

幻の米「白玉米」の復活で元気な むらづくり

— 伝統文化の継承機能 —

なかたに

中谷地区むらづくり委員会



白玉米栽培風景

人口減少や耕作放棄地の拡大等から地区復活を目指した住民の話し合いが重ねられる中で、「中谷地区むらづくり委員会」を設立した。

地区の課題の解消や地区の発展に向けて幅広い活動を展開して地域活性化を図っている。その取組の一つとして、昭和時代に姿を消した水稻品種「白玉米」を復活させ、地元産の高級焼酎の麴米として利用することで、栽培面積を拡大し、地域振興と耕作放棄地の解消に貢献している。また、各種イベントを開催するなかで、元気な中谷地区を市内外へ発信している。



鹿児島県曾於市



復活させた「白玉米」で大久保酒造が麴米として利用してできたこだわりの焼酎



〔伝統文化の継承〕

かつて鹿児島県曾於郡の一部で栽培されていた酒米用の大粒米の「白玉米」を麴米として復活させるため、平成7年から栽培を開始した。栽培にあたっては、曾於市（旧財部町）、農業改良普及センター、JA、酒造元、酒販売店をまきこみながら、栽培面積10ha、生産量40ト（平成23年時）までに拡大し、耕作放棄地の解消にも貢献している。生産は中谷地区の生産グループ「びっきよの会」が中心的な役割を果たしている。

〔地域社会の振興〕

毎年12月に開催する「中谷豊年祭り」では、むらづくり委員会が中心となり、同地区で採れた朝採り新鮮野菜をはじめ各種加工品等の販売をとおして地域住民が交流することで地域の活性化につながっている。

また、そばの産地化を図っており、曾於市観光開発センターと共催によるそば打ち体験を開催。さらに、伝統芸能「奴おどり」の継承等さまざまな活動をおこなっている。



中谷豊年祭り風景



そば打ち体験の風景と出来上がったそば



新鮮野菜の販売



地区の子供たちや大人による伝統芸能「奴おどり」