

ふるさとの宝が世界の宝に！偉大なる阿蘇の農業

千年以上も昔から、野焼きや放牧、採草などの「伝統農業」により草原を維持してきた阿蘇。草原とともに歩んできた阿蘇は、多様な農林産物、希少な動植物、伝統的な農耕文化などの素晴らしい“宝”に恵まれています。世界農業遺産に認定された阿蘇は、私たち熊本県民の誇り。官民一体となって、この宝を後世にまで引き継いでいきましょう。

* 伝統農業で維持される阿蘇の草原 *



放っておくとやぶになってしまう阿蘇の草原。草原を維持するために毎年春になると「野焼き」が行われます。『日本一の面積』を誇る阿蘇の草原は、人々の大変な作業のもとに成り立っています。



* 美しい景観・水の恵み *



阿蘇の雄大で美しい自然風景は、人々の長年の農業活動によって形作られ、維持されてきたものです。さらに、草原や水田などの水源涵養機能により、下流に豊かな水の恵みをもたらしています。

* 農耕文化・生物多様性 *



古来から、「火」「水」と共生しながら農業を営んできた阿蘇では、それらにかかわりの深い農耕祭事が年間を通じて行われています。また、野焼きなどの農業活動により草原が今日まで維持されてきたため、ヒゴタイなどの希少な動植物が数多く見られます。

* 草原の恵みを受ける阿蘇の農業 *



火山性土壤にもかかわらず、野菜や果物、花など多様な農産物が生産される阿蘇。長きにわたり、阿蘇の農家が、草原の草や牛糞を使った堆肥などを使い、土壌の地力を高めてきたからだといわれています。



阿蘇市の市原さんも積極的に草原を活用する農家の一人。「野草・牛糞堆肥」を自ら作り、スイートコーンなどの作物を育てています。



「阿蘇草原再生シール生産者の会」では、阿蘇の野草堆肥を使用して栽培した農作物に「草原再生シール」を貼っています。消費者も農作物を購入することで、阿蘇の草原保全に協力することができるのです。

阿蘇草原再生シール
生産者の会 会長
町古闇牧野組合 組合長
市原 啓吉さん



効率化だけを考えていたら、阿蘇の草原は失われてしまいます。
高潔な志を持って、阿蘇の草原を守っていきたいと思います。

世界農業遺産認定のキーパーソンに聞く

くまもの宝 阿蘇の農業

「世界農業遺産認定はゴールではなく、新たなスタートです。」



宮本 けんしんさん
熊本市内のイタリアンレストランで、熊本産の農産物にこだわった料理を提供。2011年には農林水産省の料理人顕彰制度「料理マスター」を受賞。今回の認定は、宮本さんの発意から始まったもので、民間発意からの認定は初の偉業である。

多くの方の協力を得ながら成し遂げた今回の認定ですが、喜びの反面、これは新たなスタートとの思いもあります。草原を活用した阿蘇の農業システムが高く評価されました。今後は、農業関係者だけでなく、商工業や観光関係者など、地域が一体となって、農産物のブランディングなどに取り組み、阿蘇の農業、景観を守っていく必要があると思います。また、私を含めて、都市部の住民にもできることはたくさんあります。地下水の恩恵を受ける私たちは、阿蘇の農産物を購入したり、野焼きボランティアに参加したりすることで阿蘇の農業維持に貢献できるのです。

「阿蘇の景観を守っていくには、農家だけでなくみんなの力が必要です。」



私はもともと、「農業で景観を守りたい」という思いで就農しました。阿蘇の美しい景観は、自然発生的なものではなく、あか牛の飼育や米の生産など阿蘇の伝統農業により保たれてきたのです。しかし、農家の高齢化や就農者の減少などが続けば、阿蘇の草原を守り続けることが難しくなります。今回、世界農業遺産認定に向けた活動に参加したのは、世界レベルの阿蘇の景観を地域全体の力で支え合う必要性を広くアピールできればとの思いがあったからです。阿蘇のお米やあか牛をどんどん食べることが、阿蘇の景観を守る助け合いにつながることを伝えなければと思っています。

To the future of Aso 阿蘇の未来に向けて

- ◆ 草原を守るために、阿蘇産のあか牛や米、野菜を食べよう！
- ◆ 草原を守るために、「野焼きボランティア」などに参加しよう！
- ◆ 阿蘇の魅力をPRして、阿蘇の観光をさらに盛り上げよう！

