

# 平成 27 年全国棚田（千枚田）サミット参加報告

## 共につたえよう美しく豊かな棚田～ふるさとを未来へつなぐ～

発酵食品学科 4 年 高橋 義樹  
国際経営学科 4 年 池田 将吾

### 今回の舞台

今年 10 月 23、24 日に佐賀県の玄海町を舞台に全国から関係者が集い、全国棚田サミットが開催された(玄海町町民会館にて開催)。別府大学からは教員(利光正文先生、中川隆先生)、学生(高橋義樹、池田将吾)の計 4 名で参加し、今年で 2 年連続の参加となる。この行事では 2 日間にわたり連絡会議が行われ、棚田の「これまで」と「これから」について議題が挙げられた。

< 10 月 23 日 : 1 日目 >

### 事例発表

- ・ 棚田米を起爆剤とした地域振興策 ～玄海町役場 産業振興課～

佐賀県玄海町では、ふるさと応援寄附金を財源とした地域振興策が行われている。「美しい棚田で採れた美味しいお米でお酒を作る」という銘酒作成プロジェクトを実施している。この策は地方や企業を問わず支援者を集い、助成金を集めて、それをもとに棚田米の清酒製造・ブランド化を事業者で構成していく制度である。完成させた清酒は市場に出されると同時に支援者はもとより、多くの地元住民や観光などに広がるため、より支援金が集いやすく、好循環が生まれる仕組みができる。この策は地元の利潤獲得にも繋がりやすくなる。

### 基調講演

- ・ 景観からみた日本の心

涌井雅之氏は造園家、ランドスケープアーキテクト(歴史的建造物や自然風景を保全したり、広場や街路などをデザイン、設計する)の視点で人と自然の共存を目指した持続的未來・戦略的方向を紹介された。自然共存社会の未來の在り方を棚田に学ぶことを題材に以下のことを取り上げた。

- ・ 現在の地球資源の危機、利益中心で考えられている。⇒種の存続の危機に繋がる。

・農業を基盤にさまざまなものが生まれた⇒土地の縁(エニシ)で繋がった社会がある。

生物の本質は遺伝の継続であり、既存の環境または自然との共存を取り入れた文化(農村・ふるさと)が棚田にも反映されている。⇒防災、減災、克災の知恵も生かされている。

その課題を要として、社会でくみ取って学ぶことが重要であり、このことを環境革命と命名された。それを起こす必要性が試されていると説く。

## 分科会 農業を未来へつなぐ(第2分科会)

～棚田を活かした農業経営～

### Point1

本来棚田は地形条件が不利なため、生産性が悪く、厳しい農業経営を余儀なくされる。

### Point2

棚田の農業を未来へつなぐため、棚田を活かした実際の農業経営等の取り組みなどを踏まえること。

・自家搾乳の6次産業化 ～佐賀県指導農業士、酪農家の取り組み～

稲わらを飼料にした牧畜を展開、搾乳を実現している。

中山間地域での果物栽培(イチゴ、みかんなど)を実行

⇒自作乳で果物アイスクリームの製造販売を実施

・減農薬・減化学肥料にこだわった米づくり ～蕨野(わらびの)棚田保存会会長の取り組み～

農薬を控えた棚田米「蕨野」の販売を実施している。

⇒ブランド化の実現のためには、品質管理が必要である。

棚田米を利用した加工品

- ・せんべい
- ・米サイダー
- ・お酒

など6次産業化を実施している。

・米粉を利用した加工品の取り組み ～岳棚田プロジェクト 21 代表の取り組み～

米粉を生産するためのパートナーとしてのオーナー制度(米作り体験の募集)に組み、米粉加工品の試行錯誤が続いている。

⇒6次産業を目指し、生産パートナーを増やす、アンテナを常にONにして、生産の情報発信をすることが重要である。

・黒米を利用した加工品製造 ～夢耕房農産加工グループの取り組み～

黒米原料の味噌製造、黒米料理のレシピ集作成・食育活動に努めている。

⇒集落の8割に手作り味噌を提供、地産地消が行われる、住民や多彩な交流へと展開(小中学校での食農教育・農作業体験)できる。

<10月24日：2日目>

棚田現地見学会 ～浜野浦の棚田ウォーキングコース～

玄海町の浜野浦の棚田コースを選択し、海に隣接する棚田辺りを外周した。棚田百景にも選ばれ、有名である。およそ1時間の散策となり、海辺まで下りることもできた。

総括 ～棚田の現状～

- ・6次産業の創設とその試行錯誤の連続
- ・地域の連携、外部とのつながりを広げていく視野の必要性
- ・後継者の引き継ぎ、次世代への継承
- ・棚田景観とその役割の存続

## 第21回全国棚田 (千枚田) サミット参加報告

共につたえよう美しく豊かな棚田～ふるさとを  
未来へつなぐ～

発酵食品学科4年 高橋 義樹  
国際経営学科4年 池田 将吾

### 今回の舞台

- ▶ 2015年10月23日、24日に佐賀県玄海町を舞台に全国から関係者が集い、第21回全国棚田(千枚田)サミットが開催された。
- ▶ 別府大学からは教員2名、学生2名の計4名で参加し今年で2年連続の参加となる。



玄海町町民会館にて実施

事例発表～玄海町役場 産業振興課～  
「棚田米を起爆剤とした地域振興策」 主事 井上俊一

玄海町のふるさと応援寄附金を財源とした地域振興策  
→「美しい棚田で採れた美味しいお米でお酒を作る」  
という銘酒作成プロジェクトを実施



清酒製造により、ふるさと応援寄附金の申請者と町内の生産者をつなぐ架け橋が広がる。

基調講演～景観からみた日本の心～  
造園家、ランドスケープアーキテクト 浦井 雅之氏

造園家、ランドスケープアーキテクト(歴史的建造物や自然風景を保全したり、広場や街路などをデザイン、設計する)の視点で人と自然の共存を目指した持続的未來・戦略的方向を紹介

- 自然共存社会の未来の在り方を棚田に学ぶ
- 現在の地球資源の危機、利益中心で考えられている
- 農業を基盤に様々なものが生まれた
- ⇒土地の縁(エニシ)で繋がった社会がある
- 生物の本質、遺伝の継続、防災、減災、克災

環境革命

分科会 農業を未来へつなぐ(第2分科会)  
～棚田を活かした農業経営～

#### Point1

本来棚田は地形条件が不利なため、生産性が低く、厳しい農業経営を余儀なくされる。

#### Point2

棚田の農業を未来へつなぐため、棚田を活かした実際の農業経営等の取り組みなどを踏まえること。

——では、どうするか?  
事例発表、意見交換が行われた

#### ・自家搾乳の6次産業化

種わらを飼料にした牧畜を奨励、搾乳を実施  
中山間地域での果物栽培(イチゴ、みかんなど)を実施  
⇒自作乳で果物アイスクリームの製造販売を実施  
佐賀県指導農業者、酪農家の取り組み

#### ・減農薬・減化学肥料にこだわった米づくり

農薬を控えた棚田米(減野)の販売を実施  
⇒ブランド化の実現のためには、品質管理が必要  
棚田米を利用した加工品  
・せんべい  
・米サイダー  
・お酒  
など6次産業化を実現している  
減野(わらび)棚田保存会会長の取り組み

- ・米粉を利用した加工品の取り組み
  - 米粉を生産するためのパートナーとしてのオーナー制度に  
取り組む。(米粉体験の募集)
  - 米粉加工品の試行錯誤が続いている
  - ⇒6次産業を目指し、生産パートナーを増やす
  - アンテナを常にONにして、生産の情報発信をする
  - 岳棚田プロジェクト21代表の取り組み
- ・黒米を利用した加工品製造
  - 黒米原料の味噌製造
  - 黒米料理のレシピ集作成・食育活動
  - ⇒集落の8割に手作り味噌を提供、地産地消が行われる
  - 住民や多彩な交流へと展開(小中学校での食農教育・農作業体験)
  - 夢野町農産加工グループの取り組み

棚田現地見学会  
浜野浦の棚田ウォーキングコース

棚田現地見学会  
浜野浦の棚田ウォーキングコース

まとめ  
～棚田の現状～

棚田保全に向けた6次産業化とその試行錯誤の連続

地域との連携、外部とのつながりを広げていく視野の必要性

後継者の確保、次世代への継承

棚田景観とその役割の存続