

高校生とつながる！つなげる！

第4回

ジーニアス 農業遺産

フードコンテスト

応募期間 令和8年 7.1(水) ▶ 9.30(水)

主催：農林水産省、農業遺産認定地域連携会議

地域紹介資料・地域産品リスト

はじめに

皆さんが暮らす地域の田畑や、山や海の美しい風景は、農業遺産として日本が誇る貴重な財産です。日本には公に認められたこのような地域が36カ所あります（世界農業遺産17地域・日本農業遺産28地域 ※重複あり）。農業遺産地域のかげがえのない自然や、そこで代々営まれてきた農業・林業・漁業の伝統や技（わざ）を、より多くの方に知っていただき、次の世代へと受け継いでいくために、農業遺産地域の高校生の皆さんによるアイデアコンテストを行います。

募集テーマは、

「全国の農業遺産地域の特産品2つ以上（異なる地域）を使った食品又は料理のアイデア」。

受賞作品は農林水産省Webサイトでの公表や展示会等でのPRを予定しています。

全国の農業遺産地域をつなげて、一緒に農業遺産地域の魅力を日本中に伝えていきましょう。

ぜひ皆さんのアイデアで地域を盛り上げてください。

たくさんのご応募をお待ちしています。

◆ この資料〈地域紹介資料・地域産品リスト〉の使い方

各地域の農業遺産の概要と、アイデアに使える地域産品の例を記載しています。

農業遺産ってなんだろう？

- ◆ 農業遺産として認定された地域では、**概ね100年以上もの間**、脈々と受け継がれてきた**伝統的な方法**で**農業・林業・漁業**を営んでいます。
- ◆ これらの伝統的な農林水産業は、地域の**気候、地形、歴史的背景などに育まれて形成**されたもので、独自性が高く、その**地域固有の食文化や風土・景観**を生み出しています。
- ◆ 農業遺産に認定された農林水産業は、自然資源（土壌や森林、水産の資源）を枯渇させない**資源循環システムを有**しており、環境負荷が少ないため、日本固有の生き物を含む**生物多様性の保全にも貢献**しています。
- ◆ **農業遺産は、農林水産業の営みそのもの**であり、社会的、経済的、生態学的な変化に適応しながら進化を続けている**「生きている遺産」**です。

※農業遺産には、

国連食糧農業機関（FAO）が認定する「世界農業遺産」と、農林水産大臣が認定する「日本農業遺産」があります。

<もっと詳しく農業遺産>

世界農業遺産・日本農業遺産：農林水産省 (maff.go.jp)



第4回高校生とつながる！つなげる！ ジーニアス農業遺産ふーどコンテストについて

コンテストの応募方法

- 本資料の地域産品リストの中から2地域以上の産品を自由に組み合わせた、食品（例えば、缶詰、レトルト食品、乾物、調味料、菓子、飲料など）又は料理のアイデアを募集します。
- リストに記載されていない産品を材料にすることも可能ですが、農業遺産地域で生産され、その地域の農林水産業システムとの関連性がある産品をメインで用いるようにしてください。
- アイデアの「名称」、「概要説明」、「イラスト又は写真」、「アイデアや名称に込めた想いやエピソード」を応募様式に記入してご応募ください。
- パッケージデザイン、紹介ムービー等もあればさらに魅力が伝わります（任意）。
- 審査では、調理や実食は行いません。応募者が調理や実食を行ってみて応募することは大歓迎です！（費用等は応募者の負担となります）。
- 過去に同様のコンテストで受賞したアイデア作品の応募はできません。
- 応募は、農林水産省Webサイト「第4回高校生とつながる！つなげる！

ジーニアス農業遺産ふーどコンテストの開催について」
(<https://www.maff.go.jp/j/nousin/kantai/GIAHS/foodcontest.html>)

にある応募フォームに記入後、下記メールアドレスにお送りください。

(応募様式の提出先) 農林水産省 農業遺産班

(メールアドレス) nogyoisanteam@maff.go.jp



農林水産省Webサイト「世界農業遺産・日本農業遺産」
第4回高校生とつながる！つなげる！
ジーニアス農業遺産ふーどコンテスト応募要領

目次

※このリストに記載されていない産品も使えますが、農業遺産地域で生産され、システムとの関連性がある産品をメインで用いてください。

※地域名は一部省略しています。

東北	岩手	東稲山麓	県オリジナル品種「金色の風」小麦 和からし ブランド牛「前沢牛」 ブランド米「ささ結（むすび）」 えごま油 北浦梨ビューレ	7P
	宮城	大崎	乱花（干し紅花） 紅花若菜 山形青菜	8P
	山形	最上川	富の川越いも ブランド米「谷津田米」 ブランド小麦「農林61号」 いちご ブドウ	9P
	山梨	峡東	モモ、スモモ等 枯露柿 ワイン	10P
関東	埼玉	比企丘陵	煎茶・深蒸し煎茶 紅茶・抹茶 わさび わさび漬 わさび味噌 わさび海苔	11P
	静岡	掛川	「朱鷺と暮らす郷」認証米 「朱鷺と暮らす郷」さどっ粉	12P
	新潟	中越	棚田米 かぐらなんばん 日本酒 氷見産の魚 稲積梅 灘浦みかん 金糸瓜（能登野菜） ころ柿 いしり・いしる（魚醤） 奥能登揚げ浜塩 ウナギ	13P
	富山	氷見	コイ フナ シジミ	14P
北陸	石川	能登		15P
	福井	三方五湖		16P
				17P
				18P

東海	岐阜	長良川	アユ 岐阜えだまめ ひるがの高原だいこん 円空さといも 郡上トマト	20P
	三重	鳥羽志摩	アワビやサザエ等の魚介類 アイゴやブダイ等の植食性魚類 アコヤガイの貝柱 尾鷲地域のアオリイカ 渡利かき	21P
		尾鷲・紀北		22P
	滋賀	琵琶湖	湖魚(ビワマス・コアユなど) フナズシ 近江の伝統野菜（日野菜など） 魚のゆりかご水田米	23P
近畿	兵庫	兵庫美方	但馬牛 丹波篠山黒大豆 丹波篠山黒枝豆 丹波栗 丹波篠山山の芋 淡路島たまねぎ レタス	24P
		丹波篠山		25P
	兵庫	南あわじ	南あわじ地域のお米 南あわじ地域の米粉 淡路島牛乳	26P
		北播磨 六甲山北部	山田錦 岩津ねぎ 朝倉さんしょ 朝来市産お米	27P
		朝来		28P
		みなべ	梅干し 梅酢 うめじお ねりうめ	29P
		田辺	蔵出しみかん びわ キウイフルーツ	30P
		海南市		31P
	和歌山	高野 花園	「山椒」（ぶどう山椒） ブランド米「あらぎ島の米」 温州みかん 清見 不知火	32P
		清水		33P
		有田		34P
				35P

中国・四国	徳島	にし阿波	そば米 雑穀(粟・こきび・はだか麦) ゆず	33P
		県南	備長炭 生しいたけ アオリイカ	34P
	島根	奥出雲	仁多米 奥出雲和牛 出雲そば 椎茸などのキノコ類	35P
	愛媛	南予	柑橘	36P
九州・沖縄	熊本	阿蘇	阿蘇のくまもとあか牛 阿蘇のトマト 阿蘇・小国 ジャージー牛乳 阿蘇コシヒカリ	37P
	大分	国東	乾しいたけ 米	38P
	宮崎	高千穂	完熟きんかん「たまたま」 高千穂牛 釜炒り茶 椎茸 そば 棚田米	39P
		日南市	かつお かつお醤油節	40P
		田野清武	干し大根 千切り大根	41P
	沖縄	多良間	黒糖 黒小豆（ササゲ） たらまピンダ（山羊） ノニジュース たらま花茶	42P

地域産品インデックス

※地域名は一部省略しています。

※このリストに記載されていない産品も使えますが、農業遺産地域で生産され、システムとの関連性がある産品をメインで用いてください。

米	県オリジナル品種「金色の風」	束稲山麓	7P
	ブランド米「ささ結（むすび）」	大崎	8P
	ブランド米「谷津田米」	比企丘陵	11P
	「朱鷺と暮らす郷」認証米	佐渡市	15P
	棚田米	中越	16P
	魚のゆりかご水田米	琵琶湖	23P
	南あわじ地域のお米	南あわじ	26P
	山田錦	北播磨・六甲山北部	27P
	朝来市産のお米	朝来	28P
	ブランド米「あらぎ島の米」	高野・花園・清水	31P
米粉	仁多米	奥出雲	35P
	阿蘇コシヒカリ	阿蘇	37P
	米	国東	38P
	棚田米	高千穂	39P
	「朱鷺と暮らす郷」さどっ粉	佐渡市	15P
	南あわじ地域の米粉	南あわじ	26P
麦	小麦	束稲山麓	7P
	ブランド小麦「農林61号」	比企丘陵	11P
雑穀	雑穀（粟・こきび・はだか麦）	にし阿波	33P
ソバ	そば米	にし阿波	33P
	出雲そば	奥出雲	35P
	そば	高千穂	39P
豆類	岐阜えだまめ	長良川	20P
	丹波篠山黒大豆	丹波篠山	25P
	丹波篠山黒枝豆	丹波篠山	25P
	黒小豆（ササゲ）	多良間	42P
野菜	山形青菜	最上川	9P
	乱花（干し紅花）	最上川	9P
	紅花若菜	最上川	9P
	富の川越いも	武蔵野	10P
	かぐらなんばん	中越	16P
	金糸瓜（能登野菜）	能登	18P
	ひるがの高原だいこん	長良川	20P
	円空さといも	長良川	20P
	郡上トマト	長良川	20P

野菜	近江の伝統野菜（日野菜など）	琵琶湖	23P
	丹波篠山山の芋	丹波篠山	25P
	淡路島たまねぎ	南あわじ	26P
	レタス	南あわじ	26P
	岩津ねぎ	朝来	28P
	阿蘇のトマト	阿蘇	37P
	干し大根	田野清武	41P
	千切り大根	田野清武	41P
果物	北浦梨ピューレ	大崎	8P
	いちご	比企丘陵	11P
	ブドウ	峡東	12P
	モモ、スモモ等	峡東	12P
	桔露柿	峡東	12P
	灘浦みかん	氷見	17P
	稲積梅	氷見	17P
	ころ柿	能登	18P
	丹波栗	丹波篠山	25P
	梅干し	みなべ・田辺	29P
	蔵出しみかん	海南市	30P
	びわ	海南市	30P
	キウイフルーツ	海南市	30P
	温州みかん	有田	32P
	清見	有田	32P
	不知火	有田	32P
	ゆず	にし阿波	33P
	柑橘	南予	36P
	完熟きんかん「たまたま」	高千穂	39P
	ノニジュース	多良間	42P
キノコ	生しいたけ	県南	34P
	椎茸などのキノコ類	奥出雲	35P
	乾しいたけ	国東	38P
香辛料	椎茸	高千穂	39P
	和からし	束稲山麓	7P
	わさび	わさび	14P
	朝倉さんしょ	朝来	28P
	「山椒」（ぶどう山椒）	高野・花園・清水	31P

調味料	わさび漬け	わさび	14P
	わさび味噌	わさび	14P
	わさび海苔	わさび	14P
	奥能登揚げ浜塩	能登	18P
	いしり・いしる（魚醤）	能登	18P
	梅酢	みなべ・田辺	29P
	うめじお	みなべ・田辺	29P
	ねりうめ	みなべ・田辺	29P
	黒糖	多良間	42P
肉	ブランド牛「前沢牛」	束稲山麓	7P
	但馬牛	兵庫美方	24P
	奥出雲和牛	奥出雲	35P
	阿蘇のくまもとあか牛	阿蘇	37P
	高千穂牛	高千穂	39P
	たらまピンダ（山羊）	多良間	42P
水産物	氷見産の魚	氷見	17P
	ウナギ	三方五湖	19P
	コイ	三方五湖	19P
	フナ	三方五湖	19P
	シジミ	三方五湖	19P
	アユ	長良川	20P
	アワビやサザエ等の魚介類	鳥羽志摩	21P
	アコヤガイの貝柱	鳥羽志摩	21P
	アイゴやブダイ等の植食性魚類	鳥羽志摩	21P
	尾鷲地域のアオリイカ	尾鷲・紀北	22P
	渡利かき	尾鷲・紀北	22P
	湖魚（ビワマス、コアユなど）	琵琶湖	23P
	フナズシ	琵琶湖	23P
	アオリイカ	県南	34P
	かつお	日南市	40P
	かつお醤油節	日南市	40P
牛乳	淡路島牛乳	南あわじ	26P
	阿蘇・小国ジャージー牛乳	阿蘇	37P
飲料	ワイン	峡東	12P
	煎茶・深蒸し煎茶	掛川	13P
	紅茶・抹茶	掛川	13P
	日本酒	中越	16P
	釜炒り茶	高千穂	39P
油	たらま花茶	多良間	42P
	えごま油	大崎	8P
	備長炭	県南	34P

地域名: 岩手県東稲山麓地域^{たばしねさんろく}

システム名: 「東稲山麓地域の災害リスク分散型
土地利用システム」

洪水害や干ばつなどの自然災害から生命（いのち）と生活（くらし）を守るため、各農家が山麓地と低平地の両方に農地を分散所有し、自然災害のリスクを軽減。

東稲山麓地域は、東側に東稲山、西側を東北地方最大の北上川が流れ、東西の水平距離で6 kmほどの狭いエリアに、低平地と山麓地、山地が存在する地域です。この地域の人々は、古くから山麓地に暮らしてきました。地形的な要因から、低平地では洪水害、山麓地では干ばつなどの自然災害が頻発するため、地域の農家は、約300年前から山麓地と低平地の両方に農地を分散所有することで、自然災害の影響を最小限に抑えながら土地に合わせた作付けを行ってきました。

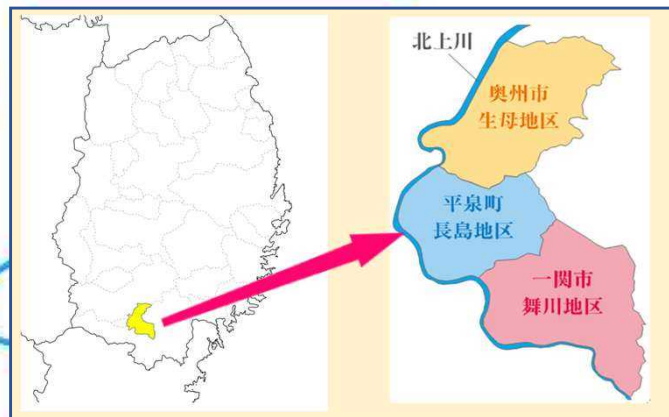
また、食料と収益を確保するために、暮らしと営農に必要なため池や森林の共同管理を行いながら、複数の災害リスクを分散する土地利用システムを築きました。本システムを支えているのは、共同・共助の精神であり、地域では、神楽や例大祭が大事に継承され、地域コミュニティの結束につながっています。



北上川の対岸から臨む東稲山麓地域
(平泉町長島)



江戸時代に開墾された棚田が今も残る
(一関市舞川・金山棚田)



もっと詳しく！

岩手県東稲山麓地域



地域産品リスト

米 県オリジナル品種「金色の風」

品種名の由来は、平泉町の世界遺産「中尊寺の金色堂」などからきており、県南地域で限定的に栽培されています。柔らかくふんわりとした食感と豊かな香りが特徴です。



小麦

洪水リスク回避のため、低平地では、洪水多発前に収穫できる作物として、モチモチとした食感が特徴の幻の「コユキコムギ」や「ユキチカラ」などを栽培しています。



アグリ平泉HPより

和からし

平泉町長島地区で古くから栽培されている作物で、「からし漬け」など伝統的な保存食に使用されています。



牛 ブランド牛「前沢牛」

農耕用として飼養していた時代を継承し、前沢生母地区の山麓地域では肉用牛の複合経営が行われており、全国的にもトップクラスのブランド牛を生産しています。



岩手前沢牛協会より

地域名: 宮城県大崎地域

システム名: 「持続可能な水田農業を支える

『大崎耕土』の伝統的水管理システム」

冷害や洪水、渇水が頻発する自然条件の中で、巧みな水管理や屋敷林「居久根」による、災害に強い農業・農村が営まれてきた。

大崎地域は伝統的な稲作地帯ですが、東北の太平洋側に特有の冷たく湿った季節風の「やませ」による冷害や地形的要因による洪水、渇水に長年にわたり悩まされてきました。このため、水を確保するために取水堰、隧道及び潜穴（用排水トンネル）、ため池、用排水網を設けるとともに、地縁組織である「契約講（けいやくこう）」を主体とする組織により、巧みな水管理を支える仕組みが作られました。また、洪水時の遊水地によるしなやかな水管理や冷害対策のための深水管理、冷たい水を直接水路から引水せずいったん温めて使う「ぬるめ水路」などの農業技術が発達するなど、災害を耐え抜く知恵が現在に受け継がれています。

大崎地域には、厳しい農業条件の中で育まれた豊穡を祈る農耕儀礼などの農文化、そして水田や水路・屋敷林「居久根（いぐね）」が残されており、独特なランドスケープを形成しています。



水田と水路、屋敷林「居久根」が
つなぐ大崎耕土のランドスケープ



水田が支える農業生物多様性



もっと詳しく!

宮城県大崎地域



地域産品リスト

ブランド米「ささ結（むすび）」

ササニシキの特徴を受継ぎ、炊きあがりの香りと色つやに優れ粘りはひかえめ。食感はあっさり、冷めても固くなりにくい。子どもたちからプロの料理人まで幅広い層から高い評価を得ています。



えごま油

農薬・化学肥料・保存料などを使用せず無添加で出来たえごま油。現代の食生活に必須といわれるα-リノレン酸をたっぷり含んでいる希少な油です。



北浦梨ピューレ

規格外の梨の皮や芯を取り除き、加熱殺菌後にミキシングし冷凍した商品です。自然な甘みがありスイーツや煮込料理などに幅広くご利用いただくことができます。



※イメージです

地域名：山形県最上川流域

システム名：「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～」

染料利用を目的とした紅花生産と染色用素材である
「紅餅」への加工技術が、約450年にわたり農家に代々
受け継がれてきた、世界的にも珍しい農業システム。

当地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、県内各地で生産された染色用加工素材「紅餅」が最上川の舟運で集められ、北前船で京都まで輸送されました。古来より生産者は輪作と環境負荷の少ない方法で紅花を栽培し、その花びらを「紅餅」に加工する技術も継承してきました。この紅花生産・染色用加工システムは世界的にも稀有であり、6次産業化の先駆的な事例です。江戸時代中期に貴重な換金作物であった紅花は、現在も農業経営において重要な位置付けにあり、生産者は紅花を栽培して、荒廃しがちな中山間の農地を保全してきました。紅花生産という人の営みと自然環境との深い関わりが、松尾芭蕉の俳句等で取り上げられる、この地域独自の里地・里山を形成してきました。



白鷹町十王 山あいの紅花畑



受け継がれてきた紅餅の加工技術



もっと詳しく！

山形県最上川流域



地域産品リスト

乱花

摘み取った紅花の花びらをそのまま乾燥させたもので、花びらの黄色～赤色を楽しめます。当地域では寒天などに入れて花びらの色と形を楽しんだり、漬物などに加えられます。



紅花若菜

紅花は種を多めに播いて途中で間引きして栽培します。紅花若菜はこの間引き菜で、当地域ではお浸しや干し物にして食されています。



山形青菜

地域の伝統野菜であり、輪作品目のひとつとして育てられています。漬け込んでも軟化しにくく、シャキシャキとした歯ざわりの漬物を楽しめます。



地域名：埼玉県武蔵野地域

システム名：「大都市近郊に今も息づく武蔵野の落ち葉堆肥農法」

火山灰土に厚く覆われ痩せた土地に、江戸時代から木々を植えて平地林を育て、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が、今なお継承されている。

当地域は、江戸の急速な人口増加に伴う食糧不足を背景に、川越藩が1600年代から行った開拓に端を発しています。水が乏しい台地のうえに、火山灰土のため栄養分が少なく表土が風に飛ばされやすいという、農業を行うには非常に厳しい自然条件を克服するため、見渡す限りの草原に木々を植えて平地に林を作り出し、落ち葉の堆肥利用、土壌飛散防止など複数の機能を持たせた、優れた農村計画による開発が行われました。この歴史的価値を有する平地林などの土地利用は現在まで受け継がれ、今も落ち葉堆肥を活用した持続的な農業が続けられています。また、管理された平地林はオオタカの繁殖地となっているほか、シュンランやキンランなどの希少植物にも良好な生育環境を提供しています。



落ち葉掃きの様子



平地林に咲くキンラン（絶滅危惧Ⅱ類）



もっと詳しく！



埼玉県武蔵野地域

地域産品リスト

富の川越いも

畑に落ち葉堆肥を入れることで、サツマイモをはじめとする根菜類は色や形が良くなり、滋味深くなります。1700年代に本地域にサツマイモが伝わり、今もなお地域を代表する農作物となっています。



地域名：埼玉県比企丘陵地域

システム名：「比企丘陵の天水を利用した谷津沼農業システム」

河川からの引水が難しい丘陵地で、谷筋ごとに多数のため池を築くことで用水を確保。天水のみを水源とする農業システムは貴重な生態系や文化を守り育んでいる。

当地域は関東平野を流れる「荒川」右岸に位置するなだらかな丘陵地域であり、河川から水を引くことが難しく、谷筋ごとに多数のため池（谷津沼）を築くことで農業用水を確保してきました。1600年頃までに築かれた大小合わせて350以上にものぼるため池は天水のみを水源とし、谷津ごとに組織された「沼下」と呼ばれる水利組合がきめ細やかな水管理を行うことで、限られた水が無駄なく利用しています。ため池下部では稲作、丘陵地斜面では少量多品目の畑作を中心とした農業が営まれています。今なお天水のみを水源とすることで閉鎖系の生態系が維持されており、谷津沼や丘陵地の斜面林は、多様な動植物の生育空間となっています。絶滅危惧種の淡水魚「ミヤコタナゴ」が約40年前まで生息しており、現在は野生復帰を目指して種の保存と環境整備の取組が続けられています。



特徴的な地形を活かした谷津田



谷頭部の「ため池」と谷津田・斜面の畑



もっと詳しく！

埼玉県比企丘陵地域



地域産品リスト

ブランド米「谷津田米」

古来、天水のみを使用し谷津田で栽培されてきましたが、現在は、農薬・化学肥料を5割削減し、環境に配慮して育てられた埼玉県認証の特別栽培米としてブランド化。



ブランド小麦「農林61号」

褐色で香りが強く戦後は小麦の代名詞にも。うどんやパンに根強い人気。熊谷市は麦の増産に貢献した“麦王”権田愛三の生誕地。嵐山町では復刻プロジェクトに取組中です。



いちご

生産量埼玉県一を誇る吉見町を中心に、各所でいちごを栽培。観光農園のいちご狩りでは埼玉県の新品種「べにたま」「あまりん」「かおりん」などの食べ比べも。



地域名：山梨県峡東地域

システム名：「峡東地域の扇状地に適応した果樹農業システム」

扇状地の傾斜地において、土壌や地形等に応じた、ブドウやモモなどの果樹の適地・適作が古くから行われ、独自のブドウの棚式栽培が開発されるなど、現在まで独創的な果樹農業を継承。

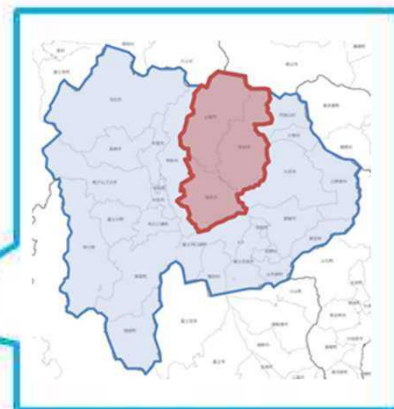
峡東地域には、大小様々な扇状地があり、傾斜や起伏、土壌などが異なる条件に適応した果樹栽培が行われてきました。ブドウやモモ、スモモ、カキなど10品目以上、品種・系統数では300以上の豊富な遺伝資源が受け継がれています。中でも、我が国固有品種である「甲州」は、1300年以上前から栽培されていたとされています。多雨・湿潤の気象条件に適応し、安定的なブドウ栽培を可能とする棚栽培（甲州式ブドウ棚）が、峡東地域で約400年前に開発され、疎植・大木仕立ての栽培技術とともに日本各地に普及しています。こうした技術を伝承しながら、現在は、きめ細かな手作業による高品質な果実や加工品を安定的に生産し、収益性の高い農業を確立しています。また、ワイン醸造などの果実加工や観光果実園も発展し、様々な文化・祭事とともに世界に誇る特色ある地域を形成しています。



モモやスモモの花が咲き乱れる春の風景



我が国固有品種「甲州」ブドウ



もっと詳しく！



山梨県峡東地域

地域産品リスト

ブドウ

日本固有品種であるブドウ「甲州」を中心に、外観も優れた高品質な果実が有名です。日本のブドウ栽培の基礎となっている「甲州式ブドウ棚」及び「疎植大木仕立て」は峡東地域で開発されたものです。



モモ、スモモ等

細やかな手作業による管理により栽培される、外観も優れた高品質な果実が有名です。草生栽培を取り入れることにより、果樹園周囲の生物多様性にも貢献しています。



さまざまな加工品

地域で栽培された農産物はさまざまな商品に加工されています。（レーズン、ブドウジャム、モモジャム、モモのコンポート、ブドウジュース、モモジュース、ドライフルーツなど）



枯露柿

「枯露柿」と呼ばれる干し柿は、400年以上の歴史を持ち、地場産業の一つです。



ワイン

甲州市勝沼は日本のワイン産業発祥の地として知られ、140年以上の歴史を持っています。



地域名：静岡県掛川周辺地域

システム名：「静岡の茶草場農法」

茶畑の周りの草地（茶草場）から草を刈り取り茶畑に敷く伝統的な茶草場農法を継承。草刈りにより維持されてきた草地には、希少な生物が多数生息。

静岡県の掛川市、菊川市、島田市、牧之原市、川根本町の4市1町では、県の特産品であるお茶の栽培を「茶草場（ちゃぐさば）農法」と呼ばれる独自の伝統農法で栽培しています。茶畑の周りに点在する草地（茶草場）からススキなどの草を刈り取って、秋から冬にかけて茶畑に敷く農法で、茶草を敷くことで樹勢が良くなり、美味しいお茶になると言われています。茶草は茶畑の土壌を豊かにし、土壌流出を防ぐ等の効果から地域の茶栽培に欠かせないものであるとともに、豊穰祈願のお供えとして地域の伝統文化の中にも利用されています。また、茶草を刈り取ることで維持されてきた草地には希少な生物が数多く生息しています。美味しいお茶を作るための農家の取組が同時に豊かな動植物を育んでいます。



栗ヶ岳の茶文字と茶畑（掛川市）



茶草場に生息するカゲガワフキバッタは翅が退化し飛ぶことができない地域固有のバッタ



もっと詳しく！

静岡県掛川周辺地域



地域産品リスト

普通煎茶

水色は澄んだ山吹色で、日本茶の基本といえるお茶です。



深蒸し煎茶

茶葉を長く蒸して渋みを抑えた濃厚な味わいのお茶です。



紅茶

橙黄色で、バラの花や果物のような香りを楽しむお茶です。



抹茶

乾燥した茶葉を茶臼で挽いて微粉状にした茶で、海外でも人気があります。



地域名: 静岡県わさび栽培地域

システム名: 「静岡水わさびの伝統栽培

～発祥の地が伝える人とわさびの歴史～

日本の固有種であるわさびを、沢を開墾して階段状に作ったわさび田で、肥料を極力使わず湧水に含まれる養分で栽培する伝統的な農業を継承。

わさびは日本列島で独自の進化を遂げた固有種であり、自生する野生のわさびが日本各地で見られます。当地域では、約400年前の江戸時代初期に世界で初めて栽培が始まり、長い歴史の中で地域に適した数多くの品種・系統と栽培技術が生み出されてきました。農作物の生産が難しい森林に囲まれた環境の中で、山の傾斜に沿って沢を階段状に開墾してわさび田を作り、肥料を極力使わず、豊富な湧水に含まれる養分を利用して高品質なわさびを生産する技術が発展し、特に、明治25年頃に開発された「畳石式」と称される栽培方式は、生産量を飛躍的に向上させました。わさび田は、わさびを強い日差しから守るために植栽されたヤマハシノキと相まって、独特の景観を織り成しています。また、緩やかな水の流れは、ハコネサンショウウオなどの希少な生物に生息環境を提供しています。



山間地に階段状に広がるわさび田



わさび田周辺に生息するハコネサンショウウオ



もっと詳しく!

静岡県わさび栽培地域



地域産品リスト

わさび

わさびはアブラナ科の植物で、根茎部分をすりおろすと、清涼感のある辛みが生じるため、鮨や刺身、そば等の薬味として、古くから和食に欠かせない食材となっており、牛肉の脂等とも相性が良く、世界中の料理人から注目されている香辛料です。



〈わさびの加工品〉

それぞれのわさび専門店やわさび農家がこだわりを持ち、個性を持った製法で独自の味を醸し出しています。

わさび漬け

みじん切りにしたわさびの根茎や茎等を酒粕とよく練り合わせたもの。



わさび味噌

みじん切りにしたわさびの根茎や茎等を味噌と砂糖と合わせてよく練り合わせたもの。



わさび海苔

みじん切りにしたわさびの根茎や茎等を水飴、海苔、醤油とよく練り合わせたもの。



地域名: 新潟県佐渡市

システム名: 「トキと共生する佐渡の里山」

生きものを育む農法を島内の水田で実施し、トキをシンボルとした豊かな生態系を維持する里山と、集落コミュニティを高める多様な農村文化を継承。

佐渡市では、トキとの共生を目指して、多様な生きものが生息できる環境を整えるために、トキの主な餌となるドジョウなどが生息する水田において「生きものを育む農法」に島全体で取り組んでいます。水田の水を抜く中干期に「江」と呼ばれる深みを設置し、生きものの逃げ場となる水辺をつくるなど、1年を通して生きものが生育できる環境をつくっています。このように、生産の効率化だけでなく、環境に配慮し育てられた米は、「朱鷺と暮らす郷」の名称でブランド化され、販売利益の一部をトキの保全活動に充てることで、食と命を育む生きものと共生した持続的な農業が展開されています。



佐渡の里山に帰ってきたトキ



重要無形民俗文化財にも指定されている「車田植え」



もっと詳しく!

新潟県佐渡市



地域産品リスト

「朱鷺と暮らす郷」認証米

農薬・化学肥料を5割以上削減し、さらに生きものを育む農法に取り組んだ環境で作られた佐渡産コシヒカリです。



「朱鷺と暮らす郷」さどっ粉

朱鷺と暮らす郷認証米を原料とした米粉です。米粉100%と小麦グルテンを添加したミックス粉があります。



地域名: 新潟県中越地域

システム名: 「雪の恵みを活かした稲作・養鯉システム」

水の少ない山間地において、横井戸や雪解け水を利用した稲作と養鯉が伝統的に行われ、突然変異の色鯉を育種した、錦鯉の発祥の地。

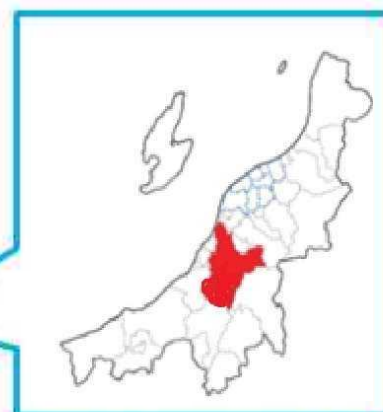
山間部の豪雪地帯に位置する当地では、棚田で稲作を行うとともに、冬期のタンパク源として農家がため池で食用の真鯉を飼う暮らしが行われてきました。山間地で水が少ないことから、血縁組織「マキ」を中心とした地域コミュニティにより、横井戸の掘削や雪解け水の貯水による稲作や養鯉に用いる水を確保するシステムが受け継がれてきました。この真鯉から突然変異で生じた色鯉を育種したことにより、江戸時代後期の文化・文政期頃に当地域で錦鯉が発祥しました。質の高い錦鯉は地域の重要な収入源であり、当地の原種が世界各地で利用されるなど重要な知識システムとして継承されています。養鯉業は地域に若い労働力を引きつけ、畦や棚田の保全、棚田と棚池が入り組む特有のランドスケープの維持、祭や料理などの地域文化の継承にも貢献しています。



日本の原風景とも言える棚田棚池のランドスケープ



成長と仕上がりに期待を寄せる秋の鯉上げ



もっと詳しく!



新潟県中越地域

地域産品リスト

棚田米

豊富な雪解け水や昼夜の寒暖差などにより美味しいお米が育てられています。



かぐらなんばん

ピーマンよりひとまわり小さいコロッと太った唐辛子。肉厚でピリリッとした爽やかな辛みが感じられます。



日本酒

耕作条件の厳しい棚田で酒米を栽培し、それを原料にしたお酒が作られています。



ひみ

地域名：富山県氷見地域

システム名：「氷見の持続可能な定置網漁業」

資源や環境にやさしい氷見の定置網漁業は、400年以上前から農林業や文化、信仰などと深く関わりながら、全国の定置網漁業のモデルである「越中式鰯落とし網」に発展し、今でも地域を支えている。

富山県氷見地域は、沖合に発達した大陸棚や冬の季節風を遮る能登半島などが好漁場をもたらし、古くから定置網漁業が盛んに営まれ、春は鰯、夏は鮪、秋から冬は鰯が多く水揚げされてきました。特に、鰯は昔から時の権力者などへの献上品にも使われ、今も「ひみ寒ぶり」として全国に知られています。

定置網漁業は、地域に雇用や水産加工などの産業をもたらし、人々も農業や良好な漁場を育む魚つき保安林の保全、嫁ぶりの風習、食文化、信仰など、海を想い、深く関わりながら暮らしてきました。

また、先人が改良を重ねてきた定置網漁業の技術を、水産資源や環境にやさしい持続可能な漁法として、国内だけでなく近年は海外へも普及し、新たな6次産業化などの取組とともに、次の世代に継承していきます。



氷見沖に浮かぶ越中式定置網



定置網漁の網上げの様子



もっと詳しく！

富山県氷見地域



地域産品リスト

氷見産の魚

春はイワシ、夏はアジ、秋はカマス、冬は寒ブリなど、四季を通じて定置網漁で取れた新鮮な魚が水揚げされます。

いなづまうめ
稲積梅

種が小さい、果肉が厚い、また酸味が強いという特徴があり、クエン酸が豊富な梅干しなどに活用されています。

なだら
灘浦みかん

小粒で甘酸っぱい、どこか懐かしい味わいが特徴で、灘浦地区は「日本最北端のみかん産地」とも言われています。



地域名：石川県能登地域

システム名：「能登の里山里海」

急傾斜地に広がる棚田や潮風から家屋を守る間垣など独特の景観を有する。江戸時代から続く揚げ浜式製塩法や海女漁などを継承。

能登地域には、日本海に面した急傾斜地に広がる「白米千枚田」をはじめとした棚田や、海の強い潮風から家屋を守る間垣と呼ばれる竹の垣根など、日本の農山漁村の原風景ともいわれる独特の景観が見られます。また、伝統的な技術として、「揚げ浜式」と呼ばれる日本で唯一能登にのみ残る製塩法や、女性が素潜りでサザエやアワビを採る「海女漁」、里山の保全・管理と密接に結びついた「炭焼き」などが受け継がれています。このほか、豊作豊漁を願い、巨大な灯籠を担いで練り歩く「キリコ祭り」や、農耕神事「あえのこと」など、農林水産業にまつわる祭礼が能登の各地で行われています。



つなぐ棚田遺産「白米千枚田」（輪島市白米町）



ユネスコ無形文化遺産に登録されている「あえのこと」



もっと詳しく！

石川県能登地域



地域産品リスト

金糸瓜（能登野菜）

輪切りにしてゆでると、果肉が金色の糸のようにほぐれる能登伝統野菜です。報恩講料理（仏事料理）の食材として古くから地域で用いられています。



ころ柿

上品な甘みと豊かな風味、優しい食感が特徴です。秋になると農家の干場にオレンジ色のカーテンのように柿の実がつるされます。



いしり・いしる

イカやイワシ・サバなどの魚介類を原料に使った奥能登地方の伝統的な魚醤です。魚介類のうまみ成分が詰まった万能調味料として能登の料理に欠かせません。



奥能登揚げ浜塩

「揚げ浜式」と呼ばれる日本で唯一能登にのみ残る製塩法で作られた塩です。ミネラル豊富で、ほのかに甘みのある、まろやかな味わいが特徴です。



地域名: 福井県^{みかた}三方五湖地域

システム名:「三方五湖の汽水湖沼群漁業システム」

塩分濃度が異なる5つの湖で、400年以上の歴史を有するたたき網漁等の獲りすぎない伝統漁法、漁獲量や漁期の申合せ、相互監視などにより豊富な生物多様性が保全されている。

三方五湖は、三方湖、水月湖、菅湖、久々子湖、日向湖からなる5つの湖です。湖を囲む山々から流れ出す淡水と日本海から流れ込む海水とが混ざり合い、淡水魚から海水魚まで多様な魚種が生息しています。当地域では、それぞれの湖の特性や生息する魚に応じた伝統漁法が営まれています。冬に竹竿で水面を叩いて、湖底でじっとしているフナ・コイを驚かし刺し網で獲る「たたき網漁」や、熊手に似た手搔きの漁具で幼い貝をふるい落とし大きい貝のみを獲る「シジミ漁」などは、いずれも大量に漁獲しない持続的な伝統漁法です。江戸時代から400年以上もの長きに渡り、当地域の漁業者は協同して、漁期、漁獲量などのルール化や漁法の技術開発に取り組み、村同士の申し合わせや相互の監視により、魚という共有資源の保全管理を徹底し、生物多様性を守っています。



若狭町・美浜町 三方五湖の風景



三方湖のフナ・コイ漁「たたき網漁」



もっと詳しく!



福井県三方五湖地域

地域産品リスト

ウナギ

伝統漁法の「ウナギ筒漁」で捕獲したウナギです。網や針を用いないため、ウナギに傷がつきません。



コイ

伝統漁法の「たたき網漁」で捕獲したコイです。水深が浅いことと冬に魚の活性が低くなることを活かした漁法です。



フナ

「たたき網漁」で捕獲したフナです。若者にフナを食べてもらう取り組みとして、フナバーガーなども開発されています。



シジミ

三方五湖の久々子湖で採れるシジミです。採りすぎないように、専用のジョレンという道具を使ってシジミ漁を行います。



地域名: 岐阜県長良川上中流域

システム名: 「清流長良川の鮎
～里川における人と鮎のつながり～」

長良川は、水源かん養林の育成や河川清掃などの人の管理により清流が保たれる「里川」であり、友釣り、鵜飼漁、瀬張り網漁等、鮎の伝統漁法が継承されている。

岐阜県を流れる長良川は、漁業者や市民団体による水源かん養林の育成や河川の清掃など、人が適切に管理することで、資源を保全するとともに良好な環境を生み出し、清流に育まれた漁業、農業、林業などの産業が発達している「里川」です。なかでも、鮎を中心とした内水面漁業が盛んで、鵜飼漁をはじめとした伝統的な漁法が数多く受け継がれ、鮎を使った郷土料理も食文化として根付いています。また、清流が保たれることにより、美濃和紙や郡上本染などの水と密接なつながりのある伝統工芸が引き継がれ、長良川の持続的なシステムを育んでいます。



1300年前から行われている伝統的な漁法「鵜飼」



無形文化遺産 本美濃紙：長良川水系のきれいな水に育まれ、厳しい要件を満たした手すきの美濃和紙



もっと詳しく！

岐阜県長良川上中流域



地域産品リスト

アユ

長良川の良質な水質で育った鮎は、清流長良川のシンボルです。



岐阜えだまめ

長良川流域の肥沃な土壌で栽培され、大粒で甘みに富んだ枝豆です。



ひるがの高原だいこん

水環境の保全に重点をおき、肥料や農薬使用などに配慮して栽培しています。



円空さといも

世界かんがい遺産「曾代用水」などの農業用水を利用して栽培しています。



郡上トマト

清流長良川の澄んだ水、昼夜の寒暖差が大きい郡上の気候、そして、山々に囲まれた自然豊かな環境の下で栽培しています。



地域名: とば 三重県鳥羽・志摩地域

システム名: 「鳥羽・志摩の海女漁業と真珠養殖業
～持続的漁業を実現する里海システム～」

リアス海岸地形が育む豊かな藻場や豊富な植物プランクトンを利用し、アワビなどを漁獲する海女漁と世界に先駆けて発達した真珠養殖が持続的に営まれる里海システム。

当地域は、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ており、陸域からの栄養により育まれた豊かな藻場では、約1200年以上前から、素潜りでアワビやサザエなどの水産物を漁獲する海女漁が営まれてきました。また、約1000年以上前から天然真珠が採取されており、1893年には水中作業を担う海女の存在を背景に、世界で初めて真珠養殖に成功、現在その技術は世界各地に普及しています。資源保護や環境保全のため、海女は厳しい漁獲制限などを行い、真珠養殖業者は養殖筏の台数を管理し、地域では干潟や藻場の保全活動に取り組んでいます。環境に配慮しつつ生態系を持続可能な形で利用することで、自然と人間との共存を実現する「里海システム」が受け継がれています。



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)



海女漁：伝統的な素潜り漁により海からの恵みを漁獲



もっと詳しく！



三重県鳥羽・志摩地域

地域産品リスト

アワビやサザエ等の魚介類

鳥羽・志摩地域の岩礁はアワビやサザエの貝類やヒジキなどの海藻類の絶好の生息地です。古くから海女漁が盛んで、資源維持の取組が引き継がれてきました。アワビとヒジキは三重ブランドに認定されています。



アイゴやブダイ等の植食性魚類

主に海藻を食べるアイゴやブダイ等の植食性魚類が増加し、藻場が減少・消失する「磯焼け」が拡大しています。植食性魚類を地域資源として有効に活用することが、藻場の再生につながります。



アイゴ



ブダイ

アコヤガイの貝柱

アコヤガイから真珠を取り出した後、冬の珍味（高級食材）として地元を中心に食されます。アコヤガイは貝殻、貝肉の利用もなされており、環境に配慮した養殖が行われています。



おわせ

地域名: 三重県尾鷲市、紀北町

システム名: 「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」

急傾斜地かつ多雨という地理的条件のなかで、ヒノキの密植と適切な密度管理により、強度が高く木目が美しい高品質なヒノキを持続的に生産する独自の伝統技術が発達。

三重県尾鷲・紀北地域は大台山系に連なる急峻な山岳地帯であり、平地が極めて少ないため、稲作に向かず古くから林業が発達し、1630年前後には人工造林が始まりました。地形が急峻なうえ、年平均3,800mmを超える多雨により土壌が発達しにくいことから、痩せ地に耐えるヒノキへの樹種転換が嘉永年間（1850年頃）以降に行われ、人工林の9割をヒノキが占める全国でも例のないヒノキ造林地帯を形成しています。痩せ地で生長が遅いという不利な条件を逆手に取り、苗木を密植し間伐を繰り返すことで、緻密で均一な年輪幅を形成し、強度が高く木目が美しいヒノキを生産する独自の技術が発達しました。こうして造成されたヒノキ林は、リアス海岸に面した急斜面や世界遺産「熊野古道」沿線に広がり、地域固有の景観を成しています。



ヒノキ植林地と熊野灘



FSC認証 尾鷲ヒノキの丸太



もっと詳しく!

三重県尾鷲市、紀北町

地域産品リスト

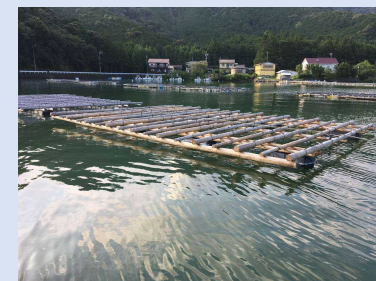
尾鷲地域のアオリイカ

地域の小学校や森林組合等と連携し、尾鷲ヒノキの間伐材を利用した低コストで環境にやさしい産卵床を活用しています。



渡利かき

森林から流れる淡水と海水が混ざり合う汽水湖で育った、幻の牡蠣とも呼ばれる「渡利かき」。養殖いかだには尾鷲ヒノキが使われています。



地域名：滋賀県琵琶湖地域

システム名：「森・里・湖（うみ）に育まれる漁業と農業が織りなす琵琶湖システム」

水田営農との深い関わりの中で発展してきた伝統的な琵琶湖漁業がその中心。“里湖（さとうみ）”とも呼ばれる循環型システムで、千年の歴史を有するエリ漁や独特の食文化が継承されている。

琵琶湖の湖辺では、弥生時代以降、人が開発した水田にニゴロブナ等の湖魚が遡上し、そこを繁殖場として利用するようになりました。そして、人は農作業の傍ら、こうした湖魚を捕獲する待ち受け型の漁法を発展させてきました。漁法の代表格はエリ漁です。鎌倉時代には、漁獲の競合に対処するためエリの設置を制限するなど社会的な仕組みも築かれ、現在の資源保全や漁業調整の礎となっています。漁獲された湖魚は、「ふなずし」等の「なれずし」にも加工され、重要な保存食となるほか、客人をもてなす御馳走や祭礼でのお供えとしても用いられてきました。こうした食文化は、漁業や農業を受け継ぐ精神文化的な基盤の醸成に寄与してきました。また、多様な主体が参画して琵琶湖の水質や生態系を保全する、現代の「環境こだわり農業」や湖魚が産卵のために遡上する「魚のゆりかご水田」、水源林保全にもつながってきています。



「待ち」の漁法として伝統的なエリ



湖の魚が産卵にやってくる「魚のゆりかご水田」での「生きもの観察会」



もっと詳しく！

滋賀県琵琶湖地域



地域産品リスト

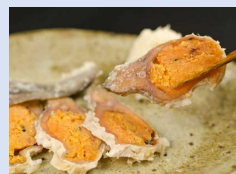
湖魚（ビワマス、コアユなど）

古くから続く琵琶湖漁業で水揚げされた固有種は、豊かな味わいで、調理方法を選びません。



フナズシ

塩漬けた魚と米を漬け込み発酵させたナレズシの一種。フナを丸ごと漬け込み、発酵中に産生する乳酸で骨が軟らかくなり、骨まで食べることができ、栄養価も高いです。



近江の伝統野菜（日野菜など）

滋賀県で昔から愛されている伝統野菜は、湖国の大地や水環境の恩恵を存分に受けて育っています。日野菜は、近江の伝統野菜を代表する一品です。



魚のゆりかご水田米

湖魚が琵琶湖から田んぼを遡上して産卵し、魚の子どもたちが育った水田で栽培された、人にも魚にもやさしいお米です。



<https://www.pref.shiga.lg.jp/ippan/shigotosangyou/nougyou/ryutsuu/18354.html>
滋賀県「滋賀の食材手帖」

地域紹介資料 世界農業遺産

令和5年7月認定

日本農業遺産

平成31年2月認定

地域名：兵庫県兵庫美方地域

システム名：「人と牛が共生する美方地域の
伝統的但馬牛飼育システム」

400年以上前から牛を大切に飼育し、地域内の血統にこだわった改良を行うことで、独自の但馬牛の血統が保全。但馬牛の飼養は、地域の棚田や草原の生態系の保全に大きく貢献。

美方地域は、棚田での稲作と但馬牛の子牛の生産が主であり、但馬牛は400年以上前から、地域の豊富な草を与え、山に放牧し、家族同様に大切にされてきました。現在でも牛を一頭一頭大切に飼育し、稲わらや畔草を牛に、牛ふん堆肥を稲作に利用することにより資源の循環を図っています。また、放牧することによって草原が維持され、地域の多様な保全に貢献しています。明治31年（1898）に全国に先駆けて「牛籍簿」が整備され、これが血統登録の基礎となり、全国の和牛改良の先頭に立つ地域となりました。当地域では全国の黒毛和種でも唯一、地域内の血統にこだわった改良を続けてきた結果、世界でもここにしかない独自の血統が保全され、日本の黒毛和種の貴重な遺伝資源として大きな役割を果たしています。



美方郡香美町村岡区熊波の棚田放牧風景



全国の黒毛和種の99.9%の祖先に登場する名種雄牛
「田尻」号



もっと詳しく！



兵庫県兵庫美方地域

地域産品リスト

但馬牛（たじまぎゅう）

但馬牛（たじまうし）は家族の一員として愛情込めて育てられています。

但馬牛（たじまぎゅう）の中で厳しい条件をクリアしたものは「神戸ビーフ」となり、多くの人を魅了しています。



※提供：JAたじま

※但馬牛の読み方について

生きているときは「たじまうし」、精肉になると「たじまぎゅう」と読みます。



ささやま
地域名: 兵庫県丹波篠山地域

システム名: 「丹波篠山の黒大豆栽培
～ムラが支える優良種子と家族農業～」

水不足を克服するために稲作をしない犠牲田を設け、黒大豆の栽培を可能にする「乾田高畝栽培技術」を生み出した約300年前から継承される農業。

丹波篠山地域では、江戸時代から水不足のため稲作をしない「犠牲田」を集落で協力し合いながら設け、そこで黒大豆栽培が始まりました。水田の多くが、加湿・重粘土な湿田で、これを乾田化することは技術的に困難でしたが、溝を掘り、畝を高くすることで、黒大豆栽培を可能にしました（乾田高畝栽培技術）。明治時代には、豪農大庄屋波部本次郎らによって在来種（多様な遺伝資源）の中から優良な種子が選抜育種され、現在では採種ほ場を分散設置するなど持続的に優良な種子を生産しています（優良種子生産方式）。水の少ない丹波篠山地域では、多くのため池が築造されたことで希少な両生類などが生息しています。また、粗朶（そだ）や落ち葉を灰小屋で焼いて作る灰肥料が用いられるなど、農の営みの中で自然環境が守られています（自然循環システム）。



丹波篠山市黒大豆栽培の風景



黒大豆の手選り



もっと詳しく!

兵庫県丹波篠山地域



地域産品リスト

丹波篠山黒大豆

大粒でほんのり甘く、色つやも美しい黒豆の最高級品。お正月の煮豆として欠かせない他、様々な加工品も人気です。



丹波篠山黒枝豆

丹波篠山黒枝豆は大粒で糖度が高く、独特のコクと風味があり、全国に誇る枝豆の最高級品です。



丹波栗

大粒で甘み豊かな丹波栗は栗ごはんから高級和菓子まで幅広く愛され、全国にその名を知られる名産品です。



丹波篠山山の芋

純白できめが細かく、濃厚な粘りととろけるような口当たりは、とろろ料理はもちろん和菓子の素材としても重宝される食材です。



地域名：兵庫県南あわじ地域

システム名：「南あわじにおける水稻・たまねぎ・畜産の生産循環システム」

農地が少なく、水に恵まれない「島という環境」で発達してきた効率的な水利用や耕種農家と畜産農家の各階層が小規模集落内で補完関係を構築して資源循環型農業を行う、独創的で伝統的な知識システム。

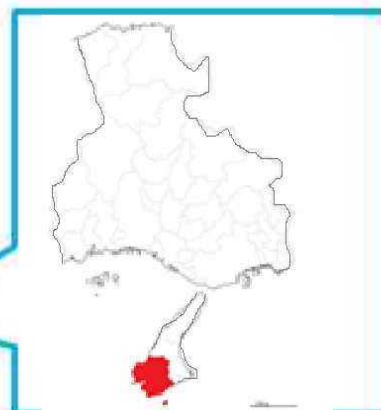
水と土地に限りがある兵庫県南あわじ地域では、律令時代から開墾とため池などのかんがい施設の整備が進みました。特に江戸時代以降の新田開発にともないかんがいの高度化が進み、ため池、河川、用水路といった表層水と、湧水、深井戸、浅井戸、横井戸といった地下水を組み合わせるかんがいシステムが構築されました。また、これらのかんがい施設の管理運用は「田主（たず）」と呼ばれる組織が社会組織化され、新田開発などにより発展してきた水稻作の上に、1880年代に加えられたのが、たまねぎ栽培です。ほぼ同時期に、役用牛から畜産（酪農）への転換が進められました。この結果、高度に発達した水利システムを基盤として、初夏から秋にかけて稲作を行い、その後、秋から春にかけてたまねぎを栽培します。同時に稲わらを畜産に利用し、牛ふん堆肥を砂礫の多い農地に土壌改良としてすき込みます。これにより、畑地雑草や病害虫を抑制させ、たまねぎの連作を可能とする生産循環システムが確立されました。



水稻とたまねぎ小屋



円筒分水による配水



もっと詳しく！

兵庫県南あわじ地域



地域産品リスト

淡路島たまねぎ

地域団体商標を取得している地域ブランドたまねぎで、甘くて柔らかいという特性を持つ産品です。



レタス

淡路島の温暖な気候と牛糞を使った土づくりの影響で甘みが強くふわふわしながらもシャキシャキの食感が特徴。



南あわじ地域のお米（米粉）

南あわじ地域では秋冬期に野菜を、夏場は水稻を作付けする多毛作が行われており、米粉の生産、加工商品の製造もされています。



淡路島牛乳

自然豊かな淡路島の生乳のみを使用したこだわりの牛乳です。



地域名: 兵庫県 北播磨・ 六甲山北部地域

システム名:「兵庫の酒米『山田錦』生産システム」

清酒の歴史とともに、江戸時代から続く、気候風土を活かした伝統的な酒米生産を発展させ、酒造家とともに高付加価値な「山田錦」の産地を形成・維持してきた。

北播磨・六甲山北部地域は、江戸時代に伊丹や灘五郷といった銘醸地とともに発展した酒米産地であり、粘土質の土壌や長い日照時間など酒米栽培に適した気候風土を活かした農業が営まれてきました。降雨が少なく、水源の確保のために江戸時代以前から築造された多数のため池には、希少な動植物の分布が見られます。明治時代には酒米産地と酒造家が結びつく「村米制度」が始まり、災害時の相互扶助など、商習慣に留まらない関係が現在も続いています。「おいて」と呼ばれるほ場内の排水対策や、栽培時の徒長や醸造時の雑味の元となる窒素を抑えた肥培管理により、収穫前には農家の栽培技術の結晶ともいえる「倒して倒さず」と表現される倒伏寸前まで登熟した稲穂の特徴的な景観が広がります。酒米の代表である「山田錦」を育成した当地域では、厳格な種子管理・生産システムを構築し、育種家種子の特性を維持した高品質な「山田錦」の生産を支えています。



「倒して倒さず」と表現される山田錦の稲穂の風景



酒米生産に優れた土壌特性をもつ「神戸層群」



もっと詳しく!



兵庫県 北播磨・六甲山北部地域

地域産品リスト

山田錦

大粒な「山田錦」は雑味の元になる表層部分を多く削ることができ、大吟醸酒などの高級酒の醸造に適した品種として「酒米の王者」と称されています。



酒米の王者「山田錦」



「コシヒカリ」(左:食用米)
「山田錦」(右:酒米)
の比較

地域名: 兵庫県朝来地域^{あさご}

システム名: 「岩津ねぎを核とした資源循環型農業システム＝伝統種子の継承と地域連携による里地里山保全＝」

中山間地の狭小な谷間地域で、稲わらや粃殻、但馬牛の堆肥を主とする地域資源を活用した循環型農業が営まれ、伝統野菜「岩津ねぎ」等が栽培されるとともに貴重な生物多様性が育まれている。

朝来地域は兵庫県のほぼ中央部に位置する中山間地域であり、日本海側気候の影響で、冬には多くの積雪や降雨があります。他地域からの資源導入が困難な時代から、水稻や野菜、但馬牛を中心とした資源循環型農業システムが形成され、伝統野菜の岩津ねぎ等が栽培されてきました。岩津ねぎは、江戸時代後期に生野鉱山従事者の冬期の食料確保を目的に生産が始まり、長年にわたって山際の畑で栽培・採種されてきました。資源循環型農業によって、周辺には特別天然記念物のオオサンショウウオやコウノトリ、ねぎを吸蜜源とする希少種のウスバシロチョウなどが生息し、生物多様性にも寄与しています。また、病害虫対策として岩津ねぎのほ場を分散させる習慣が継承され、パッチワーク状の特徴的な景観が生み出されました。



朝来市特産 岩津ねぎ



パッチワーク状の特徴的な景観



もっと詳しく!

兵庫県朝来地域

地域産品リスト

岩津ねぎ

青葉の部分から白根まで大変柔らかく、すべて余すところなく食べられるのが特徴。



朝倉さんしょ

柑橘系のような爽やかな香りと後を引かない辛さが特徴。



朝来市産お米

兵庫の1級河川円山川源流域の最上流域で生まれた朝来市産のお米。



地域名: 和歌山県みなべ・田辺地域

システム名: 「みなべ・田辺の梅システム」

養分に乏しい斜面の梅林周辺に薪炭林を残し、水源かん養や崩落を防止、薪炭林（しんたんりん）を活用した紀州備長炭の生産と、ミツバチを受粉に利用した梅栽培。

みなべ・田辺地域は、その土地を養分の乏しい礫質（れきしつ）の斜面が占めており、斜面にウバメガシなどの薪炭林を残しつつ梅林を開墾して、高品質な梅を生産しています。薪炭林は水源かん養や崩落防止等の機能を保持するとともに、ウバメガシからは堅くて良質な「紀州備長炭」が生産されています。梅が果実を実らせるために、薪炭林に生息するニホンミツバチなどが花粉を運ぶ役割を果たしてくれています。ミツバチにとっても梅は、まだ花の少ない2月頃から蜜を提供してくれる貴重な存在であり、両者の間で見事な共生関係が築かれています。地域に住む就業者の約7割は梅の産業に関わっており、梅は地域の基幹産業として人々の暮らしを支えています。



石神梅林（田辺市）



自家受粉できない梅とミツバチの共生関係が成立



もっと詳しく!



和歌山県みなべ・田辺地域

地域産品リスト

梅干し

みなべ・田辺地域産の南高梅を使い、塩漬け後、天日干しした白干し梅や調味されたはちみつ梅やかつお梅などがあります。



梅酢

梅を塩漬けしたときにできたのが梅酢で料理の下ごしらえや隠し味として使われています。



うめじお

梅酢を煮詰めてつくられたお塩です。焼き魚や天ぷらのつけ塩などに使われています。



ねりうめ

梅干しの種を取り除き、ペースト状にしたもの。薬味やドレッシングなどに使われています。



地域紹介資料

世界農業遺産

令和7年度8月認定

※有田地域と一体となった有田・下津地域としての認定

日本農業遺産

平成31年2月認定

地域名: 和歌山県海南市下津地域

システム名: 「下津蔵出しみかんシステム」

園内に設置した土壁の蔵でみかんを熟成させる「蔵出し技術」を生み出し継承している。下津地域はみかん発祥の地と云われ、みかんに関連した独特の文化を形成している。

和歌山県海南市下津地域は、約1900年前、垂仁天皇の命を受けた田道間守（たじまもり）が中国からみかんの祖となる橘を持ち帰り植えたと言われていることから、日本の「みかん発祥の地」とされています。当地域は、ほとんどが傾斜地であることから、約400年前から、独自の石積み技術により段々畑を築き、みかんを栽培し、急傾斜地等では、草生栽培により土壌の流出を防ぎながら、びわを栽培してきました。また、みかん園内に木造土壁の蔵をつくり、適切な温湿度のもとで貯蔵することで、みかんを絶妙な糖酸バランスに熟成させる「蔵出し技術」を生み出しました。さらに山頂や中腹に雑木林を配置することで、水源涵養や崩落防止などの機能を持たせるとともに、里地・里山の豊かな生物多様性を維持し、持続可能な農業システムを構築しています。



海南市下津町鉢伏山からの風景



急傾斜地で栽培される「下津びわ」



海南市下津地域



もっと詳しく!

和歌山県海南市下津地域

地域産品リスト

蔵出しみかん

年末に収穫したみかんを木造・土壁の蔵で1カ月以上、木の貯蔵箱で熟成します。酸味がまろやかになり、コクのあるみかんに仕上がります。



びわ

水はけがよく、日光がよく当たる急傾斜地に植えられ、みずみずしい果汁と芳醇な香りに仕上がります。



キウイフルーツ

山間部にわずかにある平坦地で栽培されており、地域の気候や土壌などの栽培条件が適していたため、県内屈指の生産量を誇っています。



※補足：びわ及びキウイフルーツは日本農業遺産の海南市下津地域の産品です（世界農業遺産の有田・下津地域の産品ではありません）。

地域名: 和歌山県高野・花園・清水地域

システム名: 「聖地 高野山と有田川上流域を結ぶ
持続的農林業システム」

物資調達が困難な山上の聖地高野山を支えるとともに、高野山との結びつきのなかで、平地の少なさを乗り越え、暮らしを発展させてきた持続的農林業システム。

高野・花園・清水地域のシステムは、100を超える木造寺院を維持してきた「高野六木制度」と、高野山とともに発展してきた花園地域の「傾斜地を利用した仏花栽培」、清水地域の「棚田の畦畔を利用した多様な植物の育成・栽培」による農林業システムです。度重なる火災に見舞われてきた高野山では、建築用材として有用性の高い6種の針葉樹について、寺院の建築・修繕以外での伐採を禁じ、必要となる樹のみを択伐し、天然下種更新（てんねんかしゅこうしん）などにより森林を更新する「高野六木制度」を生み出すことで、用材の永続的自給を可能にしました。有田川と参詣道「有田道」により高野山と繋がる花園・清水地域の人々は、農業・林業を主業としつつ、高野山の需要にも応える多様な農林産物を傾斜地や棚田の畦畔で育成・栽培することで、平地の少なさを乗り越え、生活を発展させてきました。



「高野山との結びつき」と「平地の少なさの克服」
の歴史を物語るランドスケープ

畦畔での栽培を起源とし、日本一の産地を築いた
「ぶどう山椒」



もっと詳しく！

和歌山県 高野・花園・清水地域

地域産品リスト

「山椒」（ぶどう山椒）

平地の少ない当地域で、棚田の畦畔等で栽培されてきた山椒は、現在、日本一の生産量を誇っています。



ブランド米「あらぎ島の米」

人と自然の相互作用により生み出された土地利用の姿である、あらぎ島で手間隙をかけて作られた棚田米です。



地域紹介資料

世界農業遺産

令和7年度8月認定※

※海門市下津地域と一体となった有田・下津地域としての認定

日本農業遺産

令和3年2月認定

地域名: 和歌山県有田地域

システム名: 「みかん栽培の礎を築いた
有田みかんシステム」

みかん栽培を日本で初めて生計の手段に発達させるとともに、みかん農家・苗木農家・出荷組織が連携し、産地全体で日本一の「有田みかん」産地を形成・維持してきた地域共同のシステム。

有田地域では、高い観察力を持った生産者が、数多くの優良品種を見出すことで、栽培品種のバリエーションを高めてきました。加えて、みかん農家自身が高品質な「二年生・土付き苗木」を生産しており、産地内での品種育成と苗木生産の組み合わせにより、産地の自立性を向上させています。栽培面においては、多様な地勢・地質の組み合わせに応じた栽培・品種選定を行うことで、高い品質を誇る「有田みかん」産地を地域全体で形成してきました。また、日本初のみかん共同出荷組織「蜜柑方（みかんがた）」を起源とする多様な出荷組織が共存することで、「有田みかん」ブランドを維持しています。本システムにより、有田地域は、400年以上にわたり持続可能な発展を続け、日本一の生産量を誇る産地になるとともに、みかん栽培の礎を築き、他産地の発展を牽引してきました。



地域を発展させ続け、日本のみかん栽培を牽引してきた有田みかんシステム



有田川両岸で営まれる地形・地質に応じたみかん栽培



もっと詳しく!



和歌山県有田地域

地域産品リスト

温州みかん（9月下旬～1月）

システムの基幹となる品目で、当地域内で見いだされた「田口早生」、「林温州」など多様な品種が栽培されています。



清見（2月下旬～4月）

当地域では地勢・地質に応じた多様なカンキツが栽培されており、清見は柔らかくジューシーな果肉を有します。



不知火（2月中旬～3月）

当地域では地勢、地質に応じた多様なカンキツが栽培されており、不知火はさわやかな甘みを有します。



地域名：徳島県にし阿波地域

システム名：「にし阿波の傾斜地農耕システム」

急傾斜地にカヤをすき込んで土壌流出を防ぎ、独自の農機具を用いて段々畑を作らずに斜面のまま耕作する独特な農法で、在来品種の雑穀など多様な品目を栽培。

四国の中央、徳島県西部に位置する「にし阿波」では、標高100～900mの山間地域に200近くの集落が点在し、傾斜地に面した集落も多く、なかには斜度40度を超える農地もある。ここでは、段々畑のような水平面を作らず傾斜地をそのまま活用した農法が400年以上も継承されている。傾斜地は風雨などで土壌の流出が起きやすく、保水力にも乏しいため、草で採取したカヤを敷き草として畑にすき込むことで、土壌流出を最小限に抑えるだけでなく、保水力を高め、有機物の供給などの効果がある。これには、傾斜地耕作に適応した農機具が使用されており、独自の農具文化も継承されている。農産物は少量多品目であるが、そば等の在来品種の雑穀のほか、伝統野菜や果樹などを組み合わせる複合経営により傾斜地に適した農作物栽培が維持されている。これが「にし阿波の傾斜地農耕システム」であり、システムが継続されることにより、採草地を中心とした生物との共存や地域コミュニティの形成、独自の集落景観と食文化が守られている。



ツチアゲの様子（つるぎ町貞光）



そば米雑炊：そばを粉にせず、実のままでいただく 当地域独特の郷土料理



もっと詳しく！

徳島県にし阿波地域



地域産品リスト

そば米

そばの実を塩ゆでし、殻をむいて乾燥させたもの。そばの実を米に見立てて食べたことから「そば米」と呼ばれており、地元では「そば米雑炊」という郷土料理が日常的に食べられています。



雑穀（粟・こきび・はだか麦）

稲作に不向きな傾斜地において、米の代わりとして食べられてきた「粟（あわ）・こきび・はだか麦」等の雑穀は、昔ながらの手作業で丁寧に作られています。



ゆず

標高が高く、寒暖差が大きい、にし阿波の山間部では酸味の効いた香り高い「ゆず」が栽培されています。化学肥料や農薬を控え（有機JAS認定もあり）、昔ながらの農法で作られています。



地域名：徳島県県南地域

システム名：「みなみ阿波の樵木林業システム
-照葉樹林に育まれた里山、里海の物語-」

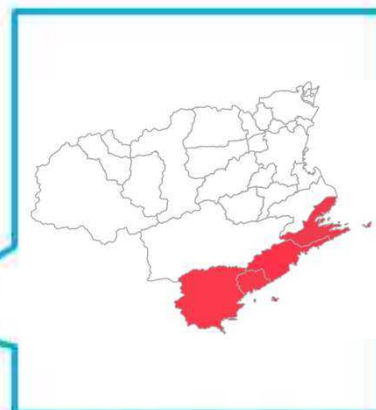
「樵木（こりき）林業」の伝統技術によって、照葉樹林から生まれる薪炭やきのこと菌床素材等を供給するとともに、豊かな地域社会を育て、産業と自然の共生を現代に受け継いでいる。

県南地域は、豊富な照葉樹林の資源を利用して薪や炭を生産し、兵庫や大阪の燃料需要を江戸時代より長らく支えてきました。「樵木林業」は、樹種を問わず特定の太さ以上の木のみを早い周期で伐採し、照葉樹の萌芽力を活かして再生される独特の技術「択伐矮林更新法」にて行われます。高さが異なる複層林が形成されることで豊かな森林生態系が保たれるとともに、択伐で裸地状態にならないことで、土壌侵食が防止されるなど災害に強い森林が維持されます。これらは河川を介して豊かな「里海」の源となり、急峻な地形に海と森が織りなす美しい景観を生み出しました。また、薪炭材やきのこと菌床素材などの産業により、経済基盤の安定や、地域の文化の継承にも貢献しています。



©せんばDJF_0013_1

千羽海崖（美波町）

多様な樹種を早い段階で伐採し、
照葉樹の萌芽力で林を再生させる

もっと詳しく！

徳島県県南地域



地域産品リスト

備長炭

森林環境の維持に貢献する特殊な伐採方法で生産された原木を、職人が炭窯で2週間以上かけて焼き上げた備長炭です。



©ShumpeiOhsugi

生しいたけ

徳島県南部等から生産される多様な樹種を原料とした菌床で栽培された肉厚の生しいたけです。



アオリイカ

イカの王様と呼ばれ美味で大変人気があり、照葉樹の枝を海に沈めて産卵場を造ったり、小さなイカをとらないなど、資源保護にも取り組んでいます。



地域名：島根県奥出雲地域

システム名：「たたら製鉄を再適用した奥出雲の持続可能な水管理及び農林畜産システム」

砂鉄採掘跡地を棚田に再生し、水路やため池を農業用に再利用するなど独自の土地利用により、稲作、畜産を中心とした複合的な農業が営まれてきた。

中国山地の山間にある奥出雲地域は、日本古来の製鉄法「たたら製鉄」の原料である砂鉄を採取するため、鉄穴流し（かなながし）という採掘技術で山々を切り崩し、採掘のために導いた水路やため池を再利用して水田を開発してきました。かつて運搬や農耕のため飼養された和牛は、現在、肉用牛として生産され、牛ふんや山草を堆肥化して土づくりを行い、良質な「仁多米」を生産しています。また、約30年周期で伐採してきた薪炭林はシイタケの栽培や木炭の生産などに活用され、森林や草地に棲むハナバチ類は遺伝資源である在来ソバの受粉を促し、「出雲そば」のルーツとなり、食文化が色濃く残っています。棚田には墓地や神木を祀った小山「鉄穴残丘（かなざんきゅう）」が点在し、神（自然）を畏れ祖先を敬う日本の宗教観を象徴する農業景観を形成しています。



砂鉄採掘跡地に広がる棚田景観



日本三大蕎麦のひとつ「出雲そば」



もっと詳しく！

島根県奥出雲地域



地域産品リスト

仁多米

ミネラル豊富な水、堆肥を施用した土づくりにより育まれた仁多米は、「米・食味分析鑑定コンクール国際大会」で金賞を受賞し高く評価されています。稲作に適した気候、棚田で栽培される仁多米は、古くから良質米として知られています。



奥出雲和牛

大自然の中で丹精込めて育てられた黒毛和牛で、全国和牛能力共進会でも賞に輝いた和牛産地のお肉です。たたら製鉄を背景として和牛改良と増頭を行ってきた歴史があります。



出雲そば

出雲地方独特のそば殻を練り込んだ麺と甘辛いつゆを用いた三段重ねの「割子そば」は、蕎麦通をうならせる深い味わいです。養分の少ない土地でも栽培でき、在来小ソバ「横田小ソバ」の遺伝資源を保存し、お祝いの日に食する食文化が息づいています。



椎茸などのキノコ類

原木椎茸は主に乾椎茸にして出荷されています。また、舞茸などの栽培も行われ、森林の広葉樹を伐採利用し、キノコ類が栽培されています。



地域名: 愛媛県南予地域

システム名: 「愛媛・南予の柑橘農業システム」

急傾斜かつ複雑に入り組んだ海岸線に柑橘園地が広がり、壮大で独特な景観を形成している。厳しい地形条件を克服するため、様々な工夫や特徴のある社会基盤、ストックが存在している。

全国トップクラスの生産量と日本一の品目数を誇る愛媛県の柑橘農業において、南予地域はその屋台骨を担う一大柑橘産地です。複雑に入り組んだ海岸線一帯に広がる、他に類を見ない急傾斜地に拓かれた柑橘園地は、壮大で独特な景観を形成しています。労働の負担を減らすために段々畑を作り、防風垣を設置することで海からの塩害リスクを軽減するほか、高い栽培技術や様々な品種の適地適作など、持続的に経営するための工夫やノウハウが存在しています。生産者が結束して主体的・戦略的な産地づくりを進める「共選」組織など、独特の社会基盤やストックが存在し、過酷な条件下での小規模家族経営による経営の継続と高い収益の確保を実現しているほか、次世代育成や労働力の確保、海外への技術支援や国際的な認証取得にも積極的に取り組んでおり、世界に誇る応用可能な農業システムとなっています。



システムを形成する風景（愛媛県八幡浜市）

次世代を担う人材の育成
「高校（柑橘）で初のGLOBAL G.A.P.取得」

もっと詳しく！



愛媛県南予地域

地域産品リスト

柑橘

海岸線に連なる山肌に形成された石積の段々畑で栽培された高品質な温州みかんや、「ブラッドオレンジ」「河内晩柑」などの栽培が盛んです。近年は県オリジナル品種である「紅まどんな」や「甘平」などの高級柑橘の栽培も広がっています。



ブラッドオレンジ



紅まどんな



地域名: 熊本県阿蘇地域

システム名: 「阿蘇の草原の維持と持続的農業」

「野焼き」「放牧」「採草」により草原を人が管理することで日本最大の草原を維持。野焼きにより数多くの希少な動植物が生息。また、草原の草を活用した農業が行われている。

草原は自然のままでは時間とともに森林へ移り変わりますが、阿蘇地域では草原を人が管理し続けることで日本最大の草原を維持しています。人々は四季を通じて、草を焼く「野焼き」、牛や馬を放つ「放牧」、草を刈る「採草」を中心に草原の管理を行います。阿蘇の野焼きは表面だけを焼くため、土中の植物の種や昆虫に影響がなく、希少な動植物が数多残っています。また、元来農業には不向きである酸性で養分の乏しい火山性土壌の土地を長年かけて改良し、涼しい気候風土を活かした米や多様な野菜の生産が行われています。



あか牛の放牧



草原の維持に必要な野焼き



もっと詳しく!
熊本県阿蘇地域



地域産品リスト

阿蘇のくまとあか牛

草原を中心とした阿蘇の農業システムを維持する要です。大草原に放牧されるあか牛の肉は、脂肪が少なくヘルシーです。



阿蘇のトマト

阿蘇地域は、西日本一のトマトの産地です。冷涼な気候を利用して美味しいトマトが6～11月まで出荷されています。



阿蘇・小国ジャージー牛乳

国内飼育頭数が少ない乳牛のジャージー牛。阿蘇山麓の大自然で育てられたジャージー牛の牛乳は、栄養たっぷりで濃厚な味わいです。



阿蘇コシヒカリ

阿蘇の肥沃な大地と清らかな湧き水で丹精込めて育まれた美味しいお米です。



くにさき

地域名: 大分県国東半島宇佐地域

システム名: 「クヌギ林とため池がつなぐ国東半島・宇佐の農林水産循環」

降水の少ない半島で、椎茸栽培に用いる原木用のクヌギ林により水源かん養し、ため池を連結させることで水を有効利用。

降水量が少なく、水の確保が困難だった国東（くにさき）半島宇佐地域では、安定的に農業用水を得るために小規模なため池を連携させ、効率的な土地・水利用を行ってきました。周辺にはため池の水をかん養するクヌギ林が随所に存在し、その景観を独特なものにしており、ため池群から供給される用水は水稻や七島イといった水田農業を支えています。また、この地域では、クヌギを利用した原木しいたけの栽培が盛んに行われています。クヌギは切り株から15年程で再生することから、この原木しいたけ栽培により森林の新陳代謝が促され、里山の良好な環境と景観の保全につながっています。



切り株から萌芽するクヌギとため池（国東市武蔵町） 七島イを早朝から砂浜一面に広げて乾燥させる「浜干し」



もっと詳しく!

大分県国東半島宇佐地域

地域産品リスト

ほし

乾しいたけ

乾しいたけの生産量日本一を誇る大分県では、クヌギを使用した伝統的な原木しいたけ栽培が行われています。乾燥させることでうま味が増した乾しいたけは、水で戻して料理の具にしたり、もどし汁は出汁にもなります。



米

雨が少なく、水の確保が困難だったこの地域では、約1,200ものため池を築き、複数連携させることで水田農業を継承してきました。中世の農村景観が残る水田や「日本の棚田百選」に選定された棚田などで育ったこの地域のお米は、先人の知恵がもたらした恵みとも言えます。



地域名：宮崎県高千穂郷・椎葉山地域

システム名：「高千穂郷・椎葉山の山間地農林業
複合システム」

険しく平地が少ない山間地において、針葉樹による木材生産と広葉樹を活用したしいたけ栽培、和牛や茶の生産、焼畑等を組み合わせた複合経営。

森林に囲まれ平地が極めて少ない環境下で、人々は針葉樹による木材生産、広葉樹を活用したしいたけ生産、高品質の和牛生産、茶の生産、棚田での稲作や焼畑等を組み合わせて生計を立ててきました。標高の高い傾斜地で農業用水を確保するために建設された山腹用水路は総延長500kmにも及び、用水供給のほか、斜面を流れ落ちる雨水を受け排水することで、周囲の集落を災害から守る役割を果たしています。また、地域に伝わる伝統文化「神楽」は、五穀豊穡などを願う神事の舞踏です。現在もほとんどの集落で神楽が奉納され、厳しい山間地で暮らす人々が生活の安定を願う祈念の場として大切に受け継がれています。



仙人の棚田（椎葉村松尾地区）



現在でも90以上の集落で神楽が奉納されており、人々の暮らしの一部として代々受け継がれている



もっと詳しく！

宮崎県高千穂郷・椎葉山地域

地域産品リスト

完熟きんかん「たまたま」

糖度16度以上、直径2.8cm以上の上質なきんかんで、生のまま皮ごと丸かじりできます。



高千穂牛

和牛のオリンピックと言われる和牛能力共進会で日本一（内閣総理大臣賞）を獲得しました。



釜炒り茶

全国でも希少な釜炒り製法の産地であり、環境に配慮しすべて無農薬で栽培しています。透き通った黄金色が特徴です。



椎茸

冷涼な気候及び森林の日陰を利用したほだ場、清らかな水により良質で肉厚なしいたけを育てています。諸塚村では世界で初めて乾燥椎茸でCOC認証を取得しました。



そば

椎葉村に伝わる在来種のそばで、強い香りと粘り気があるのが特徴です。収量が少ないため、貴重なそばです。



棚田米

棚田で大切に育まれた希少なお米です。手間暇かけた栽培が生む、香り高く味わい深い逸品です。



にちなん

地域名: 宮崎県日南市

システム名: 「造船材を産出した飫肥（おび）林業と結びつく『日南かつお一本釣り漁業』」

漁獲効率よりもかつお資源を守ることを優先した、300年の歴史を有する伝統漁業で、広大な飫肥杉人工林の恵みを伝統漁や地域で活用しながら継承されている。

九州南部の小さなまち宮崎県日南市。近海には黒潮が流れ、市域のおよそ8割が森林、うち7割が飫肥（おび）杉の人工林です。近海かつお一本釣り漁業の漁獲量は、四半世紀にわたって日本一となっています。当地域のかつお一本釣り漁業は、およそ300年前、紀州藩から当地域に漁法が伝わったとされています。漁獲効率よりも、かつおの資源を守ることを優先した伝統漁業で、釣り・魚群探索・漁具作製などの昔ながらの技術が受け継がれています。このシステムは、藩政末期から昭和初期頃まで造船材に特化した杉の人工造林を行った歴史を持つ飫肥林業と絡み合って発展し、広大な飫肥杉の山々の恵みを伝統漁や地域の中で利用しています。当地域では、飫肥杉林から流れ出た栄養塩が育む豊かな漁場から、伝統漁、漁村内での飫肥杉利用、海と山の結びつきを感じさせる信仰、風習、食文化まで、かつお一本釣り漁業を核とした循環が形成されています。



日南かつお一本釣り漁業の風景



目井津漁港正月のかつお船と飫肥（おび）杉林



もっと詳しく!

宮崎県日南市



地域産品リスト

かつお

一本釣りのかつおは扱いが丁寧で新鮮。初かつおはさっぱりとした赤身のおいしさともちもちとした弾力が魅力です。刺身だけではなく、焼いてもお肉のような噛み応えが楽しめます。



かつお醤油節

昔ながらの製法で作る、無添加・無着色の体にやさしい醤油節です。

そのまま食べるだけではなく、ご飯と混ぜたり、ほぐしてサラダにかけるちょい足し食材としても人気です。



地域名：宮崎県田野・清武地域

システム名：「宮崎の太陽と風が育む「干し野菜」と露地畑作の高度利用システム」

耕畜連携による土づくりを行いながら、季節に柔軟に対応した露地畑作の高度利用を実現。冬季の乾燥した冷たい西風を活用して大根を干すために組まれる「大根やぐら」は特徴的な農村景観を形成している。

江戸時代後期に自然災害の備えとして始まった「干し野菜」は、時代の流れと共に「千切り大根」と「干し大根」生産に変化してきました。特に「干し大根」は、風土を最大限に活かし、大根を丸ごと一本干す方法が伝統的に継承されています。本地域の農業は、気候風土を最大限に活かし、年間を通じた作付体系と「干し野菜」の技術を多角的に組み合わせた露地畑作の高度利用システムとして発展してきました。温暖な気候、豊富な採餌資源、農家の営みが相まって越冬ツバメが生息しやすい環境が守られています。先人が残してきた風俗、習慣、知恵は、洗練された貴重な文化財として今も脈々と受け継がれています。雨乞いの太鼓である「雨太鼓」や「神楽」など、農業にまつわる伝統文化は、地域のコミュニティ形成、絆づくりに役立てられています。



「大根やぐら」が林立する風景



干した大根の葉を食べる牛の様子



もっと詳しく！

宮崎県田野・清武地域



地域産品リスト

干し大根

良質な練馬型干したくあん専用種を一本まるごと干します。天日と「鰐塚おろし」で乾燥させています。



千切り大根

細切りにした大根を天日と「鰐塚おろし」（西風）で乾燥させています。



地域名：沖縄県多良間地域

システム名：「琉球王国時代の『抱護（ポーク）』が育む
多良間島の持続的島嶼農業システム」

水資源に恵まれない孤島において、抱護を造成し、厳しい環境での農業生産や社会生活の維持、耕畜連携の持続的農業システムで、特色ある文化や景観を生み出している。

平坦な孤島で風の影響を受けやすい多良間島では、琉球王国時代から風水思想を応用し、幾重にも配置された「抱護」により自然災害を緩和することで、島内での社会・生産活動を可能としています。さらに、抱護は希少種を含む様々な動植物の生息場所にもなっています。島の地質は通水性が高く、雨水は速やかに地下浸透するため、ため池や地下水を貴重な水資源として、持続的に利用してきました。サトウキビと畜産の耕畜連携による資源循環型農業を営み、島内の全サトウキビ農家がエコファーマー認定を受けるなど、水質や環境の保全に取り組んでいます。豊穡を祈るスツウプナカなど、今も数多くの伝統行事が継承され、村落共同体組織や「ユイマール（互助）」の精神が現在でも生き続けています。



基幹作物サトウキビの採苗風景



牛舎前に広がる肉用牛の放牧風景



多良間島

沖縄本島

先島諸島

もっと詳しく！

沖縄県多良間地域



地域産品リスト

黒糖

多良間島の黒糖は生産量日本一を誇ります。脂質を除く5大栄養素をバランス良く含み、エコ黒糖として品質に定評があります。



黒小豆（ササゲ）

多良間産の黒小豆はポリフェノール含有量が全国レベルで非常に高く、ぜんざいや羊羹、豆ごはんなどで使われています。



たらまピンダ（山羊）

たらまピンダは、潮風が育んだミネラル豊富な草を食べているため旨味があり、昔ながらの味噌味の山羊汁は有名です。



ノニジュース

多良間産のノニジュースはミネラルが豊富で、抗酸化作用のあるスコポレチンなど140種類以上もの栄養素が含まれています。



たらま花茶

首里王府に献上されていた五百年余の歴史を持つ「たらま花（紅花）」と多良間島産ハーブ7種類を香り豊かに飲みやすくブレンドしたお茶です。

