトラブルが発生するなど取引上不利になるような事態も生じた。そこで出荷する村々は、現在の出荷組合のような組織「組株」を設け、輸送船の手配、代金回収、出荷調整などの役割を担った。その後「組株」の代表者が集まる集会所が有田川河口の北湊に設けられ、「蜜柑方会所」とし、役員が置かれた。「みかん」の世話人が集まる場所や集荷所の人を指して「蜜柑方」と称し、その後組織名となった。「蜜柑方」は販売組織としてだけでなく、寄り合う人々の交流による情報交換の場として栽培技術の向上や新品種の紹介などにも役立った。

紀州藩は、「紀州みかん」生産を重要な産業と考え、「蜜柑方」に対して保護政策をとり、発展を後押しした。「蜜柑方」の権力を持たせるため、江戸に赴く際には苗字帯刀を許可し、武士に準ずる身分を与えた。また、みかん船には「紀州家御用」のお墨付けを与え、蜜柑船と荷上場に「紀州家御用」の提灯を掲げることを許可し、航路を優先し、江戸での専用荷上場を提供するなどした。「蜜柑方」は、現代的な「みかん」の流通システムの起源と言ってもよい。

日本の「みかん」産業の礎

国内の他の産地に先駆けて「みかん」産業を発展させた有田・下津地域は国内の「みかん」

の普及にも大きく貢献した。広島県（1619年）、静岡県（1655年）、愛媛県（1861年）、徳島県（1879年～1800年）に導入され、それぞれの地域での「みかん」産業の基礎となった。

「紀州みかん」から「温州みかん」への転換

有田・下津地域では他の地域に先駆けて1800年代初頭（明治期）に、「温州みかん」を導入し、「紀州みかん」からの転換を図った。「温州みかん」は、江戸時代には九州の各地で栽培されていたが、種子（たね）がないことから武家社会には受け入れられなく普及が遅れていた。しかし、「温州みかん」の食べ易さ、おいしさが「紀州みかん」を凌駕し、明治維新以降に栽培が拡大し、「みかん」産業の近代化を牽引することになった。大正時代には「温州みかん」の生産量が大多数を占めるようになり、「紀州みかん」の生産は急激に減少した。

日本原産の「温州みかん」

「みかん」と一般的には称しているが、学術的な名称は、「温州みかん（うんしゅうみかん）」で、学名は、*Citrus unshiu* である。「みかん」類の総称をカンキツ類というが、皮が柔らかく剥き易いマンダリン (*Citrus reticulata*)、果実が大きく皮が固いブンタン (*Citrus grandis*) そして香りが強いシトロネ (*Citrus medica*) を基本種として、多様なカンキツ類が分化したとされている。交配や様々な育種技術によって育成された品種に加え、自然交雑や芽の突然変異である枝変わりによっても多くの品種・系統が生じている。

「紀州みかん」と「温州みかん」は、マンダリンの仲間であることから本申請では国際的に通用することを考慮し、*Citrus reticulata* ‘Unshiu’ とした。

「温州みかん」は、江戸時代初期に現在の鹿児島県出水郡長島町で偶然発見されたがその起源は明確ではなく、中国の温州と言う地名に因

むとされていたこともあった。2016年に農研機構が行ったDNAの解析により、「紀州みかん」と東南アジア原産の「九年母（くねんぼ）」の自然交雑によって生じたことが解明された。「温州みかん」は、正真正銘の日本原産の「みかん」である。国際的には、「温州みかん」を「Satsuma」と呼ぶこともある。長崎の出島に駐留したシーボルトは、「温州みかん」の腊葉（押し葉）に‘Nagashima’と記している。

1つの芽から偶然に発生した「温州みかん」は、栽培の拡大に伴い枝変わりにより200を超える多様な品種・系統を生じ、世界に類を見ない「みかん」としてわが国の産業を支えている。「みかん」は、接ぎ木により繁殖され、台木には主としてカラタチが用いられている。カラタチと「温州みかん」との絶妙な組み合わせがわが国の気候風土に適し、「みかん」産業の基盤となっている。世界農業遺産の認定に、わが国原産の「温州みかん」が有田・下津地域での環境に生まれ、発展を遂げたことには大きな意義がある。

世界に類を見ない石積み階段園

有田・下津地域の急傾斜地の石積み階段園での「みかん」栽培が特異的であることを示すために、国内や海外のカンキツ栽培地との比較も行った。

わが国のみかん産地の多くは急傾斜地にあるが、1960年代の「みかん」ブームの折に急傾斜の山地に園地を造成したものであり、わずか60年の歴史である。有田・下津地域はそれをはるかに超える400年以上の歴史があり、今に至るまで維持管理されている。

海外との比較のためにも情報を収集した。アメリカ、ブラジル、オーストラリア、スペイン、イタリアなどは平坦地で大規模な生産を行い、中国や韓国でも緩傾斜地に広大な園が広がっている。有田・下津地域で見られるような急傾斜地に石垣を築いた階段園は諸外国では見られな

かった。

アマルフィは、13世紀ころ傾斜地を開墾して居住を開始した場所でレモン栽培を行っているものであり、「みかん」栽培のために傾斜地を開墾して造成した下津・有田地域とは歴史と目的を異にする。このようにして、有田・下津地域の階段園での「みかん」栽培が世界的に見ても特異的であることを示すことができた。

今後の発展と伝承

この度の認定は、ある意味では出発点である。現地調査の折には、審査委員から今後の活動計画の策定に関しての指摘があった。この認定を活用し、祖先が営々として築いた環境と技術を継承し、発展させ、次世代に繋げてゆくことが課題となる。2025年末の発表では、2024年産の和歌山県のみかん産出額は10年連続で日本一である。この伝統ある「みかん」を維持し、さらに発展させるための努力と心構えが大切である。

和歌山県においては、「みかん」や梅に加え、野菜や花などの生産も盛んである。また、木の国和歌山と言われるように林業や、海に囲まれた本県での水産業の発展の後押しも大切である。和歌山県の第一次産業の振興のために若い人々や後継者の育成を推進し、魅力ある産業の発展につながることを期待したい。多くの人々が知恵を出し合って地域の生活を守りながら、持続可能な農林水産業の体系作りを議論することが望まれる。