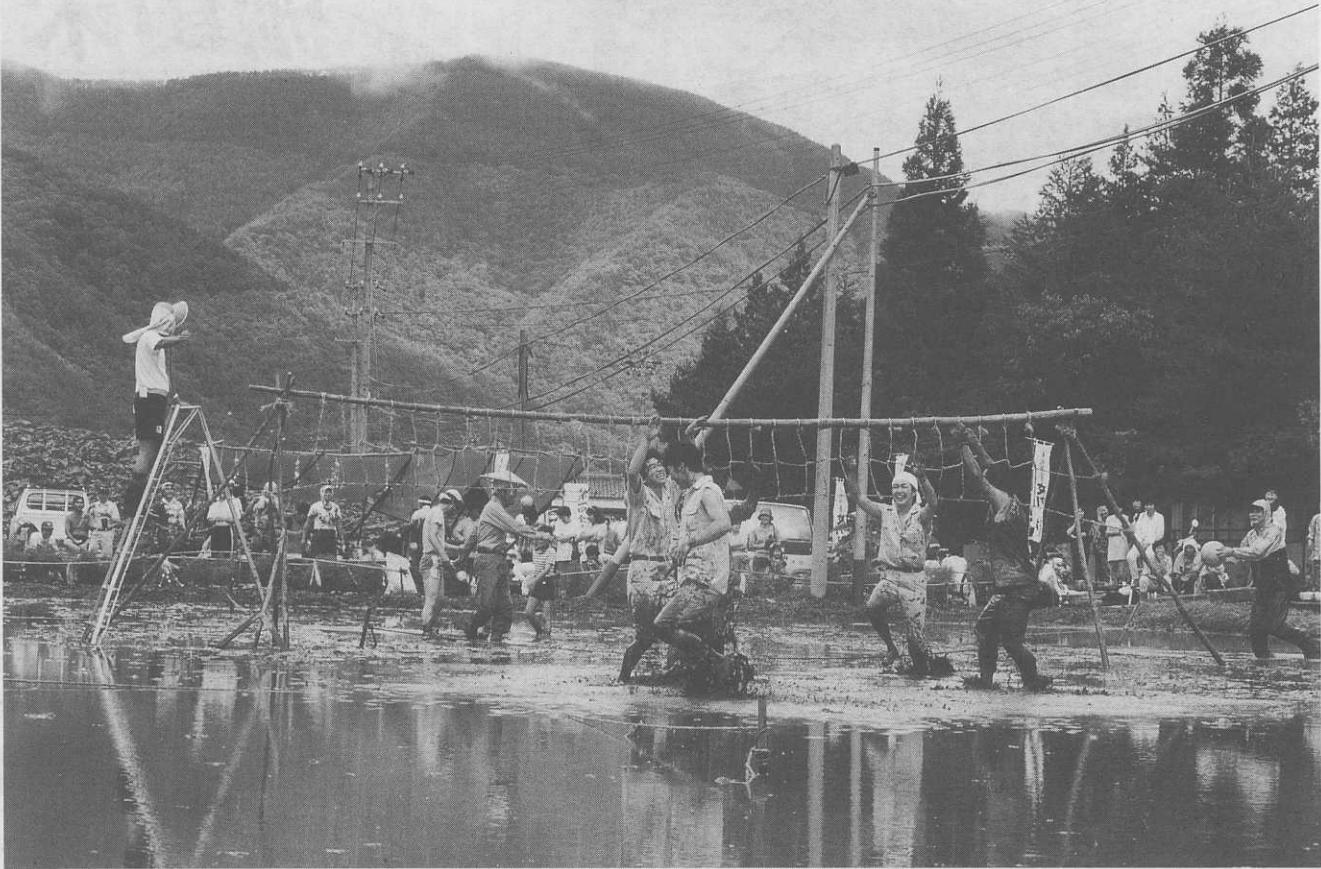


棚田 ライステラス

第11号 1998.7.30
(季刊・年4回発行)

発行／全国棚田(千枚田)
連絡協議会
編集／ふるきやらネットワーク
〒169 東京都新宿区百人町1-23-29-202
TEL 03-5389-9937/FAX 03-5389-9983



長野県辰野町
(「どろんこバレーボール大会」)

棚田と民俗学

前国立歴史民俗博物館長
東京大学名誉教授

石井 進

棚田の価値の大きさをあらためて見直し、保全をはかっていこうとする私たちの全国的運動にこたえて、農林水産省の棚田地域等緊急保全対策事業などがはじまり、文化庁も「姨捨（田毎の月）」を国の名勝に指定するなど、大きな成果が現れてきたことは御同慶にたえない。これからは、それらの事業をさらに大きく、確実なものとする努力が必要になることだろう。

昨年の秋、長野県更埴市で開かれた第三回棚田サミットにあわせて、ふるさときやらばん編で出版された『信州の棚田ものがたり』は、沢山のすばらしい写真とともに現在の棚田をとりまくきびしい状況を語りかけて余すところのない一冊だった。そのなかで、ふるさときやらばんの石塚克彦さんが、今や棚田の学術的な位置づけや評価がまとめられており、民俗学や歴史学、地質学などの出番だ、と書かれたことは心に残った。

最近、民俗学者の安室知さんの『水田をめぐる民俗学的研究』（慶友社、1998年2月）という本を読んだ。日本の稻作は水田を舞台にして畑作や漁労などを内部化させ、発展させたところに特徴があるという論旨で、かなりの大著だが、面白く読了できた。

そのなかではもちろん棚田地域について多くの頁数がさかれ、長野県の飯山市内と長野市内のあわせて三集落の例が詳しく記されている。棚田の土坡につくられた大豆（アゼ豆）、水田でとれるドジョウ、タニシや、ため池でとれるフナ、コイなどを重視する必要が説かれているが、なるほどと納得した。とくに飯山市の富倉では、街道ぞいの旅人の目からは棚田の土坡に植えられたアゼ豆ばかりしか見えず、最初は一見すればマメ畑だけの村かと思われるが、実は水田の多い豊かな村なのだ、というあたりが印象的だった。

石塚さんの期待にこたえられるような、新しい棚田の民俗学的研究の刊行をよろこびたい。そして又、さらに續々と棚田の新しい研究が発表されることを期待したい。

特集

棚田付加価値商品

全国西から東までさまざまな地域が生みだした棚田商品



▲徳島県上勝町 3kg 1500円（税込・送料別）

「上勝町棚田を考える会」のメンバーたちが、自分たちの地域の米を「棚田米」として販売はじめた。原生林のふもとで清らかな水で育てられたお米。品種は「にほんばれ」と「きぬひかり」の2種がある。右の写真は、会のメンバーの手づくり水車。

問：「上勝町棚田を考える会」 谷崎勝祥
TEL：08854・6・0754

棚田米

▶新潟県高柳町
「じょんのびの里」

2kg 1300円 / 5kg 3100円（税込・送料別）

山間の田んぼから生まれた米をはさ木に掛けたじっくり乾燥させたコシヒカリ。「じょんのび」とは「ゆったり、のんびりした」の意。

問：JA高柳町農業協同組合
TEL：0257・41・2244



◀新潟県安塚町
「ぎんしゃり」

5kg 2950円（税別・送料別）町の田んぼすべてが、棚田といえる安塚でとれたコシヒカリ（安塚米）。清らかな雪解け水をたっぷり育った米。

問：JAわかば農業館 TEL：02559・2・3741



コシヒカリの産地、新潟県松之山町の
佐藤仁（農家・町振興課職員）さんがあげる
棚田の米がおいしい5つの理由

1、コシヒカリに関していえば、標高200～400mのところの米がおいしいのです。棚田は中山間地にあり、まさにおいしいコシヒカリができます。

2、水がきれい。山の上の水は清く澄み、汚れていません。きれいな水で育つた米はおいしいのです。

3、山間部は昼夜の温度差がはげしく、こうした気温のメリハリがうまい米を育てます。たとえ、日中は平野部と同じくらいの高温になってしまっても、夜間は森があり、標高が高いので気温は下がり、温度差が大きいのです。

4、東頸城地域（棚田を多く抱える中山間地）に関してのみですが、ここの中間地がうまい米をつくります。ねんざ質で水もちがよいゆえ肥料がたまりやすく、米作りには適しています。

5、人の手間をかけたものがなんといつてもおいしいのです。棚田は、人の手が入らないとできません。耕耘機で撒き、手で植えたり、はさにかけて天日干しにしたり、そんな手間ひまかけた米がおいしいはずがありません。米という字は八十八回手がかかるといふところから来ているように、手間のかかったものこそおいしいのです。

▶福岡県浮羽町
「浮羽だより」
(棚田清流米+PUREうきは)

5kg 3200円（税別・送料別）

豊かな水で丹誠込めて作られた「おいしいお米」はその地域の相性のいい「おいしいお水」で炊きあげてこそ、「おいしいご飯」に。そんなセット商品。

問：JAにじ
TEL：09437・5・4121



最近、お米も付加価値をつけて売れるように、アイガモ農法やEM菌などを使った米などが「安全でおいしいお米」として登場して来ています。でも残念ながら生産者が思うほど消費者はそうした付加価値にはとびつかないのが現状です。

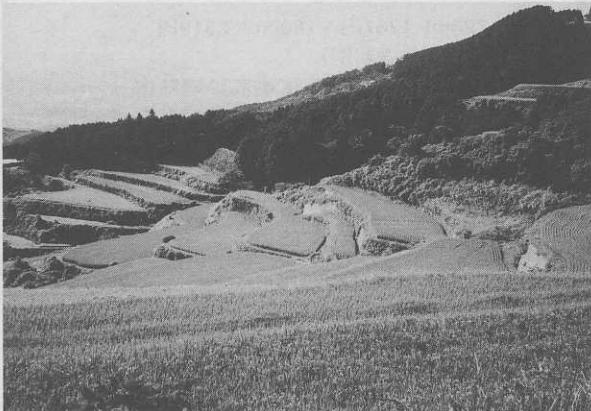
スーパーでもそうですが、いま市場には「なんでもそろってほしいけれど、これといって欲しい物がない」という状況をかかえています。お米もまさにその通りです。ただ、棚田米の付加価値は「安全でおいしい」を超えた意味をもつてているのが特徴です。

それは、大型の機械でつくられる米が多く流通している中で、棚田米は農薬も少なく、かけ干しで自然乾燥という昔からの方法でいいねにつくられています。つまり、棚田米からは、そうした歴史の重みが伝わってくるのです。そこに真の付加価値が存在するのではないかでしょうか。

イネとは「命の根」のこと。古代から「耕して天にいたる」まで、人々が苦労しながら耕作し続け、「命の根」として食べてきましたというイネの歴史を

棚田米が消費者に好まれる理由

福岡農産(株) 市崎哲也さん(企画開発部長)が語る



▲佐賀県西有田町 「岳信太郎棚田米」

年間取引10kg5000円 半年取引10kg5200円 毎回取引10kg5500円(振込料・税込、送料別)

年間、半年取引の場合、毎月20日に白米にして送ってくれる。標高300~400Mの岳地区の川には、みずすまし、げんごろう等が生息し、夏にはホタルが飛び交う。平地と比べると収穫量が6~7割しか採れないため、一粒一粒がきれいで澄んでいる。

問: 岳信太郎棚田会 池田勝幸
TEL: 0955-46-2246



◀福岡農産(株) 「棚田米」

5kg2253円 10kg4482円
(税別・送料別)

有機減農薬・掛け干しでいいねにつくられている。熊本県球磨郡(上村、免田町、須恵村、深田村)の棚田でつくられた球磨ひのひかり。

問: 福岡農産(株)
TEL: 0120-10-3122

▶熊本県矢部町「矢部米」

2kg1390円 5kg3000円(税込・送料別)
アイガモ米(コシヒカリ)

標高300~800Mの矢部の清流と澄んだ空気、そしてアイガモを水田に放ち、除草させた減農薬・有機米。自然のサイクルを大切にした米は、みずみずしくねばりが格段に違う。

問: 矢部町虹の通潤館
TEL: 0967-72-4844



◀鹿児島県栗野町 「棚田米」

5kg2500円(税込・送料別)

幸田地区産であるこの米は、「幸せ」の「田」んぼから生まれた幸田の棚田米としてアピール。地球上にやさしい環境保全農業として、有機低農薬の米づくりを棚田で行う。品種はヒノヒカリ。

問: 栗野町観光特産協会
TEL: 0995-74-3111



▶山口県油谷町 「楊貴妃の夢」

5kg2650円 10kg5200円
(税込・送料別)

油谷町向津具半島には、世界三大美人の一人「楊貴妃」の墓と伝えられる五輪塔があり、唐からたどり着いた楊貴妃が棚田でつくられた米「楊貴妃の夢」を食べ続け、美しさを保ち、この夜を後にした伝説があるという。江戸時代の殿様への献上米でもあり、この米を食べると美しい子が授かるといわれている。

問: 長門大津農業協同組合向津具支所 TEL: 0837-34-1115



第1回棚田サミットがきっかけだったという。自分たちの町の生活排水の入らない棚田米でお酒がつくれないか、町の企画課でそんな話が出た。焼酎の本場鹿児島で、地元日本名水100選の水を使い、棚田でつくった「食米」を使った、日本最南端のお酒。売れない人はいたけれど、「棚田米」に限らず、町のPRにもなると考えた。

地元の酒小売店19店にも協力を願い、消費者も参加して「棚田でお米をつくる会」を結成し、酒造会社に頼んだ。こうして97年4月にできた「幸寿」の評判はよく、地元鹿児島からの注文はもちろんのこと、全国から注文が来るようになった。年に3回、限定販売でつくられ、すぐに完売してしまう。「一度飲んでみて下さい」とは、この酒を生んだ発案者町企画課内村さんの弁。棚田から生まれた新たな町の商品は、町も農家も活気づかせた。

「棚田でお米をつくる会」(鹿児島県栗野町) の試み

地元酒販小売19店と行政、消費者が協力して

▶鹿児島県栗野町 「幸寿」

500ml 1050円（税込・送料別）

有機・低農薬の棚田米を使ったお酒。
年に2500本限定で栗野町の酒屋さんで販売。

問：栗野町観光特産協会
TEL：0995-74-3111



佐賀県西有田町 川魚料理「龍泉荘」の
今泉正雄さんがこだわる
わが店の米はすべて棚田米

店をはじめて13年になりますが、おいしい川魚料理を、水にこだわってきました。うちは佐賀県西有田町の中でも東の山手の方にあり、いければ裏の山からひいた日本名水100選の竜門峡の水を使っています。生活排水がまったく入らないきれいな水の中で川魚をかい、お客様にお出ししてきました。

そんな中、西有田町で全国棚田千

枚田)サミットが開催され、町長が連絡協議会の会長になりました。町の西の方で地元生産者グループ「岳信太郎棚田会」のみなさんががんばって棚田米をつくりました。棚田米も生活排水の入らな

いきました。龍泉荘

佐賀県西松浦郡西有田町竜門峡
TEL 0955-46-3617

▶新潟県安塚町 「菱ヶ岳」

720ml 971円（税込・送料別）

安塚で採れた米100%でつくられた清酒。「菱ヶ岳」は、かつては雪解けの模様をみて、田植えの頃合をはかっていたというシンボル的な山。雪を利用した「雪中熟成」が売り。

問：妙高酒造（株）
TEL：0255-22-2111



◀石川県輪島市 「千枚田」

720ml 1267円 1800ml 2619円

（税別・送料別）

美しい景観として名高い輪島市の白米地区でとれた米を使った自然純米酒。観光地として名高い輪島の千枚田のお土産としても好評

問：（株）清水酒造店
TEL：0768-22-5858



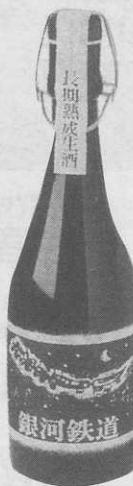
▶愛媛県五十崎町 「銀河鉄道」

720ml 10000円 1800ml 20000円

（税別・送料別）

純米大吟醸 生酒 淡麗辛口。五十崎町の中でも大粒の無農薬棚田米を選び、その中心部だけを使ったお酒。地元農家と契約し、その年に収穫した米を全量引き取っての酒造り。

問：亀岡酒造（株）
TEL：0893-44-2201



◀千葉県鴨川市 「古代の舞」

720ml 2427円（税別・送料別）

鴨川市内の転作に不向きな棚田を利用して地場産品開発を行うグループが使った古代米（赤米）を原料にしたのが、「古代の舞」。もう一品「帝の宴」（720ml 2913円）もある。

問：亀田酒造（株）
TEL：04709-7-1116



休耕田を生かして 「どろんこバレー・ボール大会」

今号の表紙の写真は、長野県の山間の町、辰野町での休耕田を使っての「どろんこバレー・ボール大会」のときのようす。川島渡戸地区の地域興奮に取り組む有志たちが「農業の大切さと土のぬくもりを感じて欲しい」と、2年前からはじめたといいます。

10aの代わりをし、水をはった休耕田がバレー・ボールのコートとなる。ラインは荒縄、ネットのポールは「はさ木」、ネットは荒縄を編んだもの。審判は麦わら帽子をかぶり、点つけ表は米袋というから、農へのこだわりはすごい。参加者は40人を越え、観客は200人を越えるといふ。「ビーチボールには負けられん、俺たちにや田んぼがある」という勢い。元気あふれる休耕田の活用法である。

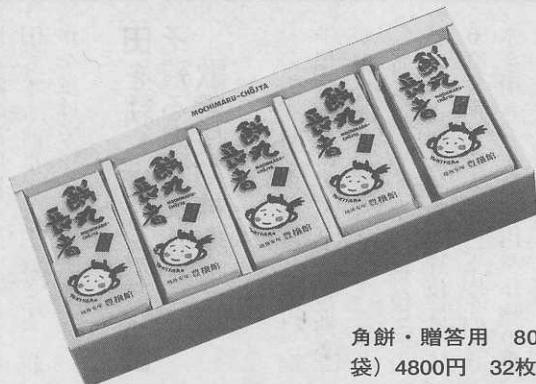
大豆、そば、野菜や果樹、木、花など転用作物はあります。山口県油谷町は「牛」。水田放牧事業として牛を棚田に放牧し、肉用牛の産地としても力をいりています。

熊本県矢部町では高地の気候を生かし、「お茶」。

また、新潟県安塚町では「にじます」。棚田は、鯉など養魚場への転用も多いのですが、山の高いところでは水の清らかさを生かして、清流に住む「にじます」を養殖。地元の町営宿におろしています。



米はつくれないけれど、棚田を利用して、こんな作物・産物やっています!!



▲新潟県安塚町「餅丸長者」

角餅・贈答用 80枚 (380g×10袋) 4800円 32枚 (380g×4袋) 1950円 (税別・送料別)

安塚でとれ、低温倉庫雪むろ貯蔵された「コガネモチ」100%でつくられ、クリーンルームで洗米から包装までを行った杵つき餅。無添加。

問：JAわかば豊穣館
TEL：02559・2・3741



▲新潟県安塚町 「かあちゃんの家 筏だんご」

贈答用 (60g×10ヶ入) 1200円
(60g×20ヶ入) 2300円 (税別・送料別)

安塚町細野集落全戸で結成し、グリーンツーリズム発想で運営する「自然王国ほその村」。そこでの「かあちゃんの家」で母ちゃんたちが地場の米を使ってつくった筏だんご。

問：JAわかば豊穣館
TEL：02559・2・3741

加工品など

▶長崎県波佐見町「鬼福餅」

受注生産。虚空蔵山の噴火により形成されたと伝えられる大自然の地・鬼木の深い山間の米でつくった餅。

問：鬼木加工センター
TEL：0956・85・7416



▶石川県輪島市 「千枚田」

1ヶ60円 箱入12ヶ930円 (税込・送料別)

白生あんと柚ジャムを使った、豊年俵を型どった能登銘菓。

問：いとう本店

TEL：0768・22・0595



▶石川県輪島市 なべしき等お土産もの

わらを使った手作りの民芸品たち。観光地ならではのお土産で、キーホルダーは、しょいことわらじを型どったもの。

問：民芸品の店すずき
TEL：0768・22・2178

宮崎県日之影町

取材・文：石井里津子

何kmもの用水路開削
畠を水田にかえた先人の労が語られ
棚田を耕作しつづける人々

大正～昭和初期に
用水路を開削し、開田

急勾配の山々の間を日之影川、

急勾配の山々の間を日之影川
五ヶ瀬川が深い谷を形成しながら、町の南北、東西を横切つて流れている。集落は、山の上の

トラストをみせつける。見渡す限り、耕作放棄地がない。

日の光（影）が燐々と降り注ぎ、その恩恵をまるごと受け取つてきただ土地である。だが水は、水田をつくるにはあまりになか

日之影の田んぼの歴史は新し
い。明治・大正・昭和初期にか
けて用水路がつくられ、区画整
理され、畑が田んぼになった。

くれた用水路は大切にせないかん」という。子どもたちは「用水路、先祖が苦労して開いたんやから大事にしなさいよ」といわれて育つ。じいちゃんの名が

の水利権をもつ。が、耕作放棄した家は負担金は課せられず、用水路の利用権も失う。だから田も水も簡単には手放さず、耕作を続けていくという。

田を耕し続けるからこそ
残る農村文化
歌舞伎、神楽

神楽や歌舞伎を残す感覺は、墓を守つたり、先祖を守つたりする「あたりまえ」の感覺といふ。それは土地を守る感覺とも同じなのだそうだ。

中山間地農村に残る 生活文化一家と神様

役場から車で40分。標高40

0～450mに位置する集落、下小原は、9戸のみだ。しかし、そのほとんどが40～50代の専業農家ばかりである。年長者で62歳。同世代の仲間がいて、みんな

大きなかまどからもくもくと湯気が出て、窓からの日差しを柔らかく包み込む暮らし。多くの日本人が失つてしまつた空間。中山間地の農村に訪れて、その豊かさに気づかされる。

「中山間地は、最近は林業もやら
れ、田んぼもダメ。野菜も大き
な消費地が遠いから、すぐ値崩
れして生計は苦しい。このまま
だと中山間地は崩壊しますよ。
現に暮らせないんだから。息子
に継げとはいえませんよね」。

棚田を耕作し続けることがむ
ずかしいいま、田を荒らすこと
なく、耕作する地域。区画整理
され、長方形の整った田は耕作
しやすいという理由もあるだろ
う。しかしそれ以上に、人々の
中に、歴史の重みへの感謝と土
地への強い思いがあるのだ。し

この集落の農家の土間を通り抜け、大きなまどに出会つた。建つて100年は建つという。かまどは、薪を使い、大釜から用反の釜、湯易を拂つかず金二枚。棚田での耕作は「日常」であり、この地で生きる人にとってはかも、それを「歌舞伎」などで互いに共有し、自分たちの「日常」として受け入れている。

個の釜がついたものである。農作業の合間を見て、大釜で、自家製のこんにゃくを茹でながら、

「あたまりますからね。家族が少ないとシステムキッチンにしちゃうんでしようナ」

台所には大黒様が飾られ、田んぼの神様として、その年にと

棚田が国の文化財に指定!!

「田毎の月々の長野県更埴市で

指定の答申がされた姨捨（おばすて）付近は、平安時代から観月の名所として、古今和歌集にも詠まれており名高く、月の歌枕として広く都人に知られるところとなつた。

的文化的な背景や棚田保全についての国民的理解を求めるためのモデル地として位置的にも適地であることが大きな要因になつたものと評価している。

また、田毎（たごと）の月の呼び名は、江戸時代すでに知られており、元禄元年俳聖松尾芭蕉がこの地を訪れ、「更級紀行」を著し俳諧の名所として、一躍有名にした。

期待しながら更に研究と努力が必要とみている。

開田されたのは江戸時代と推定されるが、一帯が地滑り地帯ではあるが地層が粘土質で土手が築き易いためか、石積みではなく土坡の法面を持つ棚田であり、明治初期には、ほぼ現在に近い棚田群が形成されていた。

市では、平成6年から保全の方法を摸索しており、平成7年度にはふるさと水と土保全モルタル事業（補助事業）を導入するほか、棚田保全推進会議を設置し環境整備を行い、オーナー制度も発足させ、平成9年度には第3回全国棚田サミットを開催し成功させた。

Topics

大山千枚田田植え 草取りツアーアイ

(更埴市教育委員會 竹内幸義)

東京池袋から約3時間、千葉県房総半島の突端に鴨川市大小千枚田は広がっている。棚田支援市民ネットワークでは、この棚田で田植えと草刈りツアーワークを行ってきた。その様子を報告。

【田植え】

4月29日(日) 曇り。

棚田支援市民ネットワーク会長の中島峰広氏(早稲田大学教授)をはじめ、棚田ネットの会員、ふるさとさやらばん応援団など子どもも含め総勢27名、大山に午前11時に到着。

着くやいなや「カメラマンが70人、みなさんのが到着を待っています」と大山千枚田保存会事務局の清水さんがいう。冗談に違いないと聞き流し、作業着に着替え田んぼに着いたその時、ツアーカー参加者より多いカメラマンに一瞬言葉をなかつた。

テントを張り、飲み水用タンク、仮設トイレを準備し、保存



事務局の清水さんははじめ保存会の皆さんにはお祭りや稻刈りでまたお世話になります。(ふるきや)ネットワーク・ラステラス事務局・高橋久代)

1回目を6月7日(日)2回目を7月5日(日)に行う。草取りは、地味で根気のいる仕事だ。始終四つん這いの格好で、草を取るというよりは、稻の根本の土をかくはんし、空気を入れるのが目的となる。

筋肉痛は避けられなかつたが、この作業を通して、稻への愛着が一段と強くなつたのは私だけだろうが。

お昼に川崎さんご自慢の玄米餅のお赤飯を御馳走になり、稻のことなど聞いていたらあつといふ間に時間が過ぎていった。

大山千枚田には千枚以上の棚田がある。今回は川崎憲さんの棚田を農薬を使わない条件でお借りした。20年間耕作していくなかつた9枚の田んぼに、15セントほどに伸びたイネが慣れないうち都会人の手で植えられて行つた。子どもたちは素足になつて、ぬるぬるの田んぼに足を取りられながらも一所懸命だ。

あつといつ間に田植えは終わり、大山の婦人たち手づくりの山菜料理をお腹いっぱい御馳走になりながらの交流会は、初めはお互い遠慮がちだが少しずつ打ち解けて、あちこちで笑い声が飛びかっていた。

「草取り」

会と市の職員の方々が出迎えてくれた。



「棚田ワークブック」 が誕生します！

第4回全国棚田（千枚田）サミット協力企画として、サミット主催地・新潟県安塚町で、町の教育委員会と安塚小学校、やすづか自由学園の子どもたちとふるさときゃらばんが一緒に「棚田ワークブック」を作成中です。棚田を教育に生かすためのテキスト本が誕生します。

棚田を教育の場に生かそうと思っても、イネづくりのことから、土壤や気象、また棚田周辺の生き物や稻作の歴史、地域のくらしまでトータル的に教える人はまずいないでしょう。けれど、テキスト本は子どもたちが使って学ぶだけでなく、教える人もが棚田の達人になれる、そんなワークブックなのです。

棚田は、平場と比べ、その土地の土壤や気象にあった米作り、生態系、歴史、文化をいまも豊かに抱えています。だからこそ、ワークブックづくりのため、私、取材編集担当の石井（ふるさときゃらばん、ライステラス編集人）もなんどただいま、安塚町に住み込んでの取り組み。棚田の現状や農家への聞き取り調査を行うほか、小学校では、従来から行われていた農作業体験に、棚田の生き物調査など棚田を用いてのさまざまな教育活動が展開はじめました。

サミット開催時の完成に向けて、まだまだ五里霧中、暗中模索の奮闘中というのが現状です。いかなるワークブックをつくることができるのやら、乞う期待！

会員募集中

全国棚田（千枚田）連絡協議会

お申し込み・お問い合わせは、協議会事務局

長野県更埴市役所経済部農林課まで

長野県更埴市大字杭瀬下84番地

TEL 026・273・1111 FAX 026・273・1004

新しく会員になったみなさま

正会員〈自治体〉

新潟県大島村

宮崎県日南市

正会員〈個人会員〉

東京都 寺内光宏

賛助会員

東京都 小板正俊

新潟県 小林春芳

札幌市 濱口大志

札幌市 吉田 宏

編集後記

次号は、棚田サミット特集になります。私はサミット会場へは、取材はもちろんのこと、〈活動事例報告〉、「棚田ワークブック」づくりの報告者としても出かけています。見かけたら声をかけて、みなさんの地域の棚田のことや活動の様子について教えて下さいませ。棚田地域等緊急整備事業がはじまりましたが、みなさんの地域ではどのような反応ですか？いろいろお話しできればと思います。もっともっと多くの方の声をひろっていきたいと思っています。

石井里津子

第4回 全国棚田（千枚田） サミット



9月19日(土)～20日(日)の2日間新潟県「安塚町」で開催

1日目（19日）は、総会にはじまり、その後3町村の地域住民が参加し、脚本・演出すべて手づくりの農村をテーマにした素人芝居を観劇していただきます。笑いあり、涙あり…熱演にご期待ください。

次に町内めぐりと希望者による稲刈り体験、安塚町の現状と現在の稲刈りの様子を感じていただきます。

夜の「夜なべ交流会」では、棚田などからとれた恵みをお楽しみください。杵での餅つき、手打ちそばの実演を催し物とし、存分に話に花を咲かせていただきたいと思います。昔なつかしい「クシもち」「キナコもち」「アンコロもち」など味わっていたとき、そしてまた、新米コシヒカリと雪中貯蔵したコシヒカリのおにぎりの食べ比べをしていただきながら、棚田がもたらした農山村の生活文化について相互に確認したい、参加者の輪を深めていただきたいと思います。

2日目（20日）は、3分科会に分かれ、パネルディスカッションを行います。

第1分科会では「棚田を耕す」をテーマに、先人が耕し築き上げた棚田をいかに保つのか、農業生産をあげ自然や生態系の維持をいかにして保つのか、今後の農業に課せられた問題を話し合っていただきます。

第2分科会では「農村教育を語る」をテーマに、今自然との共生が重要視されるなか、田んぼや農村を子どもたちの教育の場に生かせないか、五感を用いながらさまざまな体験を学び、子どもたちの遊び場として生かせないかと、提案いたしました。

第3分科会では「出会い、ふれあいを語る」をテーマに、農村と都市の結びつきは共存共榮という人間が生きていく上で最も重要なことであると考え、魅力ある農村としてどう対応できるか、お互いの気持ちがとけあい、棚田を生かす方策を語り合っていただきます。

記念講演では、ジャズミュージシャンの坂田明氏による「ミジンコの都合とたんぽの風景」を予定しております。講演の終わりには坂田氏のサックス演奏もお楽しみいただきます。

全国のみなさんの熱い語りと感動が得られるものと思っております。雪のふるさと、新潟県・安塚町にぜひおいでください。お待ち申し上げております。

お問い合わせ・お申し込み先 〒942-0492 新潟県安塚町大字安塚722-1
安塚町役場 まちづくり振興課内
第4回全国棚田（千枚田）サミット実行委員会事務局
TEL:02559・2・2003 FAX:02559・2・3505

「棚田大パノラマ展」企画が 進行中——きみは、棚田を見たか！——

1999年夏、東京のど真ん中・某有名デパートで「棚田大パノラマ展」の開催企画が進められている。この企画は単に「棚田を守ろう」とアピールするイベントではなく、棚田を核に教育・食料・科学・環境など多角的に棚田を捉え、会場に足を踏み入れた都会の人々に身体全体で棚田を感じ取ってもらい、棚田の景観美、役割、教育的力の言及にとどまらず、どこに行けば棚田に出会えるか、どここの棚田を耕すことができるかなどの具体的な自治体情報によって、都会の家族と棚田保有自治体をつなぐ役割を担う企画となる。

全国各地の棚田が大パノラマ写真となり会場空間を立体的に構成、映像やインストラクターによるインパクトある説明や棚田産直品の紹介や販売、棚田の四季の移り変わり、稻の成長や生態系の不思議など子供たち向けのコーナーも併設する。都会に暮らすファミリーが視覚、聴覚、嗅覚……五感で感じる丸ごとの棚田が出現するのである。

また、企業・文化人・経済界などあらゆる分野の人々がこの企画を応援するなど、今までにない広がりと話題を呼び起しそうだ。都会の人々が行き交い、買物に足を運ぶデパートで開催される「棚田大パノラマ展」。都会の暮らしに密着した場所だからこそ、この企画は面白い。

尚、この企画制作は、ふるさときゃらばんで行い、全国棚田（千枚田）連絡協議会の協力を得て進めていくこととしており、その他詳細については随時誌面でも紹介報告していきますのでご期待ください。