



佐世保の

棚田

山の斜面や谷間の傾斜地に階段状に造られた水田のことを棚田と言います。山間部が比較的多い本市では、各地で棚田を目にすることができます。今回の特集では、棚田のさまざまな機能や、四季で変わる棚田の風景、棚田を中心に広げられる人々の生活の様子、棚田から育まれる「食」などについてお知らせします。



田植え前の水を張った棚田 (5月ごろ、鹿町町)

棚田での稲作の流れとさまざまな風景

① 田植えに備えた準備期間。苗づくりなどの苗の準備や、「田起こし」と言う田んぼの土をトラクターなどでかき混ぜ、空気に触れさせる作業が行われます。



② 田んぼに水を入れます。天気の良い日には、反射した空が映る棚田を見られるかもしれません。



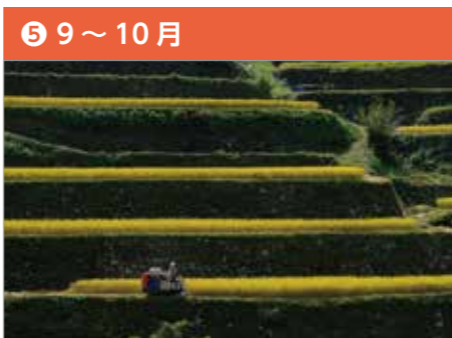
③ 田植えが行われます。
※宇久地域の田植えは早く、4月ごろに行われています。



④ 田植え後、苗はどんどん育ちます。田んぼでは、水の管理や雑草・病害虫の防除などが行われます。



⑤ 穂が実る収穫期です。棚田一面が黄金に輝くこの時季は、日中も夕焼け時も見頃です。田んぼの周りに咲くヒガンバナと黄金色に輝く棚田の共演もお勧めです。

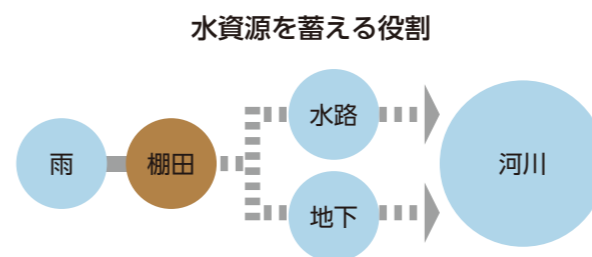


⑥ 高い標高にある棚田では、一面雪景色となることもあります。

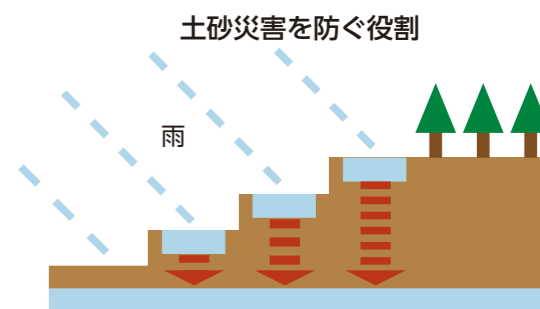


お米を作るだけじゃない 棚田のさまざまな役割

市内各地にある棚田では、年間を通してさまざまな作物が育てられています。棚田には、作物を育てるという役割以外にも、次のような、皆さんの生活・安全安心を守る役割があります。



棚田があると、雨水などは水路を通じて、また地下水としてゆっくりと河川に還元されます。何も無い状態だと雨水はすぐ海に流れるため、大雨の際の洪水や、貯水ができないことによる干ばつにつながる恐れがあります。



雨水が田畑にためられることによって、地下水が急激に増えることがなく、地滑りを防止しています。また、日々の生産活動の中で小さな損傷を発見・修復できるため、土砂崩れを未然に防止することができます。

棚田を守るための取り組み

農業・農村には国土の保全や水源の養成、洪水防止、自然環境保全、良好な景観形成など、多面的な機能があります。しかし、農村地域の過疎化や高齢化、斜面地であるため耕作条件が厳しいなどの課題もあります。国や県、市では、そのような課題解決と農業等保全のため、次のような取り組みなどを行っています。

中山間地域等直接支払制度

適切な農地管理と集落の共同活動などへの活用を目的に、中山間地域で農業生産を継続する農家に対して支援するもの。

多面的機能支払交付金制度

水路・農道・ため池・農地の適切な保全管理と農家以外との共同による美化活動などや農業用施設の長寿命化対策を実施する活動組織を支援するもの。

棚田を中心に広げられる生活

お米や野菜など、さまざまな作物が作られる棚田。そんな棚田の周りには、棚田で農業を行う農家の方々以外にも、人々の暮らしや地域の取り組みが広がっています。



取材の様子や田中さん、太田さんの調理の様子などを動画でどうぞ

里美 集落

ホテルが住むきれいな水で育つので 里美集落の作物はおいしいんです 藤崎 厚志 さん



後列左から田中さとみさん、藤崎誠子さん、田中和代さん、前列左から田中成年さん、藤崎厚志さん、田中修二さん

「里美の棚田は高いところで500mの標高にあり、寒暖差でおいしい作物が育つんです」と話すのは、里美集落の藤崎厚志さんです。里美集落には約23万㎡の農地面積があり、23世帯の農家の方々が農業を行っています。里美集落の棚田は相浦川沿いに多く集まっており、棚田や山々を経て流れ着いた川には多くのホテルが生息しています。「ホテルが生息するほどのきれいな水は、里美集落でできる作物のおいしさの秘訣だと思います」と藤崎さん。

そんな里美集落でできた作物などは、毎年6月初旬に柚木地区で開催される「柚木ホテルまつり」や、柚木町にある「柚木よかもん市」で販売されています。里美集落の棚田の一部は、柚木町から三川内町に抜ける道路沿いから見る事ができます。ぜひ足を運んで、四季で変わる棚田の景色を眺めたり、柚木よかもん市で朝採れた新鮮な棚田野菜を楽しんだりしてみませんか。

(取材日 3月15日)



地元食材で作る おいしい味

冷たい水や氷で炊くと さらにおいしくなる棚田米



田中 さとみさん

季節の野菜を使用したお弁当や総菜、漬物などを販売している田中さとみさん。「柚木の棚田米は何もしなくてもおいしいですが、冷たい水や氷を入れて炊くと一層おいしくなります」と教えてくれました。



羽釜ならではのご飯を どうぞ食べてみてください



太田 ハル子さん

地元のお米を昔ながらの羽釜で炊き、寿司などにして販売している太田ハル子さん。羽釜ならではのご飯への調味料の加え方など、長年の経験で工夫しながら作っています。どうぞ食べてみてください。



田中さんと太田さんのお弁当などは、柚木よかもん市で購入できます。
問い合わせ 柚木よかもん市(柚木町2274-4) ☎ 46-2515

知見寺 集落

江戸時代から引き継がれる棚田 育てた大豆でみそを造る「食育」を行っています

吉田 健治 さん



左から小坂勝則さん、前川辰二さん、吉田健治さん

「江戸時代から引き継がれてきた知見寺の棚田では、他にはない歴史を感じる立派な石垣を見ることができます」と話すのは、知見寺集落の吉田健治さんです。知見寺集落には約22万㎡の農地面積があり、22世帯の農家の方々が農業を行っています。

知見寺集落では棚田を舞台に、大野小学校と協働で「食育」の取り組みを平成15年から行っています。約10年前からは主に大豆を育て、みそ造りを行っており、知見寺集落の方々の協力のもと、子どもたちは夏の種

まきから中耕作業(除草や硬くなった土を耕す作業)、秋のエダマメや大豆の収穫、冬のみそ造りまでを実践します。みそ造りには子どもたちだけでなく保護者も参加しているため、地域を巻き込んだ食の知識を育む良い取り組みとなっており、毎年好評を得ているようです。

「知見寺集落は昔の隠れ里のような場所です。この空気を味わうためだけにでも、訪れてほしいですね」と魅力を話してくれました。

(取材日 3月15日)



口ノ里 集落

水平線とつながる棚田の景色 新しい取り組みで棚田に触れる機会もあります

前田 稔 さん



前田さん親子。左から前田晴郎さん、前田稔さん

「棚田と海が近いので、水を張る時期には水平線とつながる棚田の景色を見ることができます」と話すのは、鹿町町にある口ノ里集落の前田稔さんです。口ノ里集落には約15万㎡の農地面積があり、21世帯の農家の方々が農業を行っています。

「私のところでは、もみの選別を海で行っています。塩分比重で良いもみは沈み、浮いたもみは海に流れて魚の養分になっているんです」と海が近い口ノ里ならではの、昔から伝わる農法を話す前田さん。また、春に

は農家だけでなく、地元の方々の協力を得て集落内の棚田の野焼きを行い、その際放棄された耕作地の手入れもしているそうです。

さらに、口ノ里地域では棚田を守り、関係人口を増やす新しい取り組みが始まっています。会員制で棚田をシェアし、お米や野菜を育てるといったものです。「棚田に関わる人が増えることは、棚田を守ることにつながります。気軽に参加してください」と笑顔で話してくれました。

(取材日 3月15日)

