



▲森林資源を活用した奥出雲椎茸の栽培

かつては、たたら製鉄や生活の燃料となる木炭を作るため、森林を約30年周期で循環利用してきましたが、石油に転換後、森林資源は原木椎茸に、近年では菌床椎茸や舞茸の栽培に活用され、本町の特産林産物販売額は約8億円をあげています。

現在、森林資源は家畜の敷料としても活用し、和牛飼育で発生した牛ふんと菌床椎茸栽培で発生した廃ホダを原材料として、町の堆肥センターで有機質堆肥を製造し、町内の水田に散布する体制を整え、循環型農業による米づくりを実践しています。

— 森林資源を活用した循環型農業 —

奥出雲町農業遺産推進協議会の取組み

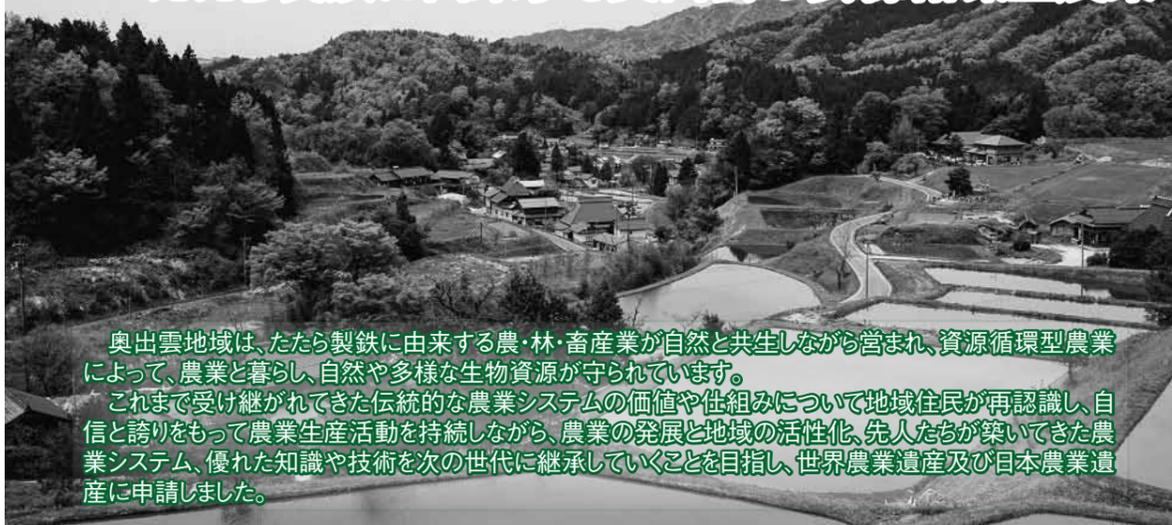
奥出雲地域で営まれる農業システムを農業遺産に認定するため、奥出雲町、農業関係団体、商工団体などで構成する奥出雲町農業遺産推進協議会を平成28年8月30日に設立しています。

以来申請に向けた調査等を積み重ね、平成30年6月に農林水産省へ認定申請書を提出しました。書類審査を通過し、9月には世界農業遺産等専門家会議の委員による現地調査が行われました。この現地調査の結果と来年1月のプレゼンテーションを踏まえ、2月頃に日本農業遺産の認定と、世界農業遺産の申請地域が決定します。

この認定を受けて、様々な取り組みや対策を通して、地域の自信と誇りの醸成、農林畜産物のブランド化、観光客の誘致を通じた地域経済の活性化により、農村環境や文化の保全・継承、農業と地域の活性化を目指します。

世界農業遺産・日本農業遺産を目指して

たたら製鉄に由来する奥出雲の資源循環型農業



奥出雲地域は、たたら製鉄に由来する農・林・畜産業が自然と共生しながら営まれ、資源循環型農業によって、農業と暮らし、自然や多様な生物資源が守られています。

これまで受け継がれてきた伝統的な農業システムの価値や仕組みについて地域住民が再認識し、自信と誇りをもって農業生産活動を持続しながら、農業の発展と地域の活性化、先人たちが築いてきた農業システム、優れた知識や技術を次の世代に継承していくことを目指し、世界農業遺産及び日本農業遺産に申請しました。

奥出雲の農林畜産業 — たたら製鉄と棚田の形成 —



▲砂鉄を採取した「鉄穴流し」の歴史

奥出雲地域では、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、500年以上にわたって、鉄穴流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次から次へと棚田に再生しました。

奥出雲地域の主たる母岩は深層風化の進んだ花崗岩（真砂土）で、この中に約1%の砂鉄を含有しています。棚田に再生するプロセスは、水流による比重選鉱

世界農業遺産、日本農業遺産とは

農業遺産とは、社会や環境に適応しながら何世代にもわたり継承されてきた独自性のある農林水産業と、それに密接に関わって育まれた文化、ランドスケープ及びシースケープ、農業生物多様性などが相互に関連して一体となった、将来に受け継がれるべき伝統的な農林水産業システムを認定する制度です。

で砂鉄を採取し、削平された跡地を土羽で土手（畦畔）を築いて、導いた水流でさらに土砂を流し込み水平にしながら耕地を形成し、水路やため池はそのまま利用しました。

— 米づくりと和牛飼育の歴史 —

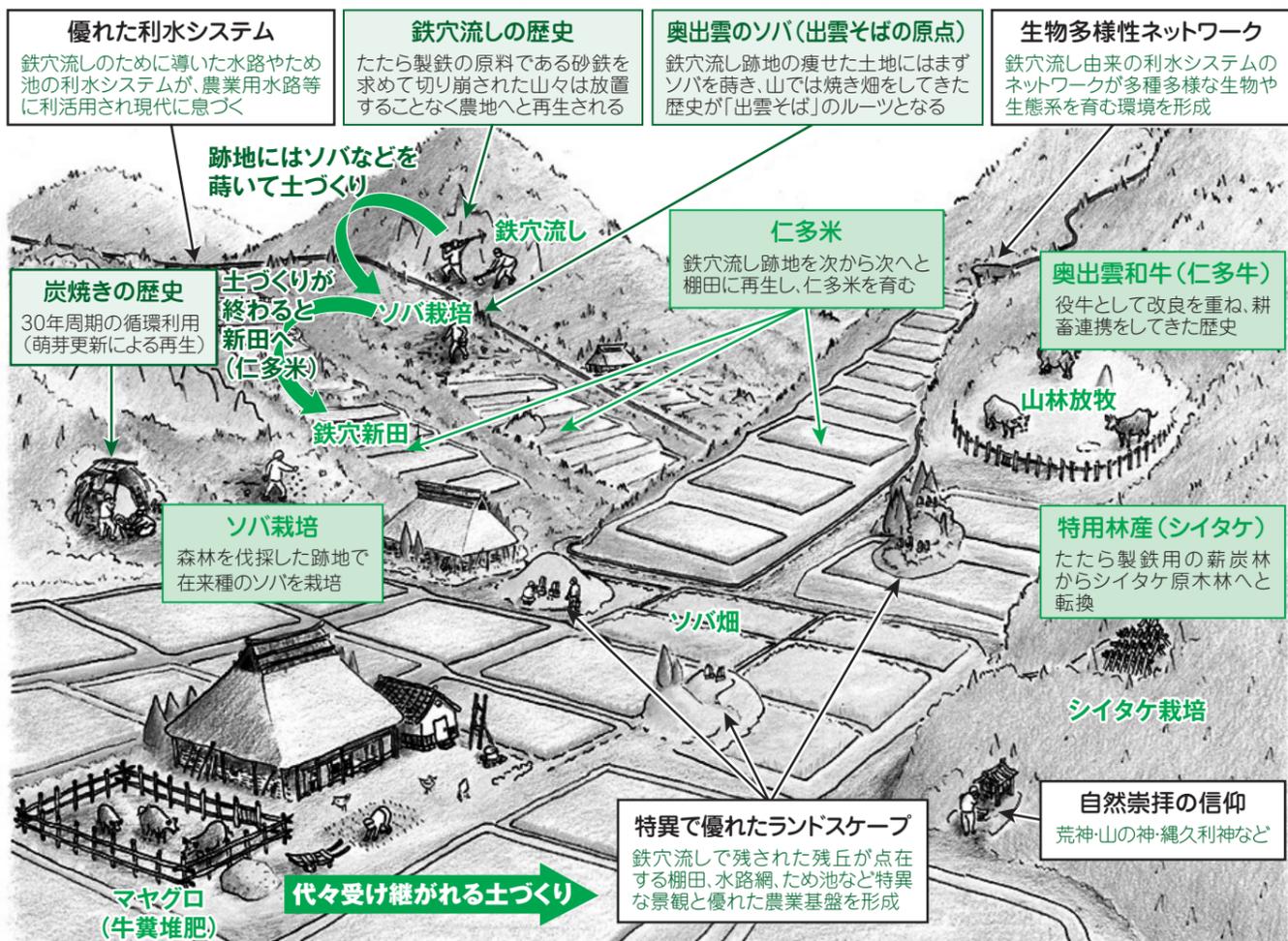
風化花崗岩は養分が少なく、稲作には極めて生産性の乏しい土壌であったため、まずはソバなどを栽培することで土壌を改良し、和牛の牛ふん、山草等を堆肥化



▲和牛改良を重ねてきた奥出雲和牛

して土壌の肥沃度を高めてきました。江戸時代から明治時代にかけて行われていた大規模なたたら製鉄には多くの役牛が飼育されていた背景もあり、和牛堆肥を施用しながら生産性を向上させ、風土とあわせ良質米産地として「仁多米」は高い評価を受けています。

また、17世紀初頭から仁多郡の和牛改良が始まり、その知識を肉用牛の飼養管理技術として受け継ぎ、系統を引き継ぐ種雄牛を造成し、繁殖牛を中心とした生産基盤体制により、県を代表する「奥出雲和牛」の産地となっています。



たたら製鉄に由来する奥出雲の土地利用と農業システム