2026 年 11 月 4 日
ひかり味噌株式会社

ひかり味噌の森「Afan Heulwen Woodland by Hikari Miso」第 3 回 森づくり体験セミナーを実施 ～生物多様性豊かな森に再生、環境保全に貢献～

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、以下 当社）は、2026 年 10 月 24 日（土）、長野県上水内郡信濃町黒姫エリアにある「アファンの森」にて、第 3 回となる社員による森づくり体験セミナーを開催しました。本セミナーは、当社社員が森の再生活動へ参画することでサステナビリティへの取り組みへの理解を深めることを目的としています。

一般財団法人 C.W.ニコル・アファンの森財団（以下 同財団）の協力のもと、2024 年 5 月と同年 11 月に続く 3 回目の開催となった今回も、里山再生や生物多様性の重要性についての講義を受け、「アファンの森」が 40 年かけて再生を進め生物多様性の回復がみられる北エリアの森の散策と、当社をはじめオフィシャルスポンサー各社と継続的な再生活動を必要とする南エリアにある当社の森「Afan Heulwen Woodland by Hikari Miso」での森づくり作業を体験しました。

参加者からは、「資料で学ぶのとは異なり、実際に森を歩き、体験しながら話を聞くことで、より深く心に残った」や「生物多様性の回復のための具体的な森づくり活動が理解できた。生物多様性については森だけではなく、組織運営にも通じる話だと感じた」等の声が寄せられました。また、「今回の体験を、子どもや家族とも話してみたい」という感想もあり、生物多様性や環境問題をより身近なテーマとして考えるきっかけとなりました。

※ 会社名の「噌」の正しい表記は口偏に曽



◆ 開催概要

イベント名：「Afan Heulwen Woodland by Hikari Miso」第3回 アファンの森づくり体験セミナー
開 催 日 時：2026年10月24日（土）
開 催 場 所：アファンの森
参 加 者：ひかり味噌社員 他
主 な 内 容：講座、森の散策、森づくり作業

プログラム
１．講義：生物多様性とは何か、アファンの森づくりを知る
２．体感：生物多様性の視点でアファンの森を散策する
３．昼食：地元の食材を使用したマクロビオティックのお弁当
４．実践：アファンの森 南エリア「Afan Heulwen Woodland by Hikari Miso」での作業
５．研修の振り返り

◆ **生物多様性とは何か、アファンの森づくりを知る**

同財団のスタッフより、「生物多様性とは何か、アファンの森づくりを知る」をテーマにした講義から始まりました。人間による環境破壊や外来種の影響など、生物多様性が失われる背景を学ぶとともに、森の再生には、単に木や緑を増やすだけでなく、その土地に本来生息する動植物や、生きもの同士のつながりを考えることが重要であるとの理解を深めました。地域に根づいていない動植物を安易に持ち込むことが、従来の生態系を崩す可能性もあります。地域本来の自然環境を理解し、生きものが共生できる環境を見極めながら森づくりを進める必要性を学びました。

◆ **再生が進むアファンの森「北エリア」を散策**

講義後は、約40年にわたり再生活動が続けられている北エリアを散策しました。雨の中、晴天時とは異なる森の姿に触れながら、生息する動植物や森の環境について解説を受けました。アファンの森では、一見不要に見える植物も一律に取り除くのではなく、森全体の状態や生態系を見ながら、必要な部分に手を入れています。実際の森を歩くことで、生きもの同士のつながりを大切にし長い時間をかけて森を再生していく考え方に触れました。

◆ **「南エリア」で、社員と参加メディアが森づくりを体験**

昼食には地元素材のマクロビオティック弁当を全員でいただき、午後は当社が同財団とともに継続的な森づくりを進める南エリアへ移動しました。同エリアのうち、約3ヘクタールが「Afan Heulwen Woodland by Hikari Miso」と名付けられ、当社とアファンの森財団が継続的な森づくりを進めているエリアです。

長年再生が進められてきた北エリアとは異なり、まだ手入れが十分に行き届いていない場所も残る同エリアで、参加者は笹やヤブの刈り取り、不要な木の伐採などの整備作業に取り組みました。

作業前後の森の変化を目にすることで、再生には地道な手入れを長期間積み重ねる必要があることを実感しました。自ら手を動かして森づくりの大変さと達成感を体感するとともに、食品づくりに携わる企業として、自然環境とのつながりを改めて考える機会となりました。



北エリアを散策



南エリアにあるひかり味噌の森「Afan Heulwen Woodland by Hikari Miso」にて森の整備作業

◆　代表取締役社長 林 善博 コメント

私たち味噌メーカーは、大豆や米、水など、自然の恵みなくしてものづくりを続けていくことはできません。当社が大切にしている「自然の恵み、いただきます。」という想いには、恵みをいただくだけでなく、その恵みを育む環境を守り、次の世代へつないでいくという、食品メーカーとしての役割も重なります。今回、社員自身が森に入り、生物多様性について学び、森づくりに携わることで、自然とのつながりを改めて実感する機会となりました。何事も、苦労なくして成し得ることはありません。これからもアファンの森財団の皆さまとともに、長い時間をかけて森の再生に向き合いながら、自然と共生するものづくりを考えていきたいと思います。

◆　「Afan Heulwen Woodland by Hikari Miso」について

当社は、同財団のオフィシャルスポンサーとして、アファンの森での活動に参画しています。名称の「Heulwen（ヘイルウェン）」は、当社の社名の由来でもある「太陽・光」を意味するウェールズ語です。「風の通るところ」を意味する「Afan（アファン）」と組み合わせ、C.W.ニコル氏が抱き続けた森の再生への想いと、その意思を継ぐ同財団への共感、そして同財団や地域コミュニティとともに里山再生に取り組む共創への意志を込めています。



黄色枠で囲まれた北エリアは、1986年から放置され荒廃していた森を同財団が買取り、森の整備が進められました。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ます。

赤色枠で囲まれた南エリアは、多様性豊かな森を広げるために手入れが必要な森を、同財団が2009年からトラスト（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です。

白いエリアはタイアップエリア「Afan Heulwen Woodland by Hikari Miso（アファン、それは陽光の森－ひかり味噌共創）」です。約1.7ヘクタール（17,415平方メートル）から活動を開始し、2025年に対象エリアを合計約3ヘクタール（29,659平方メートル）へ拡張しました。社員が森に足を運ぶ体験セミナーを通じて、自然の恵みへの理解を深める機会を設けています。

＜お客様お問い合わせ先＞
ひかり味噌株式会社　お客様相談室　TEL：03-5940-8850