

大崎地域を世界農業遺産へ

vol.2 国内認定地域の取り組み

国内ですでに世界農業遺産(GIAHS)認定されている5地域のうち、大崎地域と同様に水田農業の取り組みを含む2地域について紹介します。



【問い合わせ先】産業政策課
世界農業遺産推進室
☎ 23-2281

トキと共生する佐渡の里山(新潟県)

良好な里地里山の自然環境が形成され、能や鬼太鼓などの独自の農村文化が継承されています。また、トキの野生復帰を目指して始められた「朱鷺と暮らす郷づくり認証制度」は持続可能な自然共生の取り組みとして高く評価されています。世界農業遺産(GIAHS)の認定後には、各地で保全・継承されている棚田で生産された米の新たなブランド米認証制度を立ち上げ、地域活性化に取り組んでいます。



▲佐渡の豊かな里山に暮らすトキ

能登の里山里海(石川県)

大崎地域同様、申請エリアが複数の市町に及ぶ地域です。美しい農村、棚田やため池で形成される里山の景観と、海女漁、揚げ浜式製塩など里海の資源を活用した伝統技術が受け継がれています。また、世界農業遺産(GIAHS)の認定を契機に「能登棚田米」や「能登米」のブランド化の取り組みが活発化しています。



▲能登の棚田オーナーによる田植え作業

大崎地域の世界農業遺産(GIAHS)でも、「大崎耕土」を潤す先人の築いた多様な用水と、絶え間ない土づくりにより発展してきた米づくりを中心に、未来に続く地域産業の振興を目指しています。

大崎の夏を 楽しもう!

それぞれの地域の力と魅力を結集し、時間と手間をかけて開催される夏まつり。自分たちの住む地域を元気にしたい!それぞれが運営に携わる人たちの共通の思いであり、原動力です。そして訪れる皆さんの笑顔が、なによりも一番のご褒美です。

今年の夏もみんなで大いに楽しんで、大崎市を盛り上げていきましょう。

秋には、第61回全国こけしまつり、第52回政宗公まつり、古川秋まつりなど、さらにイベント目白押しです。



ジャンボ肉まつりinたじり

8月23日(日)

- ▶ 10時～15時
- ▶ 田尻総合体育館グラウンド
- 市内最大級のジャンボな肉まつり。ライブ演奏やお楽しみ抽選会、特産品などの販売も行われます。

※当日の混雑状況により入場制限などを設ける場合があります。

チケット販売

- ▶ 前売券 2,000円
- ▶ 当日券 2,500円
- 牛肉 300g・豚肉 200g・野菜 300gが1セットです。

※前売券は、8月中旬まで農林振興課、各総合支所地域振興課、JAみどりの田尻支店などで販売しています。

※雨天時は、田尻総合体育館で肉の引き替え、ステージイベントなどを行います。

◎田尻畜産まつり実行委員会
(田尻総合支所地域振興課内)
☎ 39-1115



第35回鹿島台わらじまつり

8月14日(金)

- 【第1部】わらじパレード
- ▶ 10時～12時
- ▶ JAみどりの鹿島台支店前交差点→鹿島台小学校

■【第2部】ステージイベント

- ▶ 鎌田記念館特設ステージ
- ▶ 15時～ 鹿島台小・中学校演奏
- ▶ 17時～ オープニングセレモニー、ビンゴ大会、スイングクリスタルショー、ゲストライブ、鹿島台太鼓

■花火大会

- ▶ 19時45分～20時30分
- ※雨天時は15日(土)に延期、16日(日)に再延期

◎わらじまつり事務局
(鹿島台総合支所地域振興課内)
☎ 56-5520



市長コラム
天・地・人

8月5日は「発酵の日」です。某味噌メーカーが、発酵の大切さを広めるため、8と5を「ハッコウ」の語呂合わせにして設定しました。微生物の働きを利用する発酵という現象は、清酒、酢、みそ、しょうゆ、みりん、漬物などを作るのに使われ、古くから日本人に親しまれてきました。

今、その発酵が熱い注目を集めています。その理由は、発酵食品が持つ「おいしさ」「栄養価の高さ」「保存性」が再認識されたからです。様々なメディアで発酵が取り上げられ、まちおこしに活用する自治体も急増中で、先般、福島市で「全国発酵食品サミット」も開催され私も参加してきました。

全国有数の米どころであり、大豆の一大生産地でもある本市には、七つの蔵元や多くの味噌・醤油蔵が点在し、豊富な食材を長期保存する

存すると同時に発酵食品として付加価値を高める発酵文化が生活に深く根付いています。まさに「発酵のまち大崎」です。

連続と受け継がれてきた大崎の発酵文化に光を当て、観光や地域づくりにも取り入れながら、一層その価値を高めていくために「おさき発酵と食文化研究会」が中心となり、「みやぎ大崎ふつつつ共和国」を建国！パタタタさんを広報大臣に任命し、発酵を核としたクニづくりが始まっています。

現在、市内では、旅館や飲食店での発酵料理の提供、どぶろくちゃんこ鍋の名物化、発酵スイーツの開発、ふつつつ食堂の開設、発酵女子会やモニターツアーなどが開催されています。

皆さんも、発酵の世界をのぞいてみませんか！発酵でくらしとまちを醸してみませんか！

大崎市長 伊藤康志