

2. 採草

草原の中には、牛を放牧する「放牧地」と草を刈る「採草地」があります。採草地では春（5月頃）から年間を通して草刈り作業が行われます。刈った草は、古くから人々の暮らしを支えてきました。

①牛の飼料や牛舎の寝床に敷く



②田畑の堆肥（肥料）にする



③古くから屋根材や燃料として利用



3. 野焼き

草原に火を放ち、枯草や低木を焼いて害虫を駆除する草原管理の技術です。野焼きは、表面だけを焼くので土の中の植物や生き物には影響を与えません。そのため、初夏にはススキやネザサなど本来ここにある野草が再び繁茂します。野焼きが行われるのは毎年、春を迎える2月後半から4月。火が草原の外に燃え広がるのを防ぐ見守りの人たち、消防に携わる人々など、地域の人々が協力しなければできない作業です。



豆知識

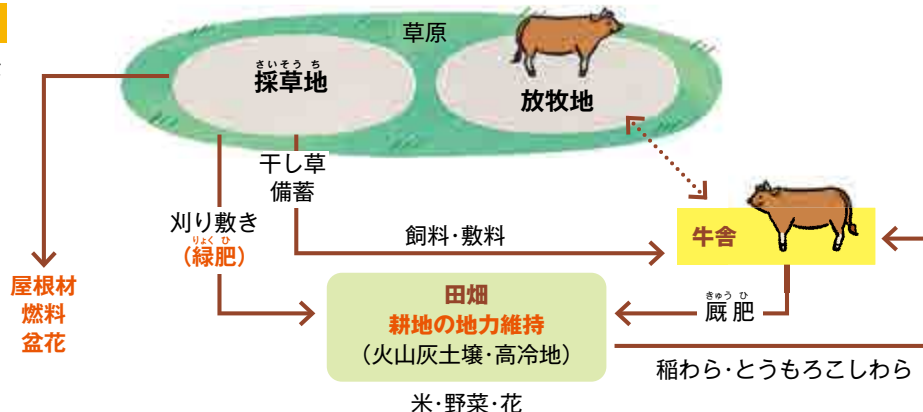
刈った草を保存する「草小積み」は阿蘇の草原の代表的な冬の風景です。



◆草を利用し、管理することで「持続可能な農業」につながっています。

集落単位での管理

農耕祭事など多様な地域文化を伝承
野焼き出役など



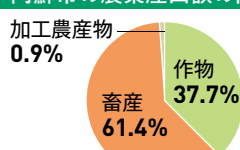
草を中心にして、
資源が循環して
いるんだね！



◆自然を生かした阿蘇地域の産物

阿蘇地域は本来、耕作地として不向きな栄養の乏しい火山性の土壌でしたが、長い年月をかけて草の力を中心に豊かな田畑に改良しました。現在、米づくりや涼しい気候風土を生かした野菜の生産が盛んに行われています。

阿蘇市の農業産出額の内訳



阿蘇市を例に農作物の農業産出額（売上額）を見ると、野菜、米、花きなどの作物が37.7%で、中でも野菜が最も多くなっています。畜産は乳用牛、豚、鶏を含めて61.4%と農業産出額の半数以上を占め、主力はあか牛など肉用牛となっています。

（令和3年市町村別農業産出額（推計）より）

阿蘇の農業は、ここでしか見ることができなくなった希少な植物をはじめ、草原特有の野鳥や昆虫などが生息し、多様な生き物が棲み続けるかけがえのない環境の維持にも役立っています。



阿蘇に自生する希少植物
ハナシノブ



九州が大陸と陸続きだったことを物語るヒゴタイ



オオルリシジミ
（環境省絶滅危惧種）
（環境省ホームページより）



ホオアカ
（草原性の野鳥）

考えよう！

野焼きによる
CO2排出と、
草原の炭素固定※
について調べてみよう！



※炭素固定は、大気中の二酸化炭素と水を材料にして酸素を排出する、植物の光合成に代表される仕組み

3 宮崎平野の農業例

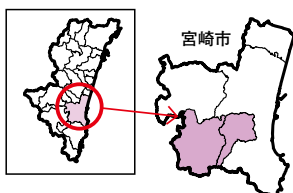
宮崎県田野・清武地域

日本農業遺産

「宮崎の太陽と風が育む『干し野菜』と露地畑作の高度利用システム」

温暖な気候を生かし、1年を通して屋外で育てる野菜、露地野菜の栽培が盛んです。そのために必要な畑の栄養豊富な土は、畜産農家と野菜農家が連携してつくってきました。冬の乾燥した西風を利用した「干し野菜」づくりは江戸時代から続く重要な産業です。

宮崎県田野・清武地域
(認定地／旧田野町、
旧清武町)

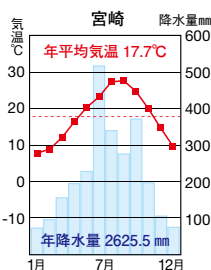


大根を干す「大根やぐら」が並ぶ風景

◆地域の地形と気候

田野・清武地域は、宮崎平野の南西、鰐塚山系のふもとに位置する宮崎平野を形成する地域です。暖流である黒潮の影響を受け、年間の平均気温は17.7℃と高く、1年を通じて温暖な気候です。

夏は降水量が多く、冬は「鰐塚おろし」と呼ばれる乾燥した西風が吹きます。日照時間の長さは日本有数。こうした風土が独自の農業を生み出しました。



◆「干し野菜」の歴史

古くから台風の通過による豪雨で洪水やがけ崩れなどの自然災害にみまわれ、農地は多大な被害を受けてきました。そこで江戸末期、自然災害への備えとして短冊状に切ったかんしょ（さつまいも）を冬場に干して乾燥させて保存食としたことが「干し野菜」の始まりです。大正期になると、夏はかんしょ、冬は大根の作付けをする、年間を通した露地作物の栽培と、細切りにした大根を天日と「鰐塚おろし」で乾燥させ千切り大根に加工する技術を組み合わせ、現代の「干し野菜」の基礎が確立されました。その後、大根を丸ごと一本干す方法ができ上がり、現在まで継承されています。江戸時代から150年以上の歴史を経て、現在、「干し大根」の一大生産地に成長しました。



大根をやぐらに干す様子



9段から10段に組まれたやぐらの両面につるされる大根は、長さ50mの標準的なやぐらでもおよそ15,000本、畑30a（アール）分にもなります。「干し大根」は10日～2週間で完成します。

◆冬の風物詩「大根やぐら」

大根を干すやぐらの大きさは標準的なもので、幅6m、高さ6m、長さが40～150mの巨大なやぐらです。組み立ては毎年11月頃に行い、大根の収穫が始まる12月初旬頃から干し始め、2月上旬頃まで続けられ、最後の大根が干し終わると解体されます。多いときには（1970年～1990年代）田野・清武地域に900基のやぐらが立ち並んだといえます。

豆知識

30a（アール）の畑はどれくらいの広さだと思いますか？
1a（アール）は10m×10mの広さです。身近なものに例えると、小学校の25m×12.5mプールおよそ10個分の広さです。



◆農業の特徴（高度利用システム）



干した大根の葉を食べる牛

田野・清武地域で継承される「高度利用システム」は、以下の4つから成ります。

1. 年間を通して、計画的に露地野菜が栽培されている
2. 露地野菜の耕作と「干し野菜」づくりの技術が融合した農業
3. 夏に降水量が多い、冬に乾いた西風が吹く、年間を通して日照時間が長いという気候風土を最大限に利用している
4. 畑作農家と畜産農家が連携して畑の土をつくる、自然の循環体系ができている



納屋で営巣するツバメ

気候風土に合わせた農業は環境にもやさしく、生きものにとってもすみやすい環境が保たれています。その例が、この地で冬を越す“越冬ツバメ”です。ツバメは冬になると昆虫が多い南の地方に渡っていきませんが、この地域では渡りをせず、子育てをする姿が毎年、見られます。

豆知識



夜ブルーシートをかけたやぐら

収穫した大根を洗ってやぐらに干しますが干した後も目を離せません。気温や天候を読みながら、寒波が来ればシートをかけてストーブをたいて大根が凍らないように気を遣い、冬でも気温が少し上がりそうなら大根の間隔をあけて風通しを良くするなど手がかかります。農家の人は干し大根づくりは、「子守りをするようだ」といいます。

◆特産品「干し大根」

1本丸のままの「干し大根」は、たくあんなどの漬物用として加工場に出荷されます。干し大根を含む加工業務用大根の生産量（2019年）は13年連続で宮崎県が全国最多で、干し大根の県内生産量（2022年度）の90%以上を田野・清武地域が占めています。



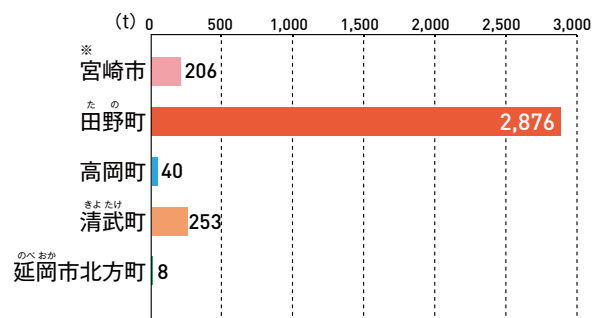
道の駅田野で販売している干し野菜の加工品の数々



田野のたくあんの缶詰例

大根をはじめ、1年を通して露地野菜をつくっているこの地域では、「干し野菜」を使った6次産業化も進んでいます。漬物や干しいも、乾燥野菜などに加工され、保存食として「たくあんの缶詰」も商品化されています。

加工用干し大根の生産量



※宮崎市は、田野・清武地域をふくまない旧宮崎市
（「宮崎県 野菜・花き生産出荷実績並びに計画 令和4年度実績」より）

考えよう！

干した大根はどのように使われているでしょう？
根はどうか？ 葉はどうか？

