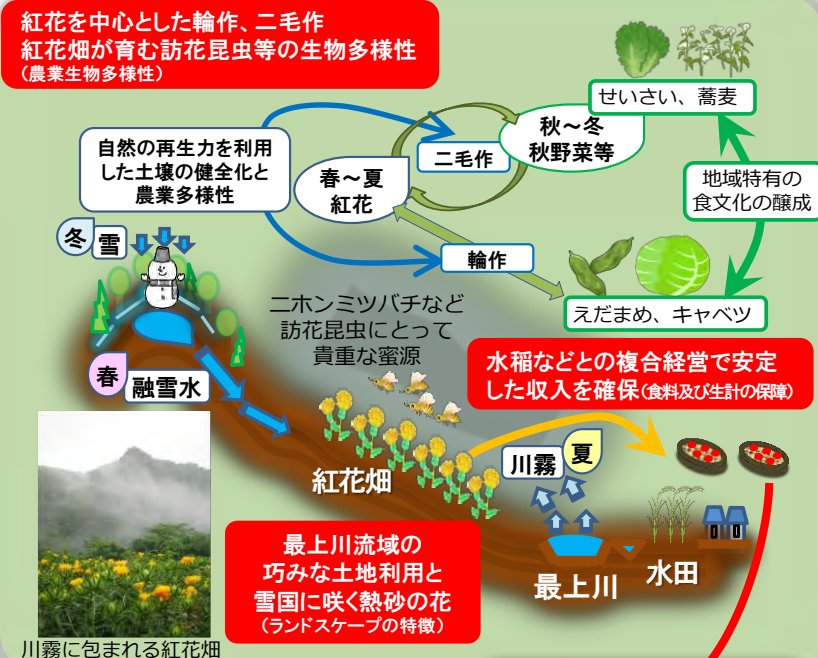


歴史と伝統がつなぐ山形の「最上紅花」

～日本で唯一、世界でも稀有な紅花生産・染色用加工システム～

最上川流域の紅花生産と染色用加工技術は、室町時代末期以来約450年の歴史を有し、江戸時代には染色用原料として加工された紅餅が北前船で京都まで輸送され、装束や神事用の染料として利用されました。

当地域では、古来より紅花と他作物を輪作し、複合的な土地利用を行ってきました。紅花は、最上川の川霧を利用して収穫し、花弁を赤の染料である紅餅に加工します。栽培から加工までの一連の技術が継承されており、現在でも紅花は地域において重要な位置づけにあります。



紅花が支えた日本文化
紅花が育んだ地域文化
(文化、価値観及び社会組織)



紅花染めの着物



神宮の伝統的装束

紅餅と花笠

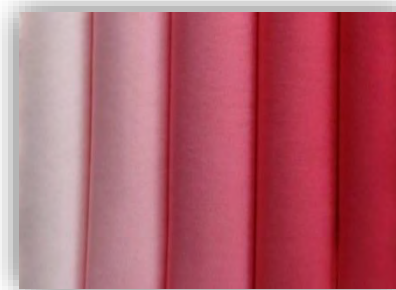
江戸時代から変わらぬ
伝統的な栽培加工技術
(地域の伝統的な知識システム)



染色用原料「紅餅」



収穫適期の花



紅花染めの色

左から薄紅色、一斤染、中紅、桃色、韓紅
最も濃い韓紅は一斤染を3回繰り返す



日本農業遺産認定地域

紅花は最上山形の産をもって最良となす

日本農業遺産認定による効果(取組状況)

紅花生産の拡大

- ・栽培研修会の開催による新たな**担い手の育成**
- ・熟練者「紅花マイスター」による新規生産者への**技術指導**
- ・技術の継承と高度化のための生産工程管理**マニュアルの作成**
- ・栽培拡大拠点圃の設置や作付支援による**栽培面積の拡大**
- ・**農福連携、ボランティア**の参画の推進



次世代への継承

- ・地域の小中学校における**体験学習**の機会の創出
- ・小中学生向け教材「**紅花ブックレット**」の制作
- ・小学生向け**紅花栽培リーフレット**の制作
- ・高校生等による**探究学習**の支援



地域振興・魅力発信

- ・紅花を使った**お菓子**等の開発
- ・一般市民向けハンドブック「**紅花読本**」の制作
- ・**シンポジウム、市民講座**による地域住民への魅力周知
- ・**商談会**への出展による販路の拡大



環境保全

- ・昆虫調査による**生物多様性**の継続的なモニタリング
- ・**希少植物**の植生の実態調査
- ・紅花の遺伝資源を集めた**ジーンバンク**の運営



農法が生み出すランドスケープ



特徴的な短冊形地割

農法が生み出す農業生物多様性



オオタカ
(準絶滅危惧)

キンラン(絶滅危惧Ⅱ類)

農法が生み出す文化



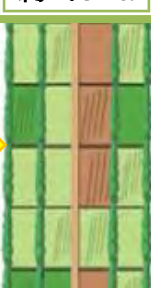
本地域の開拓に携わった様子
や収穫の喜びが伝わるお囃子

一軒あたり約5ha

平地林
約2ha



畑地
約2.5ha



屋敷地
約0.5ha



平地林の落ち葉



平地林の育成(平地林)



落ち葉掃き(平地林)



落ち葉堆肥を投入した畑地
から農産物を収穫(畑地)



落ち葉堆肥づくり(屋敷地)

武蔵野の落ち葉堆肥農法とは、木々を植えて平地林を育て、その落ち葉を集めて堆肥として畑に入れ土壌改良を行うことで安定的な生産を実現し、その結果として景観や生物多様性を育むシステム

都市住民による
落ち葉掃き

首都東京から
30km圏内
大都市近郊の
農業遺産

都市への
食料供給

大都市東京

大都市近郊に
今も息づく
落ち葉堆肥農法



武蔵野地域は
埼玉県南部
川越市・所沢市
ふじみ野市・三芳町
の3市1町からなる
地域です。

伝統的農法の維持

実践農業者認定制度の創設

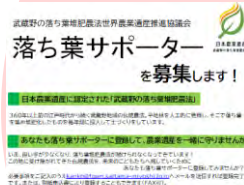
武蔵野落ち葉堆肥農法世界農業遺産推進協議会が伝統的農法である落ち葉堆肥農法を実践している農業者を認定する制度の創設。



実践農業者数 **72**軒

落ち葉サポーター制度の創設

落ち葉掃きにかかる人手不足を解消するため、多様な主体が気軽に参画できるよう、落ち葉サポーター制度を創設。



落ち葉サポーター数 **79**人

実践農業者補助金制度の創設

実践農業者に対して、ハチホンバサミやクマデなど落ち葉掃きにかかる費用に関して補助金を交付する制度を創設。



ハチホンバサミ



クマデ

実践農業者補助件数 **46**件

農業遺産の周知

様々な世代に向けて本地域の農法を知っていただくため、親子や小学生を対象とした農業塾を開催。また、農法の魅力を発信する人材を育成するため農業遺産コンシルジュ養成講座を実施。

親子農業塾



小学生対象の農業塾



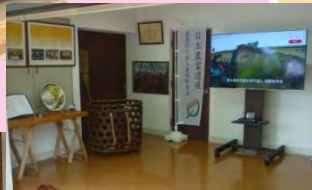
農業遺産コンシルジュ養成講座

伝統的農法の発信・発展と視察受入施設の整備

2017年からの視察者数 **35**団体**543**人

農業遺産拠点施設の整備

映像による農法の紹介や農業遺産のこれまでの歩みの展示。



本地域の平地林を感じられる散歩道の整備と散歩道MAPの作成

農業遺産拠点施設を中心にして、散歩道を整備し、本地域の農法の不可欠の要素である屋敷林・畑地・平地林を直接体感できるようになっている。散歩コースは「人と農の道コース」「平地林コース」「歴史の道コース」の3コースを整備。



中国「宣化のぶどう栽培の都市農業遺産」との『都市型農業遺産「宣化・武蔵野」共同推進宣言』

都市近郊の農業遺産の課題や解決策をお互いに共有し、学術的、農業的及び文化交流をはじめ多角的な連携を密接に図ることで都市型の農業遺産の重要性を世界に向けて発信し、共に保全活動を推進するために2019年に共同宣言を行った。



日本農業遺産

Japanese Nationally Important Agricultural Heritage Systems



峡東地域の扇状地に適応した 果樹農業システム



先人の工夫と努力が
生んだ独創的な
果樹農業システム



モモ・スモモの花が咲き誇る春



歴史的品種「甲州」



甲州式ブドウ棚と
疎植・大木仕立てによるブドウ栽培



日本農業遺産認定後の取り組み

食料及び生計の保証

担い手の育成

- 担い手の確保・育成に係る研修 **22回/年** (R3)
- 新規就農者 **164人** (R3)

ブランド力の強化、消費拡大

- 消費拡大に向けたPR活動 **7回/年** (R3)

新たな加工品の開発

- 加工品の開発に取り組む事業者の育成 **1件/年** (R3) 等



ベテランによる若手の育成



高品質な果実



農業生物多様性

多様な果樹の栽培

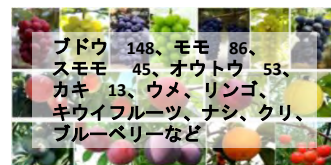
- 新たな品種の育成、多様な果樹の品種・系統の維持 **300種以上**

草生栽培と生物多様性の維持

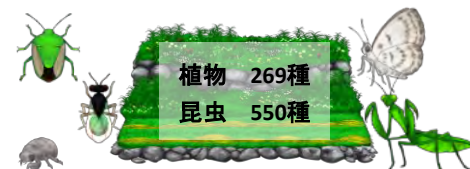
- 草生栽培を実践する果樹園 **96.6%**

環境に優しい農業の推進

- 環境に優しい農業に係る啓発活動 **699回/年** (R3)
- 剪定枝を炭化・貯留する4パーミル・イニシアチブの推進 **R2~** 等



多様な果樹栽培



草生栽培が育むたくさんの生き物

地域の伝統的な知識システム

知識システムの伝承

- 果樹農業技術研修 **750回/年** (R3)
- 甲州式ブドウ棚掛けワークショップの開催 **R1~**
- 農業遺産セミナーの開催 **H27~** 等



農家を対象とした技術研修



棚掛けワークショップ



農業遺産セミナー

文化、価値及び社会組織

子ども達への伝承

- 農業遺産学習プリントの配布 **全小中学校** (R3)
- 果樹農業体験の促進

多様な主体の参画の促進

- 農泊の取り組み **1地域**
- Facebookページの開設 **H28~**
- Youtubeでの活動の紹介 **R2~**
- オンラインツアーの開催 **R3~** 等



小中学生向けプリント



中学生の枯露柿作り体験

ランドスケープ

ランドスケープを維持する活動の推進

- 果樹農業技術研修 **750回/年** (R3)
- 農村環境を保全する活動の支援 **延べ84組織** (R3) 等



春の桃源郷



地域住民による保全活動



ブドウ棚が織りなす風景





雪の恵みを活かした 稲作・養鯉システム

～住民と錦鯉が守る「棚田棚池」景観～

にじゅうむらごう

かつて「二十村郷」と言われていた当地は
積雪が4 mを超える**豪雪地帯**であり**地すべり多発地帯**
住民の知恵と匠な技で、さまざまな困難を恩恵に転換



- 積極的な保全活動
- 日本の原風景
- 棚田棚池の混在は日本屈指
- 四季折々の景観

景観

良好な循環をもたらす
保全活動



稲作

- 中山間の特徴(昼夜の寒暖差)を活かした良質米の生産
- 休耕田の「酒米」生産



養鯉

- 休耕田の棚池化
- 渇水時のため池としての活用

山あいの豪雪地帯という厳しい環境の中、その土地をうまく活用して作られた棚田や棚池は、これまで「住民の知恵」と「巧みな技術」で営まれてきた。今では当たり前として行われている**農業**と**養鯉業**が、この地域を守り受け繋いでいく重要な役割を担っている。

※二十村郷:新潟県長岡市と小千谷市の一部



豪雪
↓
豊富な融水

+

地すべり
↓
棚地の形成

=

棚田棚池の
利活用

豪雪や地すべりなど
不利な条件を**恵み**に変えて
地域生業を繋ぐ



新潟県中越地域

日本農業遺産認定による効果

稲作・錦鯉の生産振興

雪の恵みと地形が織りなす生業が進展

- ▶豊かな地域資源を活かしながら農業と養鯉業を
発展させ、地域ブランドを確立
- ▶中山間地域という立地的に不利な環境を逆手に
とった生業

- ❑ 錦鯉輸出力 113,044kg (H30)→139,480kg (R3)
- ❑ 錦鯉輸出金額
1,720,529千円 (H30)→2,385,444千円 (R3)
- ❑ 長岡うまい米コンテスト入選(最優秀賞)
同地域産が二年連続で受賞 (R元～R2)
- ❑ 一等米比率(平場地域と比較)
70%(平場地域平均31%)



地域に守られ引き継がれてきた伝統文化

伝統行事として新たな魅力の創出

- ▶伝統技法、伝統文化などを伝承、晴れの舞台
の創出、主要な観光資源としての活用
- ▶特徴的な社会組織である「マキ」、本家、分家
関係で結ばれた血縁集団の存在



- ❑ 牛の角突き(観光客数)
20,500人 (H28) → 22,200人 (H30)
- ❑ 山古志角突き女子部員
40人 (H29) → 70人 (R3)
- ❑ 闘牛オーナー制度
31人 (H30) → 32人 (R3)



「棚田棚池」景観保全の推進

農業、養鯉業の躍進により好循環をもたらす

- ▶日本の原風景で、棚田棚池が折り重なる曲線が
四季折々の景観を創出、棚田棚池の混在景観は
日本屈指の風景
- ▶農業生産条件の不利な中山間地域の活動支援
棚田棚池の適正な利用状況を把握
- ▶鳥獣被害の軽減など波及効果が期待

- ❑ 中山間地域直接支払面積については
減少させないように努める。
- ❑ 養鯉池保全面積
239ha (H29) → 262ha (R3)
- ❑ 棚田棚池景観を活用したイベント
なし (H28) → 2催事 (R3)



錦鯉の魅力を国内外に情報発信

錦鯉発祥の地であることを積極的にPR

- ▶ブランド化による養鯉業の更なる振興、認知度
の向上、他の錦鯉産地との差別化
- ▶「錦鯉発祥の地」という優位性や国魚「錦鯉」の
魅力を積極的にPR



- ❑ 県錦鯉品評会入場者数
1,229人 (H29) → 1,400人 (H30)
- ❑ 錦鯉品評会シーズンの外国人宿泊者数
13,518人 (H30) → 20,830人 (R元)
- ❑ 外国人品評会出品者数(出品数)
43人60出品 (H28) → 46人72出品 (H30)
- ❑ 各国大使館への錦鯉寄贈
10大使館(令和3年度現在)



三方五湖は、福井県の西部に位置し、若狭町と美浜町にまたがる総面積約11K㎡の5つの湖です。上流から三方湖、菅湖、水月湖、久々子湖、日向湖といます。それぞれ水深や塩分濃度などが異なり、湖ごとに独特の漁法が育まれ、400年以上前から漁業が営まれてきました。



- 一、漁業と資源保全を両立する伝統漁法
- 一、五湖の産物と地域で受け継がれる文化
- 一、漁業者の知恵と工夫

400年の歴史をもつ「たたき網漁」、「柴漬け漁」、「うなぎ筒漁」、「しじみ漁」は、湖底の形状、気象条件、魚の特性をたくみに活用した漁法です。いずれも大量に漁獲しない資源を管理する伝統漁法です。

当地域は、およそ5年に1度、大雨により湖の水があふれる水害を受け、船や漁具が破損して経済損失を被ってきました。

そのため、破損しても損失を小さくとどめ、すぐに漁業を再開できるよう漁具を小型化、低コスト化してきました。三方五湖に大型の漁船はなく小さな船を使い続けています。また、海流の変化などで、ウナギの遡上が減った際、漁獲の対象でなかったテナガエビを商品化するなど、漁業者の柔軟な対応で不安定な漁業収入を補ってきました。さらに、水稻・梅栽培と複合することで収入のリスクを分散し、災害や環境変化からの回復力を強化してきました。



三方湖
冬に竹竿で水面を叩いて、湖底でじっとしているフナやコイを驚かし、刺し網で獲る「たたき網漁」



三方湖・水月湖・菅湖・久々子湖
狭いところに隠れるウナギの習性を利用して、沈めた筒に自ら入ったウナギを獲る「うなぎ筒漁」



三方湖・水月湖・菅湖・久々子湖
里山管理のために伐採された枝を束ねた「柴」でエビや小魚を獲る「柴漬け漁」



水月湖・菅湖・久々子湖
熊手の似た手揺きの漁具「じょれん」で、幼い貝をふるい落とし大きい貝のみを獲る「しじみ漁」



日本農業遺産認定による効果(取組状況)

食料及び生計の保障

漁業による将来的な安定

- ・塩分濃度の異なる湖の資源を活用し、継続的な漁業活動の推進
- ・シジミの漁獲量の増大を目指し、浅場の造成を実施
- ・湖産物のブランド化を推進



地域の伝統的な知識システム

伝統漁法技術の継承

- ・子供たちへの理解促進のための漁業体験として、シジミの採取体験、コイ、フナのたたき網漁体験、ウナギ筒漁体験を開催
- ・企業と連携した体験会を実施し、周知啓発活動を推進



農業生物多様性

外来種による生態系への影響

- ・外来種の生息状況のモニタリング、漁業等への被害状況の把握を行い、対応種に応じた防除手法の確立等を推進
- ・外来魚駆除に取り組む活動に対する支援を実施

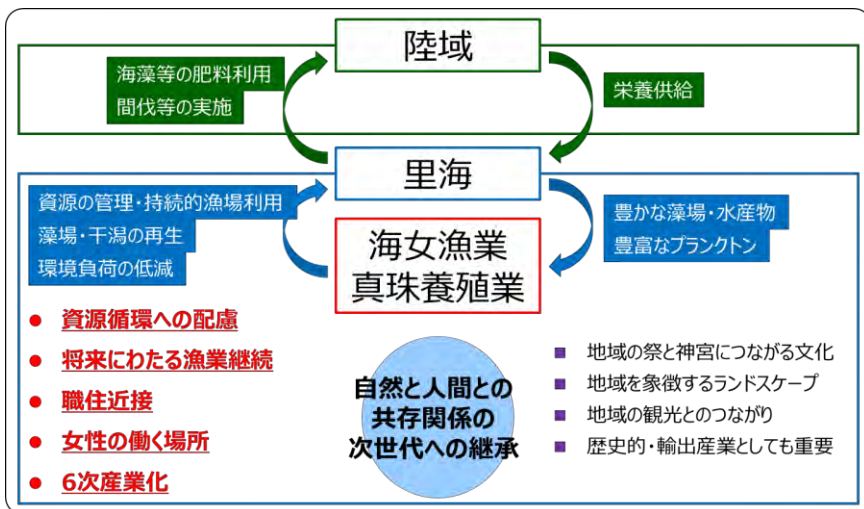


文化、価値観及び社会組織

漁業担い手の育成・食文化継承

- ・新規就業者向け技術伝承会の開催
- ・シジミウォーキングイベントを開催し、シジミ汁の振舞い、三方五湖の自然環境についての説明会を実施
- ・コイ、フナ、シジミ等の食材を活用した新メニューの作成を推進





志摩半島 英虞湾の風景
(写真提供：一般財団法人伊勢志摩国立公園協会)

リアス海岸を特徴とした豊かな自然と美しい景観が残され、陸域からの栄養が海に流れ込み、外海域の豊かな藻場では海女漁が1200年以上前から営まれ、内湾域では真珠養殖がアコヤガイの餌に豊富な植物プランクトンを利用して営まれています。



海と共に生きる。

【海女漁】伝統的な素潜り漁により海からの恵みを漁獲しています。

【真珠養殖】真珠は豊かな自然と人間の英知の結晶です。

日本農業遺産認定後の取組成果

海女漁業・真珠養殖業



・海女漁業

海女人口 973人 (H22) → 647人 (H30:全国1位)
アワビ漁獲量 64トン (H22) → 48トン (H30)

・真珠養殖業

経営体数 237経営体 (H25) → 193経営体 (H30:全国2位)
真珠生産額(三重県) 約25億円 (H26) → 約27億円 (R3)
真珠生産量(三重県) 4トン (H26) → 3トン (R3)



【漁業収入の安定・向上の取組】

- ・クロアワビ種苗生産量の増大 15.7万個 (H27) → 17.7万個 (R2)
- ・種苗の大型化による放流アワビの回収率の向上 5% (H27) → 13.4% (R2)
- ・海女漁獲物ブランド「海女もん」の普及・啓発による海女漁獲物の高付加価値化
- ・優良アコヤガイ系統の保存による真珠品質の確保
- ・広域モニタリングによる有害赤潮や水質変化による被害の軽減

里海の保全

海女漁が営まれる外海域には、ヒジキ、アラメ、テングサ等の150種を超える海藻が生育し、藻場は多くの水産生物の産卵場や生息場として重要な役割を果たしていますが、近年減少し、生物多様性の保全を図るため、藻場造成等に取り組んでいます。

真珠養殖が営まれる英虞湾の環境再生を図るため、干潟再生活動や水質・底質改善のための取組を継続しています。



- ・藻場造成による生物多様性の保全 藻場造成面積47.8ha (R3)
- ・市民による干潟生物モニタリング調査 年1回
- ・干潟再生活動の推進による物質循環の促進 干潟再生面積5.5ha (R3)
- ・英虞湾の水質・底質モニタリングによる環境の継続的評価 調査地点20点
- ・真珠養殖副産物(アコヤガイの貝肉)の堆肥化
- ・間伐による里山機能の保全 間伐面積293ha (R3)

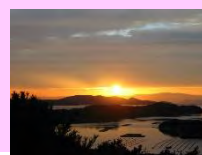
観光連携、景観保全

【次世代への漁業文化や里海文化の継承】

- ・海女小屋体験の推進による海女文化の発信
- ・アワビ種苗放流を増やすための
「海女さん応援基金」付き宿泊・飲食プランの販売
- ・国内外からの真珠養殖場見学ツアーの受け入れ
- ・一般向け真珠講座の受講者数 2,979人 (R2)

【里海景観の保全】

- 海女小屋の修繕箇所数 35箇所 (R3)
- 真珠養殖筏の設置状況調査による破損筏等の改善
- 漂着ゴミの年間清掃回数 308回 (R2)
- ・伊勢志摩国立公園のナショナルパーク化に向けた
ビューポイント数 15箇所



次世代への継承

しろんご祭、のっと正月(鳥羽市)、潮かけ祭り、真珠祭(志摩市)など地域の祭りには自然への感謝、豊漁や安全への願いが存在し、海女や真珠養殖業者が中心的な役割を果たしています。また、「鳥羽・志摩の海女漁の技術」は国重要無形民俗文化財に指定されています。

【伝統的な祭行事の継承】

- ・海女及び真珠関連の祭行事の継承 海女23件、真珠1件

【地域の小学生への魅力発信】

- ・海女、真珠等の歴史を学ぶ副読本の作成、郷土学習の推進

【後継者育成】

- ・地域おこし協力隊事業を活用した後継者育成
- ・漁師塾による後継者育成
研修生の受け入れ延べ人数 海女漁業 7名、真珠養殖業 7名



急峻な地形と日本有数の多雨 が生み出す尾鷲ヒノキ林業

尾鷲ヒノキの特長

温暖な気候と密植・多間伐という施業により、年輪が緻密で、油脂分に富み、強度・耐朽性がある。また赤みを帯びた光沢は、その木肌を美しく見せる。



125年生のヒノキ



環境保全に配慮した森林管理

尾鷲・紀北地域は、責任ある森林経営を実現するために日本で初めてFSC®認証を取得した地域です。
※FSC®認証とは環境・社会・経済の点から見て適切な管理がなされている森林の認証

歴史と伝統を有する
尾鷲ヒノキ林業



尾鷲ヒノキと熊野古道(世界遺産)



海と隣接する林業地



尾鷲ヒノキの産地
三重県尾鷲市・紀北町

日本農業遺産認定後の主な取組状況

尾鷲ヒノキの需給拡大

尾鷲ヒノキの付加価値向上・供給体制強化



- ・「尾鷲ヒノキ」ブランド認定要綱作成や「尾鷲ヒノキ」ブランドマークの作成などブランド力強化の取組実施(県内外でのPR展示、製品市等)
(H28: 5回→H30: **15回**)
- ・公有林の主伐促進による尾鷲原木市場への木材安定供給
(H28: 13,000m³/年→H29: **13,500m³/年**)
- ・公共建築物や住宅への木材の率先利用
(**住宅21棟、公共施設7施設**)
- ・木材を有効に活用するための中間土場の整備
(H28: 0箇所→H29～R2: **3箇所**)



公共建築物
(尾鷲市役所)
木質化の
実施



知識・技術の継承

伝統技術の継承と後継者育成



- ・尾鷲ヒノキ林業の普及・啓発に向けたモデル林の整備
(H28: 0ha→R2: **5.53ha**)
- ・優良なヒノキ苗の生産体制の強化
(H28: 11,310本→H30: **30,000本**)
- ・伝統的全幹集材のための技術講習会
(H28: 0回→H29～R2: **4回**)
- ・日本農業遺産「尾鷲ヒノキ林業」マニュアル
(H30作成)
- ・「尾鷲ヒノキ林業」シンポジウムの開催
(H28: 0回→H29～R2: **4回**)



福祉関係者と連携した苗木生産

尾鷲ヒノキ
林業
マニュアル



地域との連携

地元の人・文化・自然とのつながり



- ・FSC認証森林の増加による生物多様性の確保
(H28: 4,477ha→R2: **9,708ha**)
- ・小学生向けの伝統的尾鷲ヒノキ林業の森林教育
(H28: 4校67名→R1: **8校79名**)
- ・間伐材等のアオリイカの産卵床への有効活用
(H29～R2: **61箇所**)
- ・尾鷲ヒノキをフィールドとした観光イベント
(H28: 562名→H30: **711名**)
- ・木と触れ合う機会(クッパ競技)の確保
(H28: 0名→H29～R2: **500名**)
- ・PR用のパンフレットやWEBサイトの作成
(H28: 0件→H29～R2: **5件**)



アオリイカの産卵床への間伐材等の利用



熊野古道等をフィールドとした観光イベントの実施

世界農業遺産認定

Globally Important Agricultural Heritage Systems



森・里・湖に育まれる漁業と農業が織りなす

琵琶湖システム

相互に深く関わりあい
豊かなめぐみをもたらしてきた
「琵琶湖と共生する農林水産業」
(琵琶湖システム)を未来へ!

漁業

伝統的な「待ちの漁法」



千年以上の歴史を持つエリ漁は、ツボと呼ばれる部分に魚が入ってくるのを待って獲ります。必要な量だけを捕獲できる漁法です。



林業

水源林の保全



山に木を植えて育てることが洪水や渇水を防ぐことに役立っているほか、川に上って産卵する湖魚たちを守ることにもつながっています。

湖魚がやってくる「魚のゆりかご水田」



湖魚が産卵にやってくる



魚のゆりかご
水田米



農業

環境こだわり農業



琵琶湖の水質や生態系を守るため、排水を管理し農業や化学肥料を減らして作られた「環境こだわり農産物」。安全・安心な農産物として販売されています。



文化

伝統的な食文化とお祭り

湖魚をご飯に漬け込んで発酵させる保存食「なれずし」は、贈り物や神社のお供えにも使われてきました。



湖辺のヨシ帯保全



伝統的に様々な生活資材に用いられてきた湖辺のヨシ帯保全も、水質や生態系の維持に大きな役割を果たしています。

琵琶湖周辺には、ニゴロブナなどの湖魚が、産卵のために琵琶湖から遡上する水田があります。こうした水田は「魚のゆりかご水田」と呼ばれ、卵から孵化した稚魚に安全で安心な育成環境を提供してきています。

こうした湖辺の水田やヨシ帯に向かう湖魚の生態、琵琶湖の水流などを巧みに利用しながら発展し、人々に湖の幸をもたらしてきているのが「エリ漁」です。「エリ漁」は、伝統的な「待ちの漁法」の代表格で、水産資源の保全に配慮する社会的な仕組みとともに、現代に受け継がれてきています。

また、多様な主体による水源林の保全や、琵琶湖の環境に配慮した農業など、水質や生態系を守る人々の取組、森・里(水田)・湖のつながりは、世界的に貴重なものです。

伝統的な知識を受け継ぐ、こうした「琵琶湖と共生する農林水産業」は、千年以上の歴史を有するもので、「森・里・湖に育まれる漁業と農業が織りなす『琵琶湖システム』として、2019年2月に「日本農業遺産」に認定され、2022年7月に国連食糧農業機関(FAO)から「世界農業遺産」に認定されました。



Location of Lake Biwa



琵琶湖の位置(水色の部分)

日本農業遺産認定による効果

琵琶湖システムによるSDGs達成への貢献



湖 魚が産卵にやってくる水田 (魚のゆりかご水田)

- ニゴロブナは、琵琶湖の固有種で、その産卵・育成には、湖辺の水田が大きな役割を担っています。この湖魚は、繁殖期を迎える5月頃、湖辺のヨシ帯や水路を通過して水田までやってきて産卵します。
- この時期の水田は、水が温かく、プランクトンなどの餌が豊富で、外敵が少ないことから、稚魚の育成に適しています。
- 水路との間で水位差が生じた水田では、水路への堰(魚道)の設置により、水田に魚が遡上する昔ながらの「魚のゆりかご水田」の営みを継続しています。
- こうした水田は、水産資源を守り、豊かな生きものを育むなど、生物多様性の保全にも寄与しています。



生きもの観察会

伝 統的な「待ちの漁法」と資源保全

- 琵琶湖漁業を代表するエリ漁は、平安時代の和歌に詠まれるなど、千年以上の歴史を有する伝統漁法です。
- エリ漁は、琵琶湖を回遊する湖魚の生態を巧みに利用し、ツボと呼ばれる部分に魚を誘導して捕獲する待ち受け型の漁法です。この漁法は、必要な量だけ漁獲できるもので、漁業者は、限られた水産資源に配慮した漁を続けています。
- エリの設置制限や禁漁区の設置など、江戸時代から続く資源保全に通じる考え方も、現在に受け継がれています。



水質と生態系の保全



琵琶湖から水田にやってくる湖魚を狙う鳥たち

次世代への継承



小学校での「琵琶湖システム」学習

地域住民の参画



消費者も参画する申請協議会
(「世界農業遺産」認定記念報告会)

関連製品の ブランド価値向上



ロゴマークによる関連製品のPR

世界との連携



「琵琶湖システム」について
海外の研究者、行政官等と意見・情報交換

消費者の理解向上



「日本農業遺産」認定を活用したPR

琵琶湖の環境に 配慮した農業

- 琵琶湖の水質や生態系保全のために、多くの農業者が「環境こだわり農業」や「世代をつなぐ農村まるごと保全向上対策」などに取り組んでいます。その結果、農地は多様な生きものを育む場にもなっています。
- 「環境こだわり農産物」は、農業や化学肥料の使用量を通常の半分以下にして生産されたもので、栽培面積は年々拡大しています。また、化学合成農薬の使用量は、取組開始以降、約4割減少しています。



オーガニック栽培
(機械除草作業)



水 源林の保全

- 琵琶湖を取り巻く山々では、明治時代以降、森林緑化が進められました。これにより、洪水防止や河川の濁水防止が図られ、河川を遡って産卵する湖魚の繁殖環境の保全にもつながっています。
- 琵琶湖の漁業者や林業者、県民が協働で植林を行う「漁民の森」や企業の森づくりなどにより、水源林の保全が図られてきています。



フナズシなど伝統的食文化と祭礼

- 食文化の中心は、湖魚を米に漬けて発酵させる保存食で、近年、健康面での価値も見直されているナズシです。
- 中でも、フナズシは、贈答品や祭礼の供え物としても用いられ、人々の絆の醸成にも寄与してきました。
- 現代では、この絆の輪が広がり、多様な主体の参画による「琵琶湖システム」の継承につながっています。



「すし切り」下新川神社(守山市)

新規就農者数 (H29~R3累計) 513名

新規漁業就業者数 (H29~R3累計) 16名

魚のゆりかご水田など「豊かな生きものを育む水田」の取組組織数 (H29) 39組織→(R3) 47組織

オーガニック農業取組面積(水稻:有機JASほ場) (H29) 131ha→(R2) 269ha

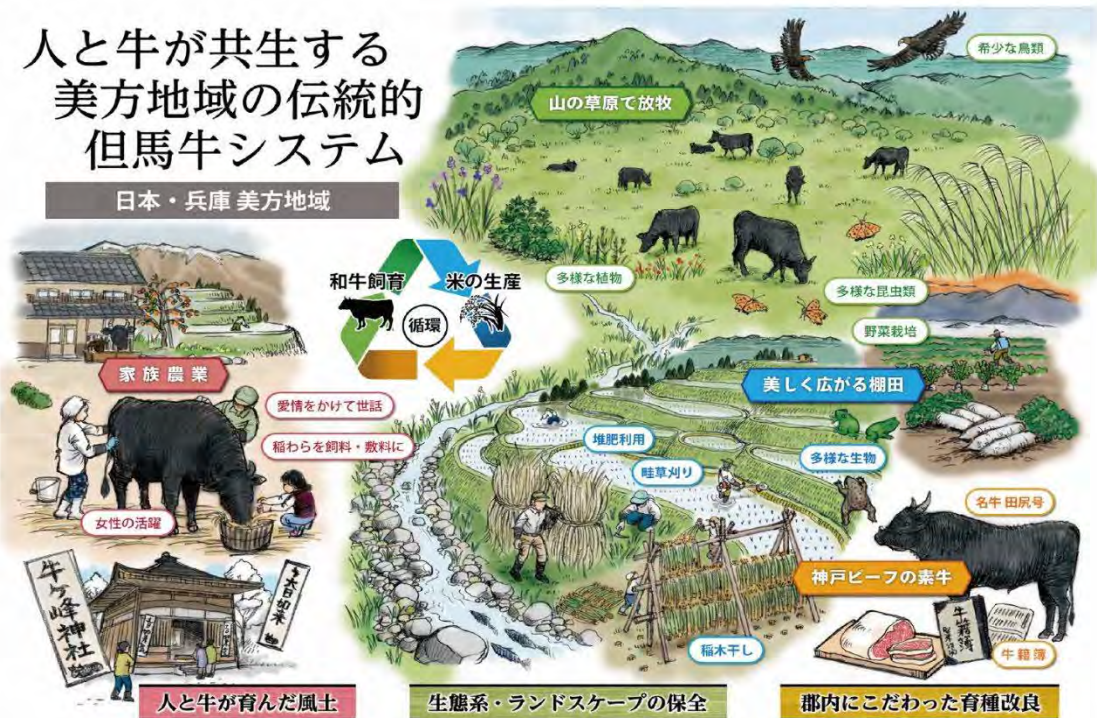
琵琶湖森林づくりパートナー協定(企業の森)締結数 (H29) 23組織→(R3) 27組織

公式ホームページ



人と牛が共生する 美方地域の伝統的 但馬牛システム

日本・兵庫 美方地域



山間部の谷筋にある集落と棚田風景



集落周辺での水田放牧

人と牛が共生し、
農村文化や風土、生物資源、
自然環境が育まれる
独自の農業生産システム



全国の黒毛和種99.9%に血統を持つ
名牛「田尻」号



牛籍簿(牛籍台帳)を
全国に光輝けて整備



ブラッシング。愛情をかけて世話をおこなう



日本農業遺産認定後の効果

(R3年度実績)

但馬牛の生産振興	<u>但馬牛を中心とする生業の維持発展</u> ・子牛生産数及び子牛市場上場頭数を増加させ、「神戸ビーフ（但馬牛）」の供給量を増加し、但馬牛のブランド力を高める ◆繁殖牛頭数 2,265頭 ◆肥育牛頭数 941頭 ◆認定農業者 35名 ・<u>遺伝的多様性の維持、気象系統の維持</u> ◆近交係数 26.0% ◆熊波系育種基礎雌牛認定頭数 107頭 ・<u>地産地消の推進</u> ◆新たな肥育農家 3名 
次世代への技術継承	<u>次の世代へと受け継がれていく持続的な地域のシステム</u> ・世界的に特色のある遺伝資源を守り、地域の農地、農村環境、草原、多種多様な生物資源を守る ◆研修会開催及び後継者の育成 開催回数 5回 ◆子牛品評会、共進会の開催 開催回数 5回 
観光	<u>但馬牛への理解の醸成と交流の推進</u> ・但馬牛誕生の歴史や但馬牛文化を広く発信し、地域での価値観を向上させるとともに、精肉販売やレストランでのメニュー提供により但馬牛の魅力を発信する ◆但馬牧場公園入場者数 150,540人 ◆道の駅利用者数 154,513人 ◆観光入込数 1,646千人 
環境創造型農業の普及	・<u>地球環境や生物多様性に配慮した「人と環境にやさしい農業」を普及し、安全で高品質な農産物を生産する環境創造型農業を推進し、良質な食料の持続的な生産を進める</u> - 栽培面積 ◆ふるさと但馬米 113.5ha ◆かにのほほえみ米 3.8ha ◆みかた棚田米 168.9ha ◆コウノトリ育むお米 8.2ha 



木造・土壁の蔵に貯蔵され、
絶妙な糖と酸味のバランスに仕上げられる「蔵出しみかん」



下津町の **みかん畑**

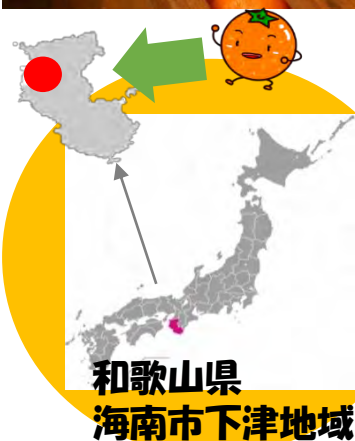


平坦地でキウイフ
ルーツを栽培。



急傾斜地でビワを栽培。

日本の **みかん** 発祥の地
「下津」が受け継ぐ
持続可能な農業システム



収穫したみかんを木
造・土壁の蔵に貯蔵し、1か月以上熟成
させる。約300年続
く伝統の技術。蔵の
建設資材は雑木林か
ら入手。



約1900年前に日本の
みかんの祖である「橘」
が中国から持ち帰られ
植樹。全国で唯一みか
んの神様として田道間
守を祀り、みかん祭り
などを開催。

下津蔵出しみかんシステム概要図



日本農業遺産認定による効果（取組状況）

広報

- ・下津蔵出しみかんシステムのロゴマーク作成→使用申請15件
- ・海南市内の小学校への出前講座開催→R3年度:12校で12回
- ・ロゴマークのマスクチャーム作成
- ・ピンバッジ作成
- ・PR動画、HPの作成
- ・近畿宝くじのイラストに採用
- ・みかんを出荷する段ボールへロゴマークの印刷



ロゴマークの
マスクチャーム



海南市内の小学校への出前講座



出荷段ボールにロゴマークの印刷



近畿宝くじのイラストに採用



保全・継承

- ・石垣の石積み技術研修会の開催
- ・担い手の確保→新規就農者数 R2年度:2人、R3年度:2人
- ・農地保全活動→防護柵設置延長 R2年度:20.57km、R3年度:24.34km
- ・耕作放棄地発生防止→農地流動化面積 R2年度:76.4ha、R3年度:21.1ha
- ・ため池の保全活動→多面的機能支払交付金による実施団体

R3年度:14団体

日本農業遺産

Japanese Nationally Important Agricultural Heritage Systems

たたら製鉄に由来する

奥出雲の資源循環型農業



たたら製鉄由来の資源循環型農業
日本農業遺産・奥出雲町

優れた利水システム

鉄穴流しのために導いた水路やため池の利水システムが、農業用水路等に利活用され現代に息づく

鉄穴流しの歴史

たたら製鉄の原料である砂鉄を求めて切り崩された山々は放置することなく農地へと再生される

奥出雲のソバ(出雲そばの原点)

鉄穴流し跡地の痩せた土地にはまずソバを蒔き、山では焼き畑をしてきた歴史が「出雲そば」のルーツとなる

生物多様性ネットワーク

鉄穴流し由来の利水システムのネットワークが多種多様な生物や生態系を育む環境を形成

跡地にはソバなどを蒔いて土づくり

土づくりが終ると新田へ(仁多米)

炭焼きの歴史

30年周期の循環利用(萌芽更新による再生)

鉄穴流し

ソバ栽培

鉄穴新田

ソバ栽培

森林を伐採した跡地で在来種のソバを栽培

仁多米

鉄穴流し跡地を次から次へと棚田に再生し、仁多米を育む

奥出雲和牛(仁多牛)

役牛として改良を重ね、耕畜連携をしてきた歴史

山林放牧

特用林産(シタケ)

たたら製鉄用の薪炭林からシタケ原木林へと転換

シタケ栽培

自然崇拝の信仰

荒神・山の神・縄久利神など

特異で優れたランドスケープ

鉄穴流しで残された残丘が点在する棚田、水路網、ため池など特異な景観と優れた農業基盤を形成

鉱山跡地に拓かれた広大な農地



奥出雲には、たたら製鉄の営みと共に培われた知恵と技術が、今日の農林畜産業に受け継がれています。

奥出雲地域は、8世紀から19世紀にかけて、「たたら製鉄」と呼ばれる、砂鉄を原料に炉の中で木炭を燃焼させて鉄を得る日本独自の製鉄法により、鉄の一大産地として栄えました。

先人は、砂鉄を得るために山を切り崩し、水流の力を利用した比重選鉱により砂鉄を採掘した一方、その跡地を棚田に再生しました。痩せた土地でソバを栽培し、役牛の糞を利用した堆きゅう肥で土づくりを行い、やがて米を栽培して製鉄に従事する人々の食糧を確保しました。

現在、製鉄業は衰退しましたが、奥出雲では、たたら製鉄の営みを通じて、つくられた農地や水路、森林資源の利用、耕畜循環による土づくりなどの知識を受け継ぎ、資源循環型農業が行われています。



奥出雲町

島根県



山を切り崩した鉄穴流しの作業



砂鉄採取に利用された水路



農・林・畜産業による複合的農業が発達

日本農業遺産認定後の活動と効果

鉄づくりとともに育まれた循環型農業

～自然と共生する農林畜産業を未来につなぐ～



砂鉄鉱山跡地を棚田に再生した歴史

仁多米、奥出雲和牛、シイタケ、ソバの複合的農業

循環的な資源利用の農業システム

<情報発信の取組>

- 農業遺産ロゴマークを農産品に付けた販売PR（R1年7月から開始）
- 「日本農業遺産のまち 奥出雲町」PRポスター、チラシ、新聞広告、ホームページ等
- 農業遺産プロモーションビデオの制作、動画配信による情報発信

観光・交流・地域活動

都市農村交流の促進

- ・ 農泊の取組が令和元年度にスタートし、農山村の暮らし・農業体験ができる体制づくりを進めている。農泊施設改修費補助、農泊研修会を実施し、農泊を開始した事業者が7件増えた。棚田での米づくり体験、郷土食のそば打ちなど宿泊・体験による交流活動が始まった。
- ・ 新そば祭りは、2005（H17）年から開催され、毎年12,000食のそばが提供され、秋の食のイベントとして定着し、在来種の横田小ソバの生産振興、イベントを通して入込客数が増加した。



米づくり体験



<活動の効果>

- 地域住民主体による棚田ライトアップイベントを継続して開催
- 農泊施設：1施設（H30）→8施設（R3）
- 新そば祭り入込客数（そば提供食数）：13,473人（H28）→18,996人（R1）

農業振興・ブランド化

ブランド育成、高付加価値化による農業振興

- ・ 「仁多米」、「奥出雲和牛」、「シイタケ」、「ソバ」の4品目を中心にブランド化を推進。奥出雲町ふるさと応援寄附の返礼品としても農産品の利用実績を伸ばした。

担い手の育成・農業支援策

- ・ 新規就農者や後継者の相談・サポート体制を構築。中山間地農業を支える集落営農組織の支援や第3セクターの農業支援を継続実施。

<活動の効果>

- ふるさと応援寄附額：1.7億円（H28）→3.9億円（R3）
- 認定農業者70件・集落営農組織数70組織：現状維持



教育・文化の継承

ふるさと教育の推進（たたら学習・農業体験）

- ・ 地元小中学校の出前授業や子どもたちのふるさと学習として、たたら体験学習や農業体験を授業のテーマとし、地域の愛着心を育てる人づくりを学校と連携して実施した。



小学生による鉄穴流し体験（鳥上地区）

地域の産業・歴史文化の理解促進

- ・ 農業遺産に関する内容や農業の価値を地域住民や農業者が理解を深めるため、町内パネル展示等を行った。



農業遺産パネル展示の様子



地元高校生による仁多米のハデ干し体験

<活動の効果>

- 町内全小学校の6年生が鉄穴流しによる砂鉄の採取、燃料となる木炭の製造作業やたたら操業体験を通じて、たたらと農業のつながり、先人の優れた技術を学んだ。
- 「日本農業遺産」の認定内容を展示し、奥出雲たたら展、芸術文化祭などで周知した。

日本農業遺産

Japanese Nationally Important Agricultural Heritage Systems

愛媛・南予の 柑橘農業システム



未来に継承したい美しい段々畑



たゆまぬ努力と探究心



生産者の熱心な懇請により、1934年に設置された「みかん研究所」が保有する遺伝資源は約200品種



海岸線に長く連なる急傾斜の柑橘畑。
厳しい立地条件を独自の知恵と工夫、
共同の力で克服し、二百年続く柑橘
生産を今に継承。

石積みや長年の柑橘土地利用
が育んだ生物多様性



ヒメウラジロ



ウラギンシ
ヒョウモン

平成30年西日本豪雨災害からの
復興でも地域の絆が力を発揮

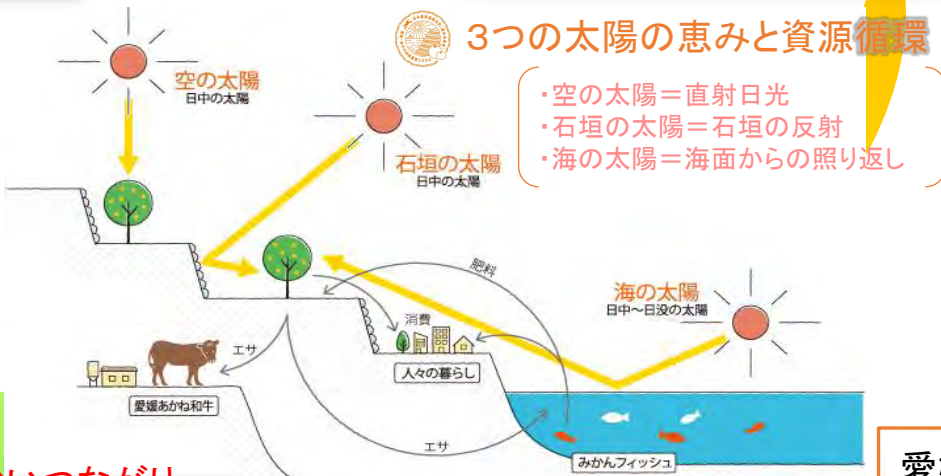


地域の強いつながり



果樹同志会による技術の伝承

3つの太陽の恵みと資源循環



6次産業化・高付加価値の推進



様々な柑橘加工品



みかんフィッシュ

愛媛県



南予地域

区域界
果樹地帯(～海岸側)

日本農業遺産認定後の活動と効果

農林水産業

(1) 産地の実情に応じた新規就農者の

確保・育成等

- ・ システムの継承に向けた新規就農者の呼び込みから研修、定着までの取組を実施
- ・ みかんアルバイトの雇用など農繁期の労働力確保のための取組を実施



(2) 地産地消の促進と柑橘の消費拡大

- ・ PR動画の作成・配信や県内及び首都圏でのプロモーションやマルシェの開催など認知度向上に向けた取組を実施
- ・ 地元団体と連携した新たな料理メニューの開発や販売により消費拡大を促進
- ・ みかんジュースやマーマレードの価値向上のための品評会を開催
- ・ 柑橘を使用したお菓子やクラフトビールなど新たな6次産業化商品の開発
- ・ 柑橘を使用した高付加価値な漁業・畜産業の展開を推進



(3) システムへの理解促進

- ・ システムに関する講演やパネルディスカッション等を行うフォーラムを開催

(4) 多様な主体の参加

- ・ 都市住民や企業等に働きかけ、広くボランティアを受け入れる仕組みを構築
- ・ えひめ・スリランカオレンジプロジェクトを通じた研修生の受入や柑橘栽培技術等の国外移転など農業の国際交流を推進



文化、教育

地域組織の維持・発展

- ・ 南予地域で生まれた「共選」、「果樹同志会」等による生産技術の指導、石積技術の伝承

次世代を担う児童・生徒への取組の推進

- ・ GLOBALG.A.Pを取得した高校生による柑橘の規格外品の有効利用や販売戦略の立案に向けた研究・実証
- ・ 柑橘栽培に関心をもつ地元高校生による生産者への取材活動を地元大学と連携して実施
- ・ 地元児童・生徒を対象とした農業遺産関連施設の見学ツアーを実施
- ・ 農業遺産や南予の柑橘農業システムを漫画形式の副読本を作成し、小学校の授業で活用



観光、地域振興

都市・消費者との交流の促進

- ・ 旅行業関係者の参加による遺産地域を巡るFAMツアーの実施及び旅行商品の造成
- ・ 南予復興イベント「えひめ南予きずな博」の開催による、復興で芽生えた全国の人々との交流促進と受入体制の構築
- ・ グリーン・ツーリズム（農林漁家民宿や体験メニュー等）の磨き上げやプロモーションによるwithコロナに対応したマイクロツーリズムの推進
- ・ 地域のお祭りやイベントを通じた伝統的な柑橘農業への理解促進・消費拡大



※愛媛県南予地域は、平成30年西日本豪雨により大きな被害を受けました。未だ地域全体としての復興は道半ばですが結びつきを強く持ち活動を進めています。