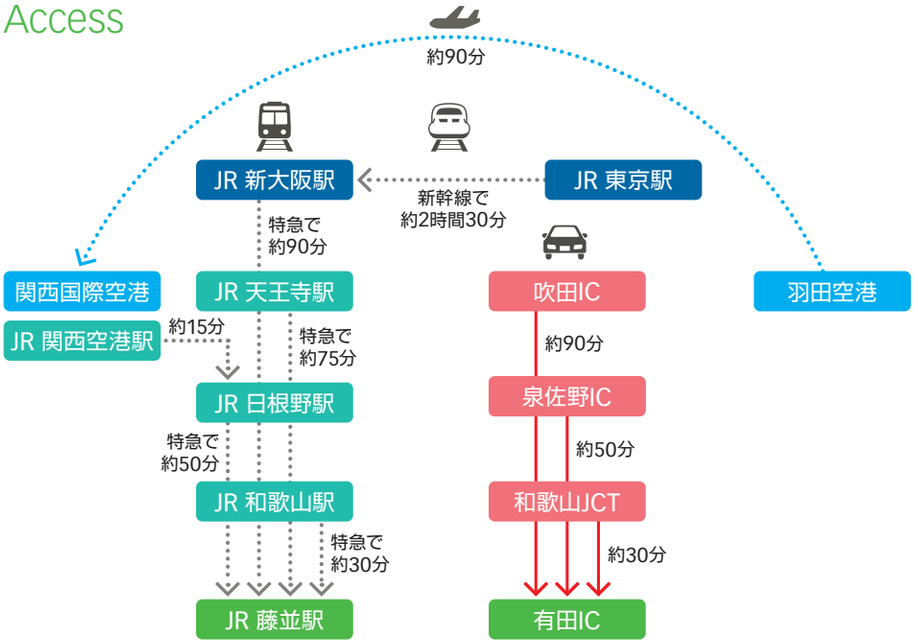
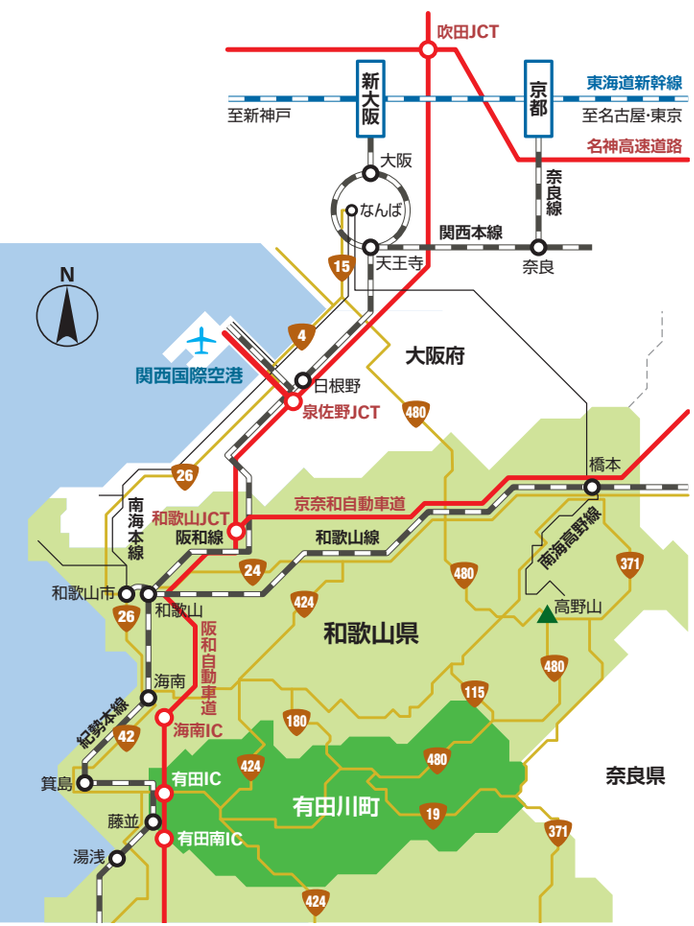
Access





有田川町

有田川町役場　商工観光課
〒643-0153
和歌山県有田郡有田川町中井原136-2
TEL. 0737-22-4506
FAX.0737-32-9555

「和」の香りを未来へ

Budo Sansho ＋X

和歌山県有田川町　山村のくらしをデザインする

ぶどう山椒を仕事にする。

今からさかのぼること約200年。江戸時代末期にこの地で発見された「ぶどう山椒」は、かつて標高の高い一部の地域でしか育ちませんでした。しかし、何世代にもわたる先人たちの努力があり、現在有田川町がぶどう山椒の名産地として全国的に認められるようになりました。

有田川町で大切に育まれ、時代を超えて受け継がれてきたぶどう山椒を豊かな自然の中で「仕事」にする——このブックレットでは、ぶどう山椒の魅力や山椒農家の働き方に加えて、副収入モデル「+X」を紹介することで、地域文化と調和した新しい暮らしのあり方を提案します。

有田川町ってどんなところ?

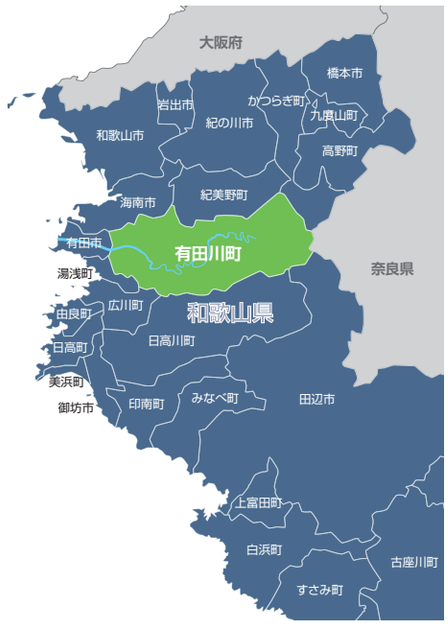
和歌山県内の中北部に位置し、有田川の流れとともに東西に広がる有田川町。2006年に吉備町・金屋町・清水町が合併したことで誕生しました。西部には便利な街の暮らし、東部には自然豊かな山の暮らしがあります。

有田川町は日本一の生産量を誇るぶどう山椒や、全国的に有名な有田みかんの産地で知られ、スギ、ヒノキを中心とした林業も盛んです。景勝地も数多く、国の重要文化的景観に選定された「あらぎ島」は町のシンボルです。

「みかんの丘」より町内を望む

日本の棚田百選「あらぎ島」

山間部から街中まで町内を流れる「有田川」



和歌山県が誇る山椒の魅力

うなぎの蒲焼き、麻婆豆腐、温かいご飯にちりめん山椒……。日本の食に彩りを添えてくれる山椒は、私たちの暮らしに欠かせない魅力的なスパイスです。そんな山椒の収穫量は、和歌山県が全国の約65%を占め、なかでもここ有田川町は日本一の生産量を誇っています。

山椒は古くから日本に自生するミカン科の植物で、柚子やみかんのようなフレッシュな柑橘系の香りが特徴です。血液循環を促して代謝を高め、身体を芯から温める効果から古来より薬として使われ、現在も健胃薬である苦味チンキや漢方薬の処方に用いられています。

これらは山椒に含まれる成分サンショオールの効能だということが科学的にも明らかになっていて、食分野だけでなく製薬会社でも活用されています。また、近年ではポリフェノールによる抗酸化作用をはじめ、抗MRSA作用、抗がん作用が見つかるなど、その働きに注目が集まっています。

有田川町で栽培されるぶどう山椒という品種は大粒の実をぶどうの房のようにつけることからその名が付きました。山椒特有の辛みが強く、新

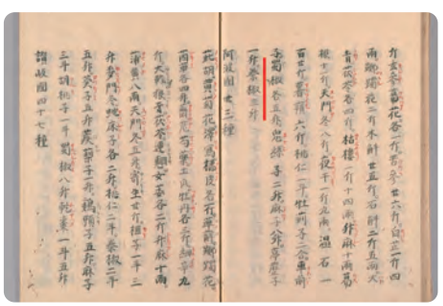
芽や若葉は「和のハーブ・スパイス」として利用されています。

実山椒の収穫時期は5～6月で、乾燥山椒は7～8月。すべて手作業で行われます。春は木の芽や花山椒、夏には実山椒、乾燥山椒と、季節を追うごとに形を変えて楽しませてくれるのも、ぶどう山椒の魅力だといえるでしょう。

有田川町清水地域のぶどう山椒

200年近くの歴史がある「ぶどう山椒」

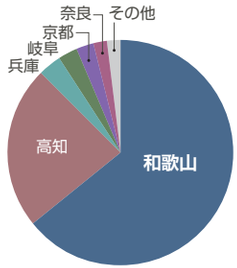
古くは平安時代中期の法令集『延喜式』に「紀伊国秦椒三升」という記述があるように、和歌山県産の秦椒（＝山椒）が貢納されていました。また『高野山文書』の正嘉年間（1257～1259）にも山椒が産物として記されており、当地の山椒栽培は800～1000年もの歴史があることがわかります。



延喜式典薬寮の項目にある「秦椒三升」の記述
※国立国会図書館ウェブサイトから転載（一部加工）

ぶどう山椒の歴史は、江戸時代末期の天保年間（1831～1845）までさかのぼります。現在の有田川町遠井に暮らしていた医要木勘右衛門（いおき・かんえもん）が、大粒の実をぶどうの房のようにつける山椒を自宅の庭で発見しました。一般的な山椒よりも香り高く、辛みも強いことからぶどう山椒として育てられるようになったのです。

1	和歌山	472.5t
2	高知	172.8t
3	兵庫	23.8t
4	岐阜	20.4t
5	京都	18.6t
6	奈良	15.0t
	その他	12.6t
	計	735.7t



県別の山椒収穫量とシェア（2017年度）
出典：平成29年産特産果樹生産動態等調査（農林水産省）

時が経ち、アジア太平洋戦争後に香辛料や薬品の原料として山椒の需要が急増すると、本格的な山椒栽培が始まり、農地面積も広がっていきました。

有田川町は町の面積の76%を森林が占めており、山地の多い地形です。温暖な紀伊半島にあって有田川町遠井は標高が高く、冬には積雪も見られます。こうした、地形や気候が山椒の生育に適していたことから、田畑のあぜや傾斜地を利用した栽培が広がりました。

広がり続けるぶどう山椒の可能性

「山椒は小粒でもぴりりと辛い」――小柄でも強い意志やすぐれた才覚を持ち、あなどることができない人を山椒にたとえたことわざです。

一つ一つは小さい粒でも、少し加えるだけで彩りを添え、料理を引き立てる山椒は、香辛料としてはもちろんのこと、佃煮や味噌などの加工品にも使われています。さらに油脂類や乳製品とも相性がよく、フレンチ、イタリアンなどのシェフからも注目されています。チョコレートやジェラートなどのスイーツにも利用され、スパイス文化が根付いたヨーロッパでも広がりを見せています。

召膳無苦庵のメニュー「あまごのお造り ぶどう山椒ジュレ」

フレンチレストラン、緑山松田家のメニュー「仔羊のロースト ぶどう山椒 ドライフルーツ ナッツと共に」

また、最近では料理だけでなく、いろいろな分野で山椒が活用されています。

和歌山県産の素材にこだわったエッセンシャルオイルを製造・販売している中野BC株式会社は、ぶどう山椒が有する抗肥満やエネルギー代謝改善などの機能性に着目して、オリジナルのフレグランスを開発しました。完熟する前の果皮や種子から香りを抽出し、スパイシーさと甘く華やかな香りを生み出すことに成功しました。

ぶどう山椒のエッセンシャルオイル「KISHU-WAKA」

ぶどう山椒のクラフトジン「KOZUE」と「KODACHI」

さらに同社は、ぶどう山椒を原料に用いたクラフトジンを製造・販売しています。日本全国に広がっているクラフトジンブームを追い風に、スピリッツの愛飲家が通う都市圏のバーでも欠かせないアイテムとなっています。

有田川町にいくつかあるクラフトビール醸造所のうち、ノムクラフトブリューイングでは「SANSHO NOMCRAFT IPA」「NOMNOM SANSHO GOLDEN」など、ぶどう山椒を使ったオリジナルビールを展開しています。また、ブルーウッドブリュワリーの「有田山椒エール」は、2019年度の和歌山県優良県産品「プレミア和歌山」に認定されました。

ノムクラフトのぶどう山椒を使ったビール3種（左）
ブルーウッドブリュワリーの「有田山椒エール」（右）

2019年から有田川町と包括連携協定を結んでいる龍谷大学（京都府）は、株式会社Mandrillus（兵庫県）とぶどう山椒香るオリジナルカレー「ぶどう山椒の陽（ひ）」を共同開発しました。その売上の一部はぶどう山椒の苗木購入にあてられ、未来の産地づくりを進めています。

1000年を超える歴史を礎として、ぶどう山椒の“これから”は広がり続けています。

ぶどう山椒香るオリジナルカレー「ぶどう山椒の陽（ひ）」

他の農業に比べて ゼロからスタートしやすい

きとら農園
新田 清信さん

ぶどう山椒の栽培・販売を手がける「きとら農園」代表。最近では海外からのリクエストに応えて、有機栽培でのぶどう山椒づくりに取り組んでいる。ぶどう山椒のブランド価値を高め、次世代につなぐ産業に育てたいと意気込む。

就農前の情報集めを徹底

私がぶどう山椒の栽培をするようになったのは、東京からのUターンがきっかけです。大学時代は愛知で過ごし、その後東京で働いていましたが、結婚を機に地元に帰ることを決意。ぶどう山椒の農家をしていた親戚から、「仕事になるよ」という話をもらったことからぶどう山椒づくりをスタートしました。

私が幸運だったのは、家族をはじめサポートしてくれる多くの人たちと、就農する前段階から協力できたことだと思います。畑探しや機材の準備といったハードの部分と、農業を仕事とする上で暮らしに必要なソフトの部分、どちらも大切でした。

農業をする上で、有田川町役場やJAと相談し、補助金制度をはじめとしたサポートを受けました。就農前はもちろん、農業を始めて10年近くたった今も困ったことがあればすぐ相談していますよ。

大阪などの都市圏からもすぐですし。まずは一度、有田川町に来てもらって、いろいろご自身の目で見てみるといいと思います。

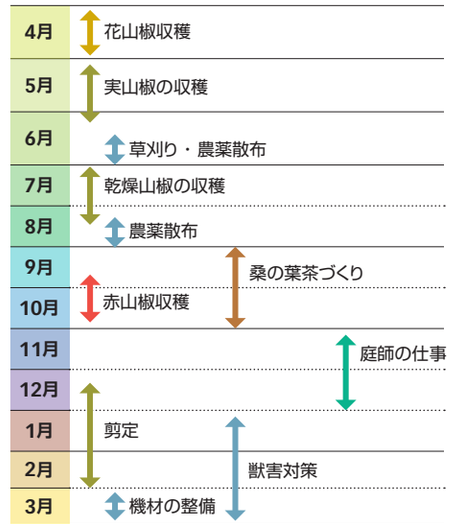
いま力を入れているのは有機栽培です。農薬を一切使わないで育てているので実のなりが悪いところはありますが、ぶどう山椒のブランド価値を高めるためのアイデアを自由に出し、そしてすぐに試せるのは、自分の畑ならではのいいところですね。

Point 自治体などの制度を有効活用する →P22

「桑の葉茶づくり+庭師の仕事」で収入アップ

ぶどう山椒農家にとっての繁忙期は、毎年2回ある収穫時期です。初夏の5月と、7〜8月が忙しさのピークですね。5月に収穫する実山椒は佃煮などに、7〜8月に収穫した実は乾燥させて石臼などで挽き、家庭でもよく使われる粉山椒にします。どちらもフレッシュで強い香りと、舌がピリリとしびれる刺激的な辛味が特徴です。

ただ、繁忙期以外の時期は比較的時間の融通がききます。7〜8月の収穫についても、乾燥させて出荷するまでが私たちの役目で、粉末化などの加工はJAがやってくれます。重機のような大がかりな機材は必要ありませんし、他の農業に比べて初期投資が低く、参入障壁が低いのも特徴だと思います。



きとら農園の年間スケジュール

ただ、私の場合は家族もいますし、年間を通した収入のことを考えて、ぶどう山椒以外にも収入源をつくる《ぶどう山椒+X》を実践しています。それが「桑の葉茶づくり」と「庭師の仕事」です。

8月にぶどう山椒の収穫シーズンが終わった後、山で育てている桑の樹から収穫した葉でお茶をつくっています。2週間ほどかけて桑の葉を1年分まとめて収穫し、乾燥させ、注文が入ったら茶葉に加工して発送します。

原料となる桑は基本的に手間いらず。肥料も農薬も使っていませんし、桑の葉を蒸すときの熱源も山の間伐材を薪にしたもの。乾燥機もぶどう山椒のものと共用しており、桑の葉茶をつくるための設備投資はほぼ必要ありませんでした。

また、冬の時期は庭師の仕事を請け負っています。お世話になっている造園業の方もぶどう山椒農家なので、《ぶどう山椒+X》への理解がありますし、ぶどう山椒についても造園仕事についても相談できるので助かっています。

桑の葉茶づくりも庭師の仕事も、スケジュールがしっかり決まっているので年間を通じた収支の算段ができます。桑の葉茶は和歌山県では珍しく、また栽培・加工も自然に近い方法をとっていますので、全国から注文をいただけるようになりました。他にもまだ誰もやっていない《ぶどう山椒+X》があると思いますので、それぞれの得意を活かして「X」を探してみてください。

Point オフシーズンに別の仕事を手がける →P14

ぶどう山椒は、世界に通用する

海外では山椒のことを「ジャパニーズペッパー」といいます。数年前、フランスの商談会に参加したとき、山椒がまさに日本を代表するスパイスとして認識されていることを感じました。

香りに敏感なフランスのシェフが、山椒を使ったスイーツを試食用に用意してくれていたのですが、会場を訪れた人たちの反応がとてもよくてびっくり。さらにチョコレートやチーズと合わせるなど、山椒を使った幅広い料理のアイデアに2度驚きました。

自分で育てておきながら恐縮ですが、ぶどう山椒の商品価値はとても高いと思います。日本だけでなく、世界で認められるだけの力がありますので、あとはいかに商品の魅力を広めていくか、ぶどう山椒農家を増やして産地を守っていくかにかかっていると思います。

ポイントは拡販するチャネルを複数持つことでしょうね。ネット販売はもちろん、SNSと組み合わせる工夫をしたり、私のように［ぶどう山椒+X］にチャレンジする若者を増やすことだと思います。

Point ネット販売やSNSに力を入れる

街に暮らし、有田川町で働く

現在、私は有田川町に隣接する町に家族で暮らしています。妻の仕事との兼ね合いで決めました。自然に囲まれた暮らしに憧れているけど、生活の利便性も大切にしたいという方は、有田川町の西部がおすすめですよ。ほどよく自然を残しながらも、買い物で困ることはありませんし、子育て環境も充実しています。さらには高速道路への乗り口も近いので、都市部へのアクセスがとてもいいです。

子どもができてからは、アウトドアで家族とデイキャンプなどを楽しんでいますし、和歌山の南部には美しい海も広がっています。仕事以外の時間もすごく充実していますよ。家族と一緒に移住を考えている方や、結婚・出産といったライフステージの変化を見すえている方にもピッタリじゃないでしょうか。

家族には本当に助けてもらっています。特に長らくアパレル業界にいた妻はPCまわりの作業が得意なので、Webサイトの更新やネットショップの運営を任せていて本当に助かっています。僕一人だったら画像のアップもできなかったんじゃないかな（笑）。

ただ正直にいうなら、就農するにはそれなりの準備が必要ですし、時間もかかると思います。ぶどう山椒だけを収入源にして生活していくのは難しいかもしれない。だから私は、生産だけでなく加工や販売まで自分でやらないと生き残れないと考え、ぶどう山椒の6次産業化に取り組んでいるんです。

現在、有田川町清水地域のぶどう山椒農家は200人ほどです。ただ、私の上の世代は60代。産業として先細りしていくことが目に見えている状況だからこそ、アイデアが豊富で、ITリテラシーが高く、体力的にもまだまだ余裕がある若い世代の人たちには挑戦する価値があると思います。

私自身、就農を考えている方の力になれることがあれば、協力します。これからの生活を見つめ直したい方こそ、前向きに考えてほしいですね。産地・ブランド、そして伝統を守っていくには今が大事な時期ですし、ぶどう山椒はまだまだ可能性を秘めた食材です。ぜひ一緒にその価値を磨いていきましょう。

Point ぶどう山椒は価値ある存在

ぶどう山椒農家のおすすめポイント!

初期投資が少ない

ぶどう山椒は他の農業に比べて事前に用意する道具が少ないため、資金面を抑えながら就農できます。

補助対象者には国や自治体のサポートが

有田川町のサポート体制だけでなく、国や県、関係団体が用意している補助制度もあります。準備期間を確保しながら、現地相談・収益計画などを考えましょう。

「サポート体制一覧」へ →P22

インターネット通販を活用

楽天などのECサイトでぶどう山椒や桑の葉茶の直販に力を入れています。全国のお客様と直接つながることができますし、旬の時期を見計らって検索上位に表示させるなど、ネット販売ならではの戦略を立てられるのもポイントですね。

きとら農園

和歌山県有田郡有田川町清水757
電話: 0737-22-7074

楽天市場
「きとら農園」

山椒の収穫物とその特徴

花山椒
収穫：4月中旬

山椒の花には雄花と雌花があります。甘く上品な香りですが、収穫量が少なく高価です。特に雌花は摘むと実にならないので、ほとんど流通しない貴重品。雄花には上質な香りとほどよい刺激がありますが、雌花はさらに甘みが感じられます。高級割烹や懐石料理店で花山椒を使った料理が提供されます。

葉山椒
収穫：4月～5月

「木の芽」とは樹木の新芽のことですが、日本料理では主に山椒の若葉を指します。独特の香りだけでなく、きれいな色味と造形が料理に彩りを添えます。昔から吸い口、天盛りなど料理に多用されてきました。葉をすって作る「木の芽味噌」は筍料理に欠かせません。

実山椒
収穫：5月～6月

初夏、黄緑色のみずみずしい粒を収穫します。鮮度の良い内に下処理、あく抜きをした実を、ちりめん山椒や佃煮に調理します。また、香り付けや防腐用として、ぬか床にも使われています。実山椒は一年ほどの冷凍保存が可能です。

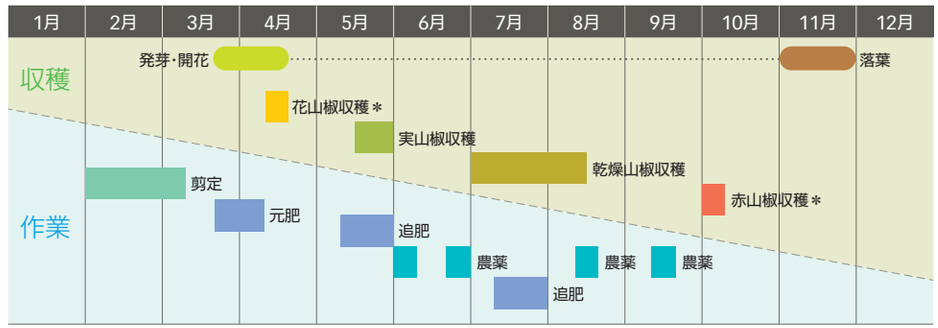
乾燥山椒
収穫：7月～8月

収穫した山椒を乾燥させたものです。軸と種を外し、臼やミルで挽くと「粉山椒」になります。鮮度の良い実の乾燥山椒は、挽いても鮮やかな緑色が残ります。粉山椒は、辛みだけでなくさわやかな香りも強く、その風味と色が、料理人のみならずパティシエからの注目も集め、国内外でさまざまな料理やスイーツに使用されています。

赤山椒
9月下旬～10月中旬

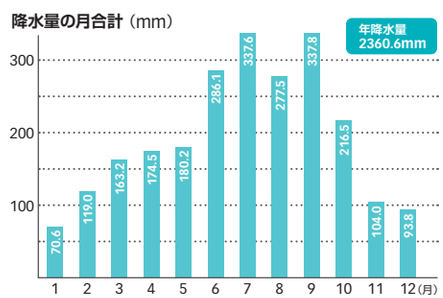
秋まで樹上で完熟させた山椒を収穫したものです。緑色の乾燥山椒と比べて、上品ですっきりした辛みと芳醇であることが特徴。秋まで実をならせることで母樹に負荷がかかるため、取り組む農家も少なく希少品です。

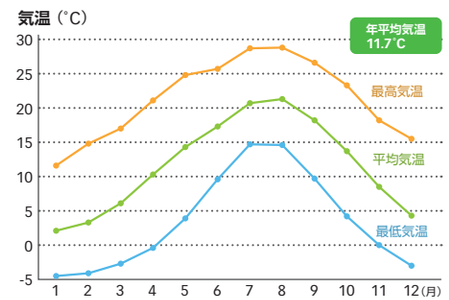
山椒農家の1年（例）



＊花山椒・赤山椒を収穫する農家は極々限られています。

有田川町清水地域の気候　統計年度：2010～2019年（平均値）





営農指導員として、皆さんの農業をサポートします

ありだ農業協同組合
清水営農センター
営農指導員
中西 祐稀 さん

現在、私は山椒、水稲、野菜類（主に果菜類）の営農指導員として、組合員の方々とコミュニケーションを取りながら、専門的な農業技術や栽培指導、経営指導など、農業に必要な情報をお届けしています。

生産性の安定化、つまりは組合員さんの所得向上が目的ということもあり、定期的な巡回はもちろん連絡があればなるべく早く現場に赴くよう意識しています。

電話やメールではなく、対面でのやりとりを大切にしているのは、樹木や農地の状態などの栽培環境を見ながらお話をしなければ適切な指導にならないと考えているからです。

組合員さんが抱える悩みや疑問を解決することは、農作業の効率化につながり、ひいては所得を安定させることにもなります。

就農を検討されている方は不安が多いと思いますが、先輩農家だけでなく、私のような営農指導員からも広く情報収集していただいて、一人ひとりにとってベストの営農方法を見つけていただければと思います。

※組合員とは：ありだ農業協同組合の組合員のこと

ぶどう山椒農家の経営シミュレーション

山椒農家へのヒアリングをもとに作成した、収益・収穫目標や経費などの経営モデルをご紹介します。

シミュレーションモデル

夫婦二人

繁忙期には
アルバイトを雇用
○実山椒　3人×8日間
○乾燥山椒　1人×10日間

畑の面積：実山椒・乾燥山椒用
20アール=2,000平方メートル
≒600坪

有田川町のぶどう山椒農家の収穫物は、「実山椒」と「乾燥山椒」が基本になります。栽培や収獲技術の向上に比例して、生産量が安定し、収益率も上がってきます。山椒は雌雄異株の植物ですので、雄木（おぎ）につく花の花粉を雌木（めぎ）の花が受粉することで実がなります。そのため受粉用に植えた雌木10本に対して雄木を1本植えていき、10a（1反）の農地に70～80本を植栽するのが一般的な作地面積になります。

除草や肥料やり、農薬散布、剪定など収穫期以外にも大切な仕事がありますが、5月中～下旬に10日間ほど行う実山椒の収穫と、7月初頭から8月中旬の乾燥山椒の期間以外は比較的落ち着いています。繁忙期は1年のうちに約60日しかありません。山椒の栽培だけでなく、兼業とのバランスも取りやすいですし、プライベートも、趣味、家族との時間を充実させるのも比較的選択が自由です。

有田川町の山椒農家は、安定生産と品質向上を目的として、1968年に「しみず山椒生産組合」を設立しました。栽培技術の共有や、栽培・収穫・乾燥・出荷など各段階での品質の統一、高品質化を目指し、努力してきました。

このように地域を挙げた取り組みによって、有田川町のぶどう山椒は高い評価を受けるようになりました。高齢化の進む中山間地において、ぶどう山椒生産は地域を支える重要な産業となっています。

生産収益の目標概算

品目	数量（kg）	収益目標（円）
実山椒	400	568,000 円
乾燥山椒	200	592,000 円
合計		1,160,000 円

具体的な収益試算（有田川町調査）

実山椒	
目標収量（kg）	400
販売単価（円/kg）	2,600
粗収益（円）	1,040,000
肥料・農薬費	92,000
出荷経費	380,000
経費合計	472,000
純収益	568,000 円
所得率（%）	54.6%

○販売単価は2018～2020年の平均単価
○出荷経費は、段ボールなどの資材、出荷運賃、手数料、収穫期の雇用、運賃など
○雇用労賃は、5月収穫繁忙期に3人を8日間雇用するものとする。
@8000円×3人×8日間＝192,000円

乾燥山椒	
目標収量（kg）	200
販売単価（円/kg）	4,400
粗収益（円）	880,000
肥料，農薬費	92,000
出荷経費	166,000
動力光熱費	25,000
乾燥機点検費	5,000
経費合計	288,000
純収益	592,000 円
所得率（%）	67.3%

○販売単価は2017～2019年の平均単価
○出荷経費は、段ボールなどの資材、出荷運賃、手数料、収穫期の雇用、運賃など
○雇用労賃は、7~8月収穫繁忙期に1人を10日間雇用するものとする。
@8000円×1人×10日＝80,000円
○動力光熱費は、乾燥機稼働に必要な電気代と灯油代（15回分）として計算。

※乾燥山椒の目標収量は、乾燥後の重量を記載
600kg×1/3=200kg
※実山椒，乾燥山椒ともに動力噴霧器や山椒乾燥機など施設資材を新規購入した場合の減価償却費は計上していません。

さらなる収入アップのために　～アイデア次第で販路を広げることも可能～

収穫されたぶどう山椒を既存のルートに乗せるだけでなく、自ら創意工夫を加えることで、消費者と直接コミュニケーションを図り、多くの方に信頼されるブランドに育てながら販路を広げていくこともできます。

自ら開発したオリジナル商品を直接販売

山椒は食材としての用途に限らず、香料、医療の分野などあらゆる市場から注目を集めています。市場ニーズにあったオリジナル商品を開発することで、販売チャネルの拡大につながります。生産者の中には6次産業化して販路開拓に注力されている方もいます。

希少な「花山椒」「赤山椒」にトライする

実山椒、乾燥山椒以外にも、シーズンの始まりを知らせる花山椒、樹上で完熟させる赤山椒など、希少なものもあります。花山椒や赤山椒は、市場の流通量が少なく、高価格で取引される収穫物です。これらは以前まで未活用資源でしたが、ぶどう山椒全体の商品価値を高めようと、一部の生産者が販売するようになりました。このように着眼点を変えれば、可能性の広がりもみえてきます。

ぶどう山椒以外の働き方「+X」について

ぶどう山椒以外の働き方「+X」

山椒農家の繁忙期は1年のうちの約60日。それ以外の季節に収入を増やして、自身で働き方を選ぶことが可能です。

ぶどう山椒農家が山椒栽培に従事するのは4月～8月がメインです。もちろんそれ以外の季節にも農地の整備や剪定をしていますが、いくつかの仕事をかけもちしている山椒農家もいます。

そこでまず、繁忙期が重ならず、使用する道具が共通するなど、山椒栽培と親和性が高い林業を「+X」として紹介します。

副業として始めやすい林業の作業内容に「切り捨て間伐」という伐倒作業があります。農業でもチェーンソーを使うことが多いため、技術的な相性もよいでしょう。

人によって習熟度は異なりますが、伐倒技術は1年間もかからない間に習得できます。使用する道具を見ても、チェーンソー、ヘルメットなど基本装備をそろえれば対応可能です。

そこで推奨したいのが、まずは林業を生業としている会社で経験を積み、業務知識やコネクションをつくった後に「一人親方」として独立する方法です。一人親方とは、自分自身と家族などで事業を行う個人事業主のこと。時間の融通や業務量をある程度コントロールできる上、頑張れば頑張った分だけ収入が上がっていきます。

有田川町の場合、林業従事者への作業依頼は金屋町森林組合、清水森林組合など地場に根付いた森林組合や林業会社から発注されることが多く、今後さらに需要が高まっていく見込みです。

こちらではまず、林業を世帯全体の収入アップを図る方法としてご紹介しました。そのほかにも有田川町には、みかんの収穫など季節限定のお仕事が数多くあります。

林業（技術習得後の一人親方）

◎条件

作業日:　20日/月
期間:　6カ月（9月～3月）
キャリア: 当初林業経験なし → 約3年後

*個人差はありますが、1年未満で技術が習得できます。

2,000,000円～

更なる収入アップが可能です！

左記の条件で一人親方になった場合、「約200～300万円」の収入が見込めます。さらに高度な技術を持つ人は「年間500万円」にもなります。
経費は年間30～50万円かかりますが、期日を守れば自身の都合で稼働日を決められるため、林業は「+X」の中心的な働き方になる可能性があります。

組み合わせの例 ①　予想される収入｜ぶどう山椒+林業

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
林業			ぶどう山椒					林業			

1,160,000円 ＋ 2,000,000円 ＝ 3,160,000円

みかんの収穫

収穫アルバイトの収入
10月～12月（15日/月）
日当@11,000円*×45日
495,000円

*日当は技能により変わります。

組み合わせの例 ②　予想される収入｜ぶどう山椒+林業+みかん

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
林業			ぶどう山椒					林業			
									みかんの収穫		

1,160,000円 ＋ 1,800,000円 ＋ 495,000円 ＝ 3,455,000円

組み合わせの例 ③　ぶどう山椒+その他の「+X」

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
＋X			ぶどう山椒					＋X			

その他の「+X」の例

有田川町には、ぶどう山椒以外の農業や、豊かな自然を生かした、仕事の可能性があります。

大根の栽培
9月～12月

目安として、5アール（500㎡）の畑で約1,800kg（約1,800本）の収穫が可能です。

白菜の栽培
8月～1月

目安として、5アール（500㎡）の畑で約3,200kg（約1,500玉）の収穫が可能です。

川漁（アユ・モクズガニ）

アユ: 5月～12月
モクズガニ: 9月～12月

趣味の延長で収益を得ることも可能です。

※漁には「鑑札」（漁業権の購入）が必要です。

カフェの経営

カフェをメディアとして利用し、ぶどう山椒の魅力発信の拠点にできる可能性があります。

民泊の経営

豊かな景観、山や川の恵みを生かした料理や体験プランなど、オリジナリティを出すことができます。

ぶどう山椒＋林業の可能性について

若い世代にも林業の魅力が広がっている

竹上木材株式会社
代表取締役
竹上　光明さん

原木丸太の製造に従事し、約70年の歴史を持つ竹上木材の代表。ITを活用した伐採計画の立案、高性能林業機械を導入した作業の効率化など、積極的に林業の近代化を進める。近年は山林管理事業なども手がけている。

約70年、日本の林業を守ってきた

全国でも有数の森林地帯である有田川町において、私たちは仮設用資材に使われる足場丸太の製造業として創業しました。

有田川の上流域から切り出した木材を、“川流し”という手法で下流に運んでいた時代から、高度経済成長期における住居用建材需要の高まりや、木材価格の低迷にともなう林業経営の変化など、約70年にわたり日本の木材環境を見てきました。

そんな当社は現在、13名のスタッフたちとともに素材生産をはじめとした林業を営んでいます。スタッフのなかには林業を志して高校を卒業し横浜から移住してきた社員もいます。

作業道の設置や搬出間伐、皆伐や植栽などの山林整備から、寺社や有形文化財の近くに植えられた樹木の特殊伐採まで、多彩な現場で経験を積むことができます。また山林に関連する資格の取得サポートに力を入れており、先々を見すえて長期的に働ける点が魅力です。

*搬出間伐とは?

木の成長を促すために間伐した立木を、山林に放置せず搬出し、買い取り業者に販売すること。樹木が成長するにつれて密集してしまう立木を、一部切り倒し間伐することで木同士の不必要な“競争”をなくし、強い山林を育てることにつながる。

若手への期待が高まる林業の世界

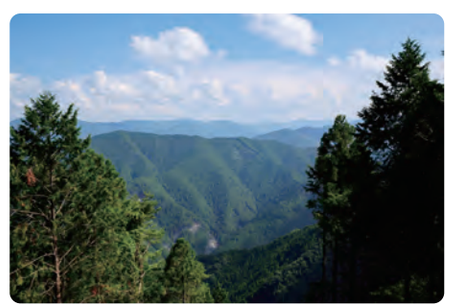
林業というと、山に入り斜面で踏ん張るというハードワークのイメージが強いかもしれませんが、最近では近代化・自動化が進んでいて、当社でも積極的に先端技術を導入しています。

山林の広さや場所を正確に把握するため、日々の仕事に地理情報システム（GIS）を活用していますし、ドローン等を活用して森林を見える化する、和歌山県の実証実験にも協力しています。

若手社員はシステム化への順応性が高く、日本の基幹産業として林業を進化させていきたいという強い思いを感じます。会社としても次世代を担う人材を前向きに育てていこうと、教育研修制度に力を入れています。

林業とぶどう山椒は相性がいい

《ぶどう山椒+X》の「X」の部分に、林業が当てはまる可能性は非常に高いと思います。常勤ではなく期間契約にするなど、雇用形態に関わる部分はありますが、ぶどう山椒の収穫時期を避けてうまく兼業する社員も過去にはいました。林業もぶどう山椒も、産業として有田川町にしっかり根づいていますので周囲の理解も早く、十分仕事として成立すると考えます。



また、技術的にもメリットがあります。ぶどう山椒の木を剪定や、園地の草刈りをするうちに、チェーンソーや草刈り機が使えるようになります。林業には間伐や枝打ち、下刈りという作業がありますので、それぞれの仕事が双方向で生きてくる可能性

もありますね。

環境と未来を守る、ものづくりの仕事

私たちは50年、100年というロングスパンで木を育て、山を守り、人と自然とがいつまでも共生できるよう、インフラ事業の一員として山林に入っています。時間をかけて森を守っていく林業は、自然を相手にした《ものづくりの仕事》だといえます。

森林がそれぞれの機能を保つため、適切に木を伐（き）ることは未来の森林環境をつくることです。環境と暮らしの未来を守る——それが林業という仕事の、一番の魅力だと思います。

林業に憧れて横浜から移住しました

一瀬海人さん

Q: 入社の決め手は?

林業のことを知ったのは、ある映画のワンシーン。「これしかない!」と夢中になり、高校を卒業してすぐにこの世界に飛びこみました。

Q: 職場の環境は?

経験豊富な先輩が多いので心強いです。自分の技量にあわせて、作業の安全性や効率性を教えてくれるので、背伸びすることなく着実に成長できますよ。

体力に自信がなくても まったく問題ありません

井谷湖々音さん

Q: 入社の決め手は?

1年間通っていた農林大学校のインターンシップで竹上木材のことを知り、約2週間体験してみたところとても雰囲気がよかったからです。

Q: 心配だったことは?

体力的に大丈夫かなと思っていましたが、機械に乗れば力仕事はありませんし、少しずつ仕事に慣れれば女性でもやっていけますよ!

社員同士の仲のよさが 作業の安全性を守っています

森谷真行さん

Q: 心がけていることは?

何はなくとも安全第一! 怪我なく無事に、なおかつ効率よく作業するためには、ともに森に入る社員同士の信頼関係が大切だと思っています。

Q: 休日の過ごし方は?

以前は自動車の整備士として働いていたので、いまもクルマが大好き! 休みの日にはドライブを楽しんでいます。和歌山は運転するのにいい道がたくさんありますよ。

スケールの大きさが この仕事の魅力

福島達矢さん

Q: いまの仕事内容は?

現在は搬出間伐をメインで担当しています。それぞれ成長の違う木の切り方を計算して、狙ったところに木を倒せたときはうれしいですね。

Q: この仕事のやりがいは?

街の暮らしでは会えないような、巨大な樹木に触れる仕事です。自然を相手にするため最初は心配でしたが、まわりのみんなが助けてくれるのでご安心を!

「受け口」「追い口」という切れ込みを入れ、伐倒の方向を冷静に見定める

自治体からの依頼で作業路や管理用の歩道整備も行う

作業の安全を守る強いチームワーク

2月	**間伐**: 木の成長を助けるために間引き、収穫する **皆伐**: 成長が進み収穫期を迎えた木を搬出する
3月	**地ごしらえ**: 立木を伐採した跡地を整理して、苗木を植えられるように準備
4月	**植栽**: 苗木を植えていく
5月	**獣害柵の設置**: シカやイノシシの侵入防止柵を設置する
6月	**下刈り**: 雑草や低木を刈り払って苗木の成長を助ける
7月	**特殊伐採**: 住宅や寺社仏閣等に架かった木を伐採する
8月	**山林管理**: 森林の整備方法を計画する
9月	**間伐**: 木の成長を助けるために間引き、収穫する **皆伐**: 成長が進み収穫期を迎えた木を搬出する
10月	
11月	
12月	

竹上木材の年間スケジュール

竹上木材株式会社
TAKEGAMI-MOKUZAI CO. LTD.

事務所: 和歌山県有田郡有田川町楠本753
電話: 0737-23-0055
http://www.takegami-mokuzai.co.jp/

もっと好きになる 有田川町

流れる時間も穏やかな毎日。
それが有田川町の魅力です。

注目ポイント

有田川町には、季節ごとの「楽しみ」があります。

みかんの花
5月、ゴールデンウィークを過ぎると、町内はみかんの花の上品で爽やかな香りに満たされます。

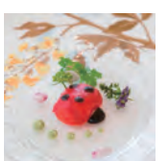
鷲ヶ峰コスモスパーク
秋には約100万本のコスモスが咲き乱れます。天気の良い日は遠く四国まで見渡せる絶景ポイントです。

生石高原
標高870mの高原は360°の眺望。秋のススキ原が人気ですが、四季を通して様々な山野草が見られる貴重なエリアです。

おいしいお店

「おいしいもの」もお任せ下さい。
地元で歴史のあるお店もありますが、若い方がIターン、Uターンで移住し開店したオシャレなカフェやレストランが増えています。

ジママヤベーカリー
沖縄出身のご主人が、奥様の地元有田川町で開業。食パンや沖縄のエッセンスも取り入れた種類の豊富な惣菜パンが評判です。
○有田川町天満 813-1
TEL.0737-20-2052



ナチュラルガーデン
三ツ星レストランで修行したシェフが、生まれ故郷にオープンした本格フレンチ。旬の地元食材にこだわったお料理です。
○有田川町水尻 1289-4
TEL.0737-23-7021

赤玉
創業70年を超える老舗レストラン。鮎や鯖のお寿司をわさびの葉で包んだ「わさび寿司」が名物。「山椒ラーメン」も人気です。
○有田川町清水 337-7
TEL.0737-25-0371

GOLDEN RIVER
明るい雰囲気の中、本格ハンバーガーをメインにサイドメニュー、Nomcraftのクラフトビールやソフトドリンクが楽しめます。
TEL.0737-53-3005

Nomcraft Brewing
クラフトビールの醸造所。定番のIPA、Golden Aleに加え、ぶどう山椒をはじめ、地産品を加えたビールをラインアップしています。
TEL.070-4211-5114

この2店舗は、有田川町の地方創生プロジェクトによって生まれた「**THE LIVING ROOM**」（旧田殿保育所）内にあります。　○有田川町長田 546

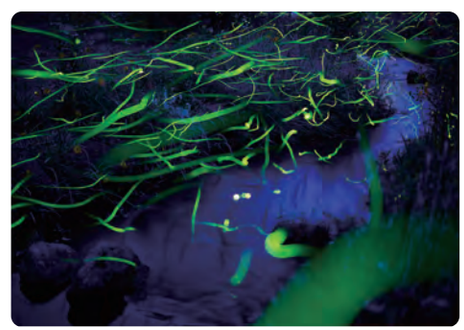
ブルーウッドブリュワリー
みかんから備長炭まで、様々な地産品を加え、クラフトビールの可能性を追求する醸造所。提携酒場も併設されています。
○有田川町天満 67
TEL.0737-52-3310

豊かな自然

町内には、たくさんの観光スポットがありますが、
市街地からはなれた山間部には、さらに豊かな景色があります。
ドライブや山歩きで、あなただけの「宝物」を見つけてください。

市街地からの明かりが少なく、星がよく見えます

山地では絶滅危惧種を含む希少な植物を数多く見ることができます　写真は、ミヤマウズラ（ラン科シュスラン属）



5月下旬から6月初旬、有田川支流ではホタルが舞います

有田川町内の最高峰「上湯川岳」周辺に広がる希少なブナ・ツガの天然林

さがり滝は、有田川町東端の清流「湯川渓谷」にある美しい滝です

有田川町・和歌山県・国の移住・定住支援制度

移住・定住を
町や県がサポートします。

■ 農林水産省の支援制度　■ 有田川町の支援制度　■ 和歌山県の支援制度

しごと

農業次世代人材投資事業（準備型） 150万円
就農前の研修を後押しする資金（年間150万円、2年以内）を交付します。

農業次世代人材投資事業（経営開始型） 最大150万円
就農直後の経営確立を支援する資金（年間最大150万円、5年以内）を交付します。

農業経営継承者支援事業助成金 最大50万円
18～30歳未満の者が親元で就農した場合、年間上限50万円（2年間）支給。

防護柵等設置支援事業
防護柵等の設置に要する資材費の1/2～2/3を補助します。
※条件により補助率および上限額が変動します。

林業機械購入補助金
刈払機およびチェーンソーの購入費に係る費用について補助金を交付します。

有田川町林業従事者就業奨励金
正規雇用で150日以上現場作業に従事する人に、就業時30万円、月額奨励金2万円（24か月）を支給します。

有田川町特産物開発奨励補助金
町内で生産及び収穫される農林水産物等を用い有田川町の魅力を効果的に情報発信できる新しい商品の開発を支援します。

移住者農林水産就業補助金 最大50万円
県内の移住推進市町村の支援を受けて同市町村へ移住するまたは移住した60歳未満かつ移住後3年以内の方で、農林水産業に就業（独立経営）し10年以上定住する意志のある個人

子育て

育児用品等購入費助成
子育てを支援するために、育児に必要な用品の購入費を一部助成します。

有田川町在宅育児支援事業給付金
子育て世帯の経済的負担を軽減するため、乳児の保育を家庭で行う保護者に対し給付金を支給します。

子ども医療費
医療保険に加入している小中学生・高校生に対し、保険診療の自己負担分を助成します。

第3子以降出産祝い金 25万円
第3子以降の子を出産した方に対し、出産祝い金（25万円）を支給します。

住まい

薪ストーブ等設置補助金 最大5万円
薪ストーブなどを購入し設置する方に対して、費用の一部を助成します。

お試し滞在施設「ししがせの家」 1泊2000円
近い将来定住を希望される方に、町内の探訪、地域との交流などのための滞在施設を提供します。

空き家改修補助金 最大80万円
県外から移住推進市町村（地域）への移住に際し、空き家を改修しようとする方または空き家所有者のどちらかが申請可。補助率3分の2以内

空き家お片付け補助金 最大8万円
所有物件を「和歌山県空き家バンク」に登録している方で、賃貸借・売買契約が成立し、家財等を撤去する方。

※ 本冊子発行時点での情報です。変更の可能性がありますので事前にご相談ください。
※ 支援制度の実行までには時間がかかります。充分な余裕をもって早めの相談をお願いします。
また、審査によりご希望に添えない場合もありますので御了承ください。

移住・Uターン 先輩たちの声

ネットでもリアルでも徹底的に情報収集を

清水森林組合
山口 浩さん

電気部品メーカーに10年勤めていましたが、「自分が本当にやりたいこと」を考えるうちに林業に興味を持ち、転職イベントの和歌山県ブースで話を聞いて、林業作業員として働くことを決意、神奈川県から移住しました。林業に限らず移住や就農を検討している方は、まず情報収集から始めてください。最初はネットで十分です。その後、体験イベントに参加したり、実際に移住した人から収入面や仕事の苦労といったリアルな声を聞いたりするのがよいと思います。

子育てに優しい有田川町から世界中においしいパンを

ジママヤベーカリー
野村優一さん・聖子さん

［優一さん］ 地元沖縄県のベーカリーで働き、妻の地元の有田川町に移住、起業しました。最近では店頭販売だけでなくネット通販にも力を入れています。いずれ日本だけではなく、世界中の方においしいパンを届けたいですね。

［聖子さん］ 早くまちを出たいと思い沖縄に移住したのですが、いざUターンしてみると支援制度が充実していて、子育て世帯にはとても住みやすいまちだと再認識しました。都会へのアクセスのよさや、豊かな自然で遊べることもまちの魅力です。

SNS×農業で無限に可能性を広げる

みかんのみっちゃん農園
小澤光範さん

最近注目しているのは「SNS×農業」の可能性です。自分が考える“楽しい農業”を積極的に発信することで、どんな方に食べてほしいか、どんなお店に届けたいかという想いを消費者の皆さんに直接伝えられますし、その反応を改善策に活かすことができます。農業は地道な作業が多いですが、このように自由なアイデアを試すことができますし、やればやった分だけ成果として返ってくるのが醍醐味だと思いますよ。

みかんの美味しさに感動して移住を決意

ナチュラルガーデン / ラトリエナチュラル
壁屋知加子さん

移住を決めたのは、以前働いていた職場の料理長が故郷に戻り、開業するということで誘ってもらったのが一つ。もう一つは有田みかんの美味しさに感動したからです。現在はジビエのミートパイとお菓子のテイクアウト専門店の店長を務めています。鳥の声に目を覚ましてもらい、夏はカエルの大合唱や虫の音を楽しみ、開花時期にはみかんの花の香りに圧倒されるなど、有田川町ならではの四季を肌で感じています。

本気で有田川町への移住・就農を考えるなら...

ホームページをご覧下さい

ぶどう山椒
有田川町ぶどう山椒
オフィシャルサイト

ぼくらが住むまち
有田川町移住・交流
促進サイト

有田川町
有田川町
オフィシャルサイト

SNSもチェック!!

Instagram	有田川町 aridagawa_official
facebook	有田川町役場 @AridagawaTown
Twitter	有田川町役場 @join_hajimail

お問い合わせはこちらまで

有田川町 金屋庁舎 商工観光課
0737-22-4506
n.syokokanko@town.aridagawa.lg.jp