

昔ながらのハセ掛け自然乾燥米

やまぶきたなだ
山吹棚田 / 岩手県一関市



山吹棚田は約40枚の水田が階段状に並ぶ「北限の棚田」。
日本の棚田百選の中では最も北に位置することから、そう称されています。山吹という名称は地名が由来ですが、春になるとこの棚田の至るところに黄色いヤマブキの花が咲きほこるのだとか。

私たちは冬に訪問しましたが、澄んだ空気のおかげで田地にうっすらと雪が積もる棚田は風情あふれる様子でした。
花の咲く春、水を張った田に青々と稲が育つ夏、黄金の稲穂が揺れる秋と雪景色の冬。四季折々の魅力が満ちた棚田です。

▼ハセ掛けの様子



山からしみ出た水は、不純物を含まない清らかな水。この水を使って棚田のお米は育てられています。また、肥料は棚田直下にある酪農家から提供された有機堆肥を使用しているそうです。刈り取られたお米はすべて昔ながらのハセ掛けという方法で乾燥させた自然乾燥米になります。稲刈り後の棚田ではハセ掛けの様子にどこか懐かしさをおぼえるかもしれません。

棚田地域の振興について（東北農政局）

▷ <https://www.maff.go.jp/tohoku/nouson/tanada/index.html>

つなぐ棚田遺産～ふるさとの誇りを未来へ～の選定について（農林水産省）

▷ <https://www.maff.go.jp/j/nousin/tanada/sentei.html>

2022年5月、棚田を見渡しながらかし食の
できる古民家カフェがオープンしました。
ケーキや飲み物と一緒にのんびりとした
時間を過ごしてみませんか？

みはらしカフェ tent.

📍 岩手県一関市大東町大原字山吹60-1

🕒 金～月曜 13:00～

土日（ランチタイム）11:30～（要確認）

☎ 0191-34-7285

https://www.instagram.com/miharashicafe_tent/



More