

ネイチャーポジティブを広げるためのタイアップ森づくり第一号

アフアの森の中に『Afan Heulwen Woodland by Hikari Miso
(アフア、それは陽光の森 - ひかり味噌共創)』が誕生

ひかり味噌株式会社 × C.W.ニコル・アフアの森財団

森づくり協定を締結しました



右 ひかり味噌株式会社 代表取締役社長 林善博
左 一般財団法人C.W.ニコル・アフアの森財団 理事長 森田いづみ

長野県・黒姫で里山の再生に取り組んでいる一般財団法人C.W.ニコル・アフアの森財団（長野県信濃町 理事長森田いづみ、以下当財団）は、当財団のオフィシャルスポンサーであり長野県で味噌づくりを87年にわたって営んでいるひかり味噌株式会社（長野県諏訪郡下諏訪町 代表取締役社長 林善博氏、以下ひかり味噌（株））と森づくり協定の契約を結び、アフアの森の南エリアの一部約1.7ヘクタールを『Afan Heulwen Woodland by Hikari Miso（アフア、それは陽光の森 - ひかり味噌共創）』と名づけ、生物多様性の回復を目指した森林生態系の再生活動を共に推進する運びとなりました。

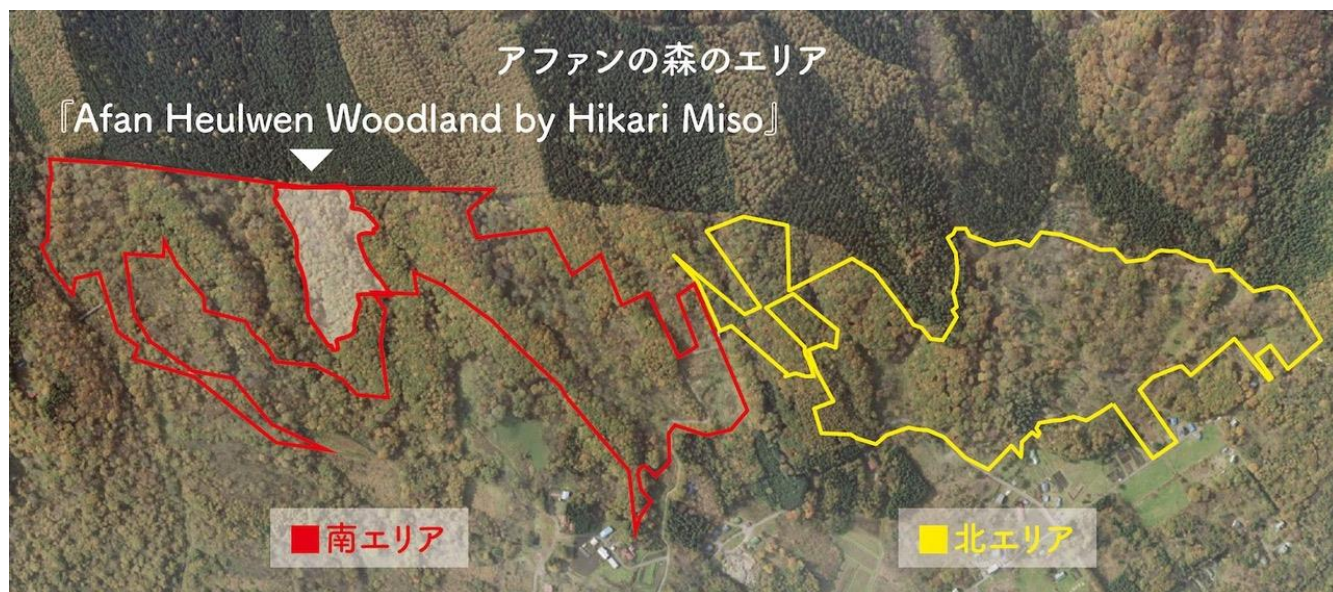
世界的な課題に取り組むために

昨年12月に開催された生物多様性条約第15回締約国会議（COP15）において、2020年以降の生物多様性に関する世界目標となる「昆明・モントリオール生物多様性枠組」が採択されました。同枠組では、生物多様性の観点から2030年までに陸と海の30%以上を保全する「30by30目標」が主要な目標の一つとして定められ、生物多様性の損失を止め、反転させ回復軌道に乗せるための緊急な行動をとる必要があることが明記されました。

生物多様性の回復を37年かけて実践している当財団は、当財団が所有するまだ手入れが及んでいない南エリアの森の多様性回復を加速させるために、企業とのタイアップを呼びかけたところ、かねてよりご支援いただいておりますひかり味噌（株）が早くご賛同いただき、タイアップの森づくり第一号として『Afan Heulwen Woodland by Hikari Miso』がこの度、誕生しました。共に生物多様性の回復を目指してまいります。

『Afan Heulwen Woodland by Hikari Miso』概要

■森の位置



・黄色枠：北エリアは、1986年から放置され荒廃していた森を当財団が買取り、森の整備が進められた。今までに絶滅が危惧される動植物約65種以上が確認されるなど生物多様性の回復がみられる。

・赤色枠：南エリアは、多様性豊かな森を広げるために手入れが必要な森を2009年^頃からトラスト（買取）をおこない、一部の整備を進めている生物多様性の回復が必要なエリア。白いエリアを『Afan Heulwen Woodland by Hikari Miso』として共同で森づくりを推進していく。

■名称：『Afan Heulwen Woodland by Hikari Miso（アフアンの森 - ひかり味噌共創）』
森の名前が意図は、ひかり味噌の社名の由来でもある「太陽・光」を意味するウェールズ語のHeulwen（ヘイルウェン）を、同じくウェールズ語の「風の通るところ」を意味する「Afan（アフアン）」につけることで、ウェールズ出身のC.W.ニコルが生涯をかけて抱き続けた森の再生への想いや、その意思を継いで活動続ける当財団への共感を表現されています。そして今後、ひかり味噌（株）社員が一丸となり、当財団や地域コミュニティとの里山再生活動に取り組む、共創への強い意志が込められています。

■広さ：17,415平米（サッカーフィールド約2面分）

■植生：落葉広葉樹林 コナラーミズナラ群落 一部カラマツ植林

■森の現況：2009年当財団購入、それ以前は薪炭林として利用されてきたが、その後薪炭林としての価値がなくなりそのまま放置されたと思われる。現在優占しているササやヤブを刈り払い間伐を進め、林床に光を入れることにより、埋土種子などから希少な植物が回復する可能性がある。生物調査による丁寧なモニタリングを行い、地域本来の生物多様性の回復を目指しつつ里山的な森の恵みも促していく。整備作業やモニタリングにはひかり味噌（株）社員も参加して推進していく。



『Afan Heulwen Woodland by Hikari Miso』を視察するひかり味噌（株）林社長

【ひかり味噌株式会社】

創業1936年、長野県の味噌メーカーです。

「自然の恵み、いただきます。」をブランドコンセプトにかかげ、原材料にこだわりそのおいしさをそのまま生かし“加えなくてよいものは加えない”という考えのもと、大豆・米・塩だけでつくった無添加味噌や、オーガニック・有機味噌のリーディングカンパニーとして、味噌や即席みそ汁を中心とした商品展開を行っています。海外への味噌輸出量に占めるシェアも高く、自然由来の日本の伝統食品である味噌を世界にも広めています。また、おいしさの追求はもちろんのこと、持続可能な世界を実現するための国際目標SDGsに沿い、企業成長を通じて取り組むべき新たな課題を選定し取り組んでいます。

<報道関係者お問い合わせ先>

ひかり味噌株式会社 広報室 TEL：03-5940-8848（代）

ひかり味噌株式会社 PR事務局 担当：原、長尾、森山、福田

TEL：03-5572-6062／FAX：03-5572-6065／Mail：hikarimiso@vectorinc.co.jp

【C.W.ニコル・アフアの森財団】

故C.W.ニコルは、1986年より日本の森の荒廃を憂い、放置された里山を自ら買い取り生命力豊かな日本本来の森を甦らせることを目的に森づくりを始めました。その森をアフアの森と名付け森の再生活動を続け、2002年森を永遠に残すためにC.W.ニコル・アフアの森財団を設立しました。手入れを始めて37年目の森には、絶滅が危惧されている動植物がこれまでに70種以上（北南エリア合わせて）確認されています。森林保全活動を通じて、生物多様性豊かな「自然共生型社会」の形成に寄与することを目的に活動を展開しています。

本件に関する取材のお問い合わせ

一般財団法人C.W.ニコル・アフアの森財団

担当 野口 TEL 090-3089-7005 E-mail：info@afan.or.jp