

棚田通信



No.22 2014.17

美しい石積み棚田の里だより NPO法人恵那市坂折棚田保存会

【第20回全国棚田（千枚田）サミット】山形県上山市で開催される

当坂折棚田で、平成15年第9回全国棚田サミットが開催されてから11年目となります。

10月22日（水）の午後10時、中野方コミュニティセンター前をバスで出発

中央道⇒長野自動車道⇒上越自動車道⇒北陸自動車道⇒磐越自動車道⇒国道121

号線⇒東北中央自動車道⇒上山市に23日（木）の午前11時に到着というバスでの長旅でした。

参加者16名、疲れを覚えながらも無事参加を終わって帰りました。



今回のテーマは「未来へつなごう実りの大地」～棚田を基点とした地域の活性化に向けて～でした。

開催日程

10月23日（木）

- ・オープニング・第20回全国棚田（千枚田）・サミット開会式
- ・基調講演・棚田現地見学会・交換交流会

10月24日（金）

- ・棚田保存会意見交換会・分科会・事例発表・分科会まとめ
- ・第20回全国棚田（千枚田）サミット閉会式



基調講演

講師 民族研究家（山形県大江町出身）**結城 登美雄氏**

演題：誰が棚田を守っていくのか？ ～私の中山間地域報告～

15年間にわたり、東北の農山漁村において、住民を主体とした地域づくりを提唱し、宮城県を中心に、東北各地で地域おこしの活動を行っている。“棚田を守る人は高齢化しており、後継がない中で、稲作は続けられるだろうか、しかも生産費はとてつもなく高く、棚田の維持は極めて困難である。”という講演内容でした。当坂折棚田でも同様な現実で、保全活動に対し、より一層知恵と汗を流す必要があります。

棚田見学会



山辺町大蔵～朝日町^{くぬぎだいら}榎平・上山市小倉～蔵王温泉・上山市小倉～蔵王高原坊平の3ヶ所で行われ、私達坂折棚田の一行は、蔵王温泉コースでした。坂折棚田から見ると、区画が10アール以上ゆるやかな傾斜地で、棚田とは思えない地形でした。

分科会

4分科会に分かれて実施されました。

昨年からは、棚田保全団体のワークショップが行われ、当坂折棚田も出席しました。19団体です。共通な悩みは高齢化による棚田の維持が困難とか、耕作放棄地の増加、獣害の発生、資金不足などでした。（文：田口 譲）

秋の楽しみ“かりかぶ祭り”（収穫祭）を行う

去る10月26日、棚田オーナーの方々と地元農業者との交流を行う“かりかぶ祭り”が開催されました。これは、収穫の喜びを田の神様に感謝する行事です。当日は、芋ごね餅、栗おこわ、棚田汁等がふるまわれ、餅つき体験も楽しんで頂く中、みんなで食べながら交歓のひと時を過ごしました。また途中、第9回となるフォトコンテスト入賞者の表彰式もおこなわれました。

最後に、餅投げがあり、次年の再会を楽しみに解散となりました。



美味しく出来た棚田汁



皆で楽しいお餅つき

全作業を体験して

坂折棚田オーナー制度も今年で第9回を迎えることができました。今回より試みに、全作業を体験していただくというコースを設け、それに応募して下さった方が1組だけありました。初めての体験者、東京在住週末恵那暮らしの鈴木千波様に感想を書いて頂きました。

現在は東京住まいですが、将来的には田舎暮らしを希望しており、恵那で週末田舎暮らし体験中です。野菜作りは多少経験があるものの、米作りは未経験。米作り体験をしながら棚田の保全に協力出来る「棚田オーナー制度」をネットで知り、やるからには作業を詳しく知りたいということで、全作業体験を申し込みました。

4月種蒔き、5月代かき、田植え、7月草取り2回、9月稲刈り、10月脱穀を体験。種蒔き、脱穀は大半が機械化され、補助的な作業で、思っていたより楽でした。代かきは、棚田独特の直線でない形状のため、鍬を持つ作業になりました。昔ながらの手作業での田植え、草取り、稲刈りは棚田オーナーのメイン作業でもあり、普段運動不足の身には筋肉痛が生じる作業なのですが、棚田を渡って行く風と山の木々の緑が、十二分に癒しとなり、棚田に生息する生き物達との出会いもあって、東京住まいの身には楽しいひとときでした。週末に自分の田んぼを見ては、雑草や天候不順等を心配していましたので、収穫時に

「ここは他より豊作だね」と言われ、嬉しかったです。東京との往復の上での作業でしたので、なかなか大変でしたが、理事長の田口さんの「手を掛ければ掛けただけ応えてくれるんだよ」との言葉が心にしみました。全作業体験の中で、普段の水の調整や草刈り、施肥、薬剤散布、天候不順による御苦労等、普段棚田の面倒を見て下さっている方々のご苦労も教えていただき、肥料や農薬の改良と機械化で楽になった部分があるとはいえ、農業はまだ大変だと理解出来たことも収穫です。

今後起こりうる気象や経済激変のリスクを考えれば、国内農業の衰退は絶対に食い止めなければなりませんし、棚田の保全は水資源を守り、災害の予防にもなります。このような、自然との触れ合いや収穫の喜び、そして安全なお米が得られる形で、今後もそれらにご協力していければと思っております。

11月のイベント報告

【第9回石積み塾】

10月31日、11月1日と石積み塾がありました。今回で第9回となります。補修場所は、棚田を背にして右端の丸根という田圃群。棚田オーナー制度ではC区画の、去年行われた場所の上段になります。石積み改修する範囲の幅は5.8m、高さは1.75m。前日までに重機によって今までの石積みを壊し、積石とガラ（小石）とズリ（砂利）と土砂に分けます。参加者は8名で、遠いところからは山県市の地域おこし協力隊も参加してくださいました。ところが一日目の後半から雨。急遽、竹とブルーシートで重機ごとすっぽり包む屋根を設営するも、次の日には倒れる始末。それでもなんとか修復完了しました。

【棚田とことん応援団 第2回】

石積み塾と前後して、棚田とことん応援団の第2回が11月1日と2日に行われました。これは坂折棚田を含めた周



辺地域の文化を知り尽くそう、坂折棚田で田舎暮らしを体験し尽くそう、という活動です。今回から日帰り参加も可能になり、参加費は宿泊者は五千元、日帰りは千円です。

両日ともに雨でしたが、雨の棚田も一味あって趣のある風景が見られました。講演は、①全国の棚田米を扱っている（株）成川米穀社長による『棚田米ブランド』、②地元の霊仙寺住職による『中野方町の雨乞い文化』がありました。体験は、①NPO 夕立山森林塾代表による坂折水源の森の間伐見学、②玄米が白米になる過程、③田圃の土作りとして肥料を鋤き込む作業が行われました。参加者の方はとても熱心に励んでおられ、むしろこちらが頭が下がるほど。地元の方もどこか活力に溢れているようで、とても有難いことです。

【中野方町花火と棚田ラーメン保存会】



満を持して棚田ラーメン保存会が発足！！

とうとう組織改称か！？

11月8日、夏から台風で2回も流れに流れて中野方町で花火が打ち上がりました。なんと500発！それに合わせて坂折棚田でラーメン販売を始めました。ラーメン、花火、熱燗。幸せな組み合わせ、始まります。一杯400円！！また当日は皆でビールや熱燗を飲んだりして、大いに盛り上がりました。棚田からの花火は小さく見えるとの話でしたが、実際は結構大きく、笠置山のシルエットが浮かんで花火と合わせ素晴らしい景観でした。



【えな企画 「新米を味わい尽くせ！ 竈炊きご飯 と 米粉の蒸しパン作り！」】



11月16日、棚田米を使って米粉パンの手作り体験が行われました。これはNPO えなこが

主催する、「えなこ」という恵那と中津川を範囲としたイベントの1つとして企画。

いろいろありましたが、取り敢えず無事に形となって良かった～！

参加人数は少なかったですが、それは広報が不足だったため・・・でも、初めての取り組みで不安いっぱいだったので、このぐらいが丁度良かった

とも感じました。何よりも、参加者は、皆とても充分満足してくれた模様。講師はこの事務方でありながら、管理栄養士の資格を持つ方。今回は料理長に（拌み込み？）任命。

新米を竈で炊き、おにぎりに。ところが炊きたてを素手で握るから、アッチッチ！！きのこ汁は棚田の山で採れたもので、煮干を出汁にして美味しく食べました～！

米粉パンは小麦粉にくらべアレルギーも少なく、普通の米に合うトッピング（じゃことか）で食べると美味しいという新たな発見(笑) 奥が深い！



(文：久保田 旭)

坂折棚田保存会からのお知らせ

○今年も、フォトコンテスト入賞作品を使用した、2015年版「棚田の四季」カレンダーと年賀はがきを発売しました。売上は、棚田保全協力金となります。皆様の協力をお願い申し上げます。



カレンダー

1部 1,000円

【会員価格 800円】

送料 別途

お茶番処、不動滝野菜の店、中野方振興事務所などで取り扱っています。



年賀はがき

1枚 70円

送料 別途

お茶番処で販売中

※カレンダー、年賀はがきともに発送ご希望の方は、保存会事務所にお申し込み下さい。ご注文は、なるべくFAXでお願い致します。 FAX 0573-23-2046

○第6回炭焼き塾の開催 2015年1月10日(土)火入れ・2月7日(土)炭出し。詳細HP

○今年も、日本最大級の環境展示会「エコプロダクツ2014」に出展します。12月11日、12日、13日・会場は東京ビッグサイト[東1~6ホール]です。

○第10期棚田オーナー募集：近々、募集開始の予定です。詳細が決まり次第、ホームページに掲載致します。

なかのほう食と農をつなぐ「みそづくりとごへいもちづくり」参加募集!!

日本の伝統的な保存食のみそ。自然食としても健康的なおみそは、毎朝のみそ汁やお料理には欠かせません。この機会に、中野方の家々に伝わる麦・米麴のあわせ味噌をいっしょに楽しくつくりませんか？

今回は五平餅のたれも作り、昼食にいただきます。ご家族連れも大歓迎です♪

□開催日 2015. 2/14(土)、28(土)、3/14(土)、28(土)

□時間 10:00~13:00

□場所 不動滝やさいの会 加工所

□定員 各回10名

□申込み 各開催日の7日前まで

□参加費 4,000円(味噌5kgとお昼付) 6,000円(味噌10kg付とお昼付)他資料代等含む

*仕込んだ味噌は11月まで熟成させます。

□オプション 昼食後、「中野方町まち案内」で、空家や名所をご案内します。希望者のみ。

【お問い合わせ】 中野方振興事務所 TEL0573-23-2111

編集後記

光陰矢の如しとは、よく言ったものです。今年も、はや霜月を迎え坂折の紅葉も終わりを迎えています。数々のイベントをこなして行くので精一杯、棚田の猫「たな」の手でも借りたい保存会事務局ですが、なんとか棚田通信22号の発行にこぎつけホッとしました。

お茶番処の薪ストーブにも火が入りました。運が良ければ(?)焼き芋の口福もあります。坂折棚田にお出かけの時は、是非お立ち寄り下さい。



NPO法人恵那市坂折棚田保存会 電話:0573-23-2032 * FAX:0573-23-2046 * 携帯:080-1553-0315

E-mail: sakaori-tanada@ia1.itkeeper.ne.jp ホームページ : 坂折棚田

検索