知ってる？

奥出雲の世界農業遺産

祝 認定1周年！

昨年奥出雲町の農林畜産業が世界農業遺産に認定され、1周年を迎えました。このコーナーでは、世界農業遺産がどのように地域の暮らしに密着しているか、農業遺産に関わる人にスポットを当て紹介します。

今月のテーマ

仁多米

奥出雲町の世界農業遺産を語る上で欠かせないのが「仁多米」。

黄金色に輝く田んぼで稲刈りが行われる9月。奥出雲ではおなじみの景色です。お米の美味しさだけでなく、たたら製鉄の歴史から生まれた棚田、水路やため池の維持管理、そして長年続けられてきた土づくりなど、先人の知恵と努力によって地域の資源の利活用につながっていることが、高く評価されました。



地元の米作りを子どもたちが体験する収穫作業。今年も小学校児童や幼児園児が鎌を持って稲刈りを頑張る姿が見られました。



阿井幼児園



仁多小学校

今月の農業遺産人

ただも農園　石原隆幸さん（高田）

自分にできることを続けながら、地域を守っていきたい

Q 大阪から奥出雲に戻り、農業を始めたきっかけは？

もともと大阪に住んでいましたが、農業を続けていくという気持ちはずっとあったので、奥出雲に戻りました。それに、子育てをするなら、奥出雲の豊かな自然の中で、のびのびと育ってほしいという思いもありました。今は、地域の農家さんの田んぼも一部引き受けています。耕作放棄地にせず、田んぼを守っていくことも大切だと思っています。

Q 米作りの魅力はどんなところですか？

今年は雨の合間を縫って稲刈りをしたり、天候に左右されたりと大変でした。奥出雲は棚田だったり傾斜のある地形も多く、手作業が欠かせませんが、草刈りをしたところがきれいになったり、大切に育てた米がいい米に仕上がるとやって良かったと思います。時々草刈りをしていると、屑鉄が出てくることもあり、たたらの名残や歴史を感じることもあります。種もみを水につけてから収穫まで、水管理や草刈りなど気が抜けませんが、収穫してツヤのある玄米を見たときはとても嬉しいですね。

Q 仁多米が美味しいのは？

昔から牛糞を施用してきた肥沃な土や、山間地ならではの昼夜の寒暖差が、仁多米のおいしさにつながっていると思います。ただ作るだけではなく、肥料を工夫したり水管理や日照量などを考えたりと、やればやるほど奥が深くて面白いです。

Q これからも仁多米を作り続けるために大切なことは？

何より人手が必要だと思います。作業を効率化したり、農地を整備したりすることはもちろんですが、米産者が農業を続けていける仕組みをつくっていくことも大切です。自分にできることを続けながら、地域を守っていきたいです。



TOPICS

今年も新米が全国へ！

今年も9月30日に、奥出雲仁多米株式会社のある高尾のカントリーエレベーター施設から、令和8年産の新米が初出荷されました。

この日は、初出荷となるおよそ5トンを送り出しました。今後は関東地方や中国地方を中心に、年間約千トンの仁多米が全国へ発送される予定です。

奥出雲仁多米株式会社の藤井健史本部長は「今年は味・品質とも例年以上の出来。たくさんの方に食べていただきたい」と話されました。

世界農業遺産のまちとして自慢の逸品である奥出雲の恵みを多くの方に味わっていただくことが期待されます。





世界農業遺産クイズ

Q.仁多米の生産を支えている要素であり、世界農業遺産の認定に関係するものはなに？

A. 水と土
B. 太陽と月
C. 熱意と根性

※答えは裏表紙で！

仁多小学校4年生

阿井地区子牛の品評会体験学習



9月18日仁多小学校4年生が、総合の学習「奥出雲の食」の一環として、奥出雲の特産品である奥出雲和牛について学習しました。

児童たちは、島根県東部農林水産振興センター雲南事務所の方から牛を見るときのポイントなどの話を聞いたりスケッチしたりしました。その後、品評会を見学し、実際に牛に触れたり、間近で体の大きさや毛並みを観察したりしながら、牛の特徴をじっくりと確認しました。児童からは「わあ、あたたか～い」「触ったら思ったより柔らかい」「かわいい」と言った声が聞かれました。

そして学んだことをもとに、一人ひとりが「自分が一番だと思う牛」を選び、その理由や感想を発表しました。児童は「お尻が高いし、体も大きいから選びました。」「毛並みが綺麗でした。」など理由をしっかりと説明しました。実際に見て、考える体験を通して、地域で大切に育まれる奥出雲和牛について理解を深め、さらなる学びにつながる貴重な機会となりました。





奥出雲の魅力を空港から全国へ

奥出雲DAY 開催！

9月12日、出雲縁結び空港で世界農業遺産認定1周年を記念した歓迎イベント「奥出雲DAY」を開催しました。

当日は町長や議長、奥出雲仁多米（株）の関係者が空港のロビーに立ち、東京や大阪から到着した約320名のお客様に、世界農業遺産が育んだブランド米「仁多米（2合）」と世界農業遺産のパンフレットを手渡しました。

空港から全国へ、奥出雲の農業や食、世界農業遺産の価値を知っていただく機会となりました。これからも様々な場所で奥出雲の魅力を発信していきます。



職人の技とこだわりに触れる

「奥出雲そば」の特別見学会開催

9月11.12.18日、一般社団法人奥出雲町農業公社主催による、世界農業遺産の魅力発信を目的とした、「奥出雲そば職人の技とこだわりを知る特別見学会」が、町内のそば店「風庵」「姫のそば ゆかり庵」「川西そば工房」で開催されました。

そば畑の見学をはじめ、製粉、そば打ち見学・体験、つゆ作り、打ち立てそばの試食など、各店舗のこだわりを丸ごと堪能できる内容に、そばへの関心が高い参加者からは「こだわりを聞くことができて面白い」「自分でも真似してみたい」など、さまざまな感想が聞かれました。

各店の店主からも「関心のある人に参加してもらえてうれしい」「真似できることがあれば、ぜひやってみてほしい」といった声が聞かれ、参加者との交流を楽しむ様子が見られました。

世界に誇る豊かな風土と、職人たちの技やこだわりが結びついて生まれる「奥出雲のそば」の魅力をとことん味わう、特別な機会となりました。

姫のそば ゆかり庵



風庵



川西そば工房

