

大蕨

Owarabi Tanada

杭掛け作業記録

棚田

山形県山辺町

山辺町大蔵地区の歴史

大蔵地区と 稲村七郎左衛門

山形県山辺町の大蔵地区は、山形盆地の南西方向、白鷹丘陵の主峰白鷹山（虚笠蔵山）北側の峰「小鳥海」という山の麓に位置しています。標高は531メートルで、山頂には庄内地方の鳥海山の祭神、大物己神を祀る鳥海神社が建っています。その麓の小さな盆地の高みの一つに中世の城跡である荒谷館跡があり、その西側斜面が棚田となっています。棚田を含めた一帯が大蔵地区です。

江戸時代の大蔵では、稲村七郎左衛門家が周辺の村々から青芋や紅花、米、漆などを、京都や近江、大坂、奈良などの上方で売りさばき、江戸中期には村山地方随一の豪商となっていました。

稲村家の祖は稲村備後守といわれ、庄内におりましたが、最上氏から大蔵の地を賜ったといわれております。

元和8年（1622）最上氏が継承問題で内紛し改易になると、初代稲村七郎左衛門安房は帰農し、二代兼安が農産物の売買に着手、三代兼益の元禄期になって繁盛するようになりました。その三代兼益について「過去帳」には「...

専心大阪酒田之船運商業ヲナス其業甚偉也」と記されています。また、二代目次男の六右衛門についても「...酒田出張所主任トシテ当家ノ為メニ尽ス所甚ダ多シ」と記され、稲村家が一族で力を合わせ事業を拡大していたことが伝えられています。

そうして得た利益を稲村家は寺や神社に寄進したり、農民に貸した金や米などを帳消しにして小作米を免除したりと、奇特な孝行で村民に篤く尽くしました。江戸日本橋の版元須原屋市兵衛が享和元年（1801）に出版した「孝義録」には、日本全国の奇特・孝行者の一人として稲村七郎左衛門の名が挙げられています。



見事な石垣が残る稲村七郎左衛門邸



日本棚田百選に選ばれた 美しい景観

大蔵は山形藩領や山野辺藩領、さらには漆山や長瀬などの幕領や落合代官所付けなど目まぐるしい領主関係を経て明治を迎えます。その間、七代兼六は苗字帯刀を、八代兼泰以降は苗字を許されていました。

大蔵の棚田がいつできたかははっきりしません。しかし、寛永13年（1636）と正保年間（1644～1648）の領地目録等で、大蔵村の石高が340石から653石となっていることから、平坦な耕地が少ない大蔵村では、新田の開墾のため棚田の整備も行われていたと考えられます。「棚田」こそ日本人の原風景だとすれば、稻杭の並んだ大蔵の棚田こそ日本一美しい景観です。平成11年（1999）7月、現在16ヘクタールある大蔵の棚田のうち3.4ヘクタールの棚田が農林水産省から「日本の棚田百選」に選ばれました。

大蔵の棚田が選ばれた最大の理由

は、荒谷館跡のある丘陵の緑を背にして黄金色の稻杭が規則正しく並んだ景観の素晴らしさでした。また、地元の農家やボランティアなど人の手で杭掛けをし天日干ししていることなども選ばれた大きな理由となりました。

山辺町では「棚田百選」に選定された翌年、棚田オーナー制度を導入し大蔵の棚田再生に取組みました。しかし食の多様化の中、農業行政は米価の下落など難しい局面を迎え、5年で途絶えました。

棚田再生の取組みと これからの活用

近年、農業は農家の高齢化と担い手不足で耕作地も最盛期の3割にまで減り、棚田を残していくことが難しくなりました。平成26年7月、大蔵地区には77世帯240人が住んでおりますが、棚田百選に選ばれた15年前は89世帯314人でした。歴然とした地域の過疎化が押し寄せてきています。

そうした危機感のある中、農家の人々が、棚田を守る活動を通して地域活性化を図ろうと「中地区有志の会」が結成されました。そこへ、同じ棚田を守ろうというボランティア約80人のグループ農夫の会が合流し、J-1サッカーのモンテディオ山形の選手やサポーター達が農作業に参加するな

ど、棚田再生の活動は盛んに行なわれるようになりました。現在、山辺町では棚田再生の市民活動を支援する施策を展開しています。広報を通じてイベントの紹介と募集、あるいは棚田米の販売活動などの支援、棚田を耕す農家の営農支援に取組んでいます。棚田の景観を維持しているということで、耕作しやすいように農道を舗装したり、杭掛けのための資金を補助したりする施策にも取り組んでいます。

今後は、秋以外の季節でも棚田を活用しながら交流人口をどう増やしていくかが大きな課題となります。また観光と結びつけて農業の振興を図ることも必要です。未来に向けて、棚田を守り、魅力ある地域づくりが展開していくことでしょう。



秋にはモンテディオ山形のサポーターと稲刈りで賑わう



杭掛けの “KUIKAKE” Procedure 手順

伝統を守り付加価値を
高める天日干し

大蔵の棚田米が特に美味しいのは、刈り取った稲を杭掛けて天日干しをしているからです。天日干しは機械乾燥されることの多い近代農業以前から伝わる伝統農法の一つです。

収穫された米には約20%の水分が含まれているので、そのままではカビなどの原因になってしまいます。そこで15%ほど乾燥させる必要があります。稲をつるして2〜3週間天日干しをすると、昼夜の温度差で熟成され、養分がゆっくりと粉に移動して割れにくい米になります。科学的には「低温緩慢

乾燥」と呼ばれ、美味しさの基である澱粉粒への物理的なダメージが少なく、良食味米の傾向を示すという理由があります。天日干しは米のもつ本来の美味しさを損なわない農法であるというわけです。

しかし、天日干しは悪天候で安定した収穫が得られなかったり、田の高低差や機械が入られなかったりするようになり、重労働が強いられ、全国的にも急速に減少しています。それでも棚田で天日干しにこだわるのは、美味しい米を提供したいという生産者が、地域の伝統を守り環境への配慮をして付加価値を高め、棚田米を通じて人と自然との大切さを知ってほしいからです。

鉄の棒で穴を掘る

稲杭は、基本的に田の縁である畔(くろ)に立てますが、収穫量が多いときは田の中央にも立てます。最初に、杭を立てる場所に直径2センチくらいの鉄の



2

杭を立てる

鉄の棒で掘った穴に、木の杭を5〜6回繰り返し打ち込みます。この際、杭の先30センチくらいを水で濡らすか、ペットボトルなどに入れた水を穴に入れる



3

横木を結びつける

稲を引っ掛けるための横木を結びつけます。一本の杭に二本の横木を結びつけますが、下の横木は膝の高さ、上の横木はベルト当たりの高さになります。稲



棚田に点在する遊水池

米作りには太陽と水一つ、水が欠かせません。大蔵の棚田では、東側や南側の丘陵から湧き出る地下水に恵まれ、農業が営まれ続けてきたと考えられています。だから、ため池や沼から水を曳いてきているわけではありません。棚田周辺に点在する自然な湧水を集めて流しています。その貯まる箇所が棚田に何ヶ所もあり、そこからそれぞれ田で利用しています。

棚田も杭掛けも、そして地下湧水という農業用水も、どれも昔ながらの手順と仕組みです。伝統農法が活きた農業が行なわれているのが大蔵の棚田なのです。



伝えたい長年の勤や、農家の知恵の大切さ。

棚田も水の確保が大切です。田の縁を固めるクロヌリという作業ですが、今は機械でもできて土の硬さ加減が一番大変です。農作業には長年の勤が必要なように、杭掛けでも60把1束を基本に作業すれば、最終的には、60束で1俵になるように六進法が農業に生きています。作業を効率よくする農家

の知恵であり、そうした伝統農法を大事にしていきたいと思っています。毎年棚田が広がり顔なじみのボランティアも増えて、ますます私達の役割の重要性を感じてきているところです。協力してくれる皆さんの邪魔にならないよう応援していこうと思います。これからも農業で故郷を守っていきます。



長岡 亮吉さん

4



刈った稲を束ねる

稲刈りはバインダーで刈取るのが主流ですが、田の角などは地下水が湧き出るためにぬかるみ、機械が入れないので手で刈る必要があります。その場合、刈取った稲は手で結束します。4株(二掴み分)を一把としてまとめ、数本の稲をひも代わりに縛ります。「だるま返し」と呼ばれる結び方があります。



5



稲の束を杭に掛ける

最初は稲穂が外に出るように横木に掛けます。始めは安定しないので、手で押さえ穂先が外を向くようにして角度を変えながら掛けていきます。杭一本に



6



杭掛け完了、天日干しの開始

杭掛けが終わると、いよいよ天日干し乾燥が始まります。この時期を狙って大蔵に訪れる方も多く、まさに棚田の絶景が始まる時期です。天日干し乾燥



7



稲の束を返す

乾燥が完了するまでに2回稲束を返します。1回目は、隣に立てた空の稲杭に、上の稲束が下にくるように掛け直します。上下を逆にして均等に乾燥させ



作業がはかどり、励みとなる世代間交流。



峯田 正吉さん

地区の高齢化で農家が徐々に少なくなっていく中で、昔から見慣れてきた棚田と一緒に守ろうと言ってくれることは、ほんとうにありがたいことだと思っています。若い人を始め、近年ではシルバー人材センターからの協力もあり、地区外の同年配の農業に覚えのある方もいてとても助かっています。

作業がはかどり、若いボランティアの人も励みになっているようです。私は、主に脱穀を妻と武田さんの3人でやっています。ハーベスタという大きな脱穀機を使っていますが、一部農道が舗装され、棚田の上の方でも作業がしやすくなりました。頂上まで棚田が広がるのが楽しみです。

作業の指導に「親切ていねい」を心掛け。



武田 二男さん

私は、主にボランティアの皆さんに杭掛けの指導をしています。段取りをしっかりやって頂くことが大切なので、やって見せながら、一人ひとり親切ていねいに指導することを心掛けています。皆さん積極的に参加されているだけに覚えも速く、若さの素晴らしさにいつも感動します。父がして

いた昔ながらのやり方を見ていたので、その頃の自分を思い出します。おかげさまで、同じ会の仲間から「評判がいいよ」と言われ嬉しく思っています。多くの人に協力してもらっていることに感謝し、これからもこの私達の地区の誇りである、美しい棚田を守り続けていきたいと思っています。

8



天日干し完了、脱穀

天日干し乾燥が終わるといよいよ脱穀です。脱穀は天気の良い日に、ハーベスタ(自走自脱型脱穀機)で行われ、籾米と藁とに分けられます。袋詰めには



稲作カレンダー

- 3月 種もみ準備
- 4月 種まき
- 5月 一番起こし・代かき
田植え・田植え交流会
- 6月 除草・米粉教室
- 7月 除草・防除作業
田の中干し(水を抜く)
- 8月 田に水入れ・防除作業
じゃがいも収穫
- 9月 上旬に田の水を抜く
下旬に稲刈り
稲刈り交流会
- 10月 1日刈り上げ
脱穀・収穫祭

9



杭の片付け

脱穀が終わるとすぐに、棚田の敷地内の置き場に稲杭を片付けます。杭の材質は様々な木材が使われていますが、栗の木を使用した杭はとても丈夫で何十年も使用できます。また、ここ数年は棚田の再生活動が成功し面積が増えていることで、毎年新しい稲杭が必要になり本数を増やしています。



春

棚田の四季

四季折々に見せる棚田の豊かな表情を紹介します。



夏



モンテディオ山形のサポーターと稲刈り

2011年から、モンテディオ山形が取り組む地域貢献事業として、大蔵地区の棚田再生の支援が始まりました。田植えや稲刈り、稲の杭掛け作業に、選手やサポーターなど多くの人が参加し賑わいます。棚田の再生には沢山の熱意と人手がなにより不可欠です。



秋



冬

協働による棚田の再生

平成11年、農林水産省から「日本の棚田百選」にも選ばれた大蕨棚田は、生産農家の高齢化や後継者不足から作付けを辞める人が相次ぎ、山辺町を代表する稲杭掛けの美しい景観は失われていく一方でした。そこで、大蕨棚田を再生するため、地区の有志の会と協働で活動するボランティア団体「グループ農夫の会」を平成23年に立ち上げ、まず40㍓の棚田からスタートしました。活動から4年目の平成26年には1.4畝の棚田を再生、5年目の平成27年は約1.8畝の面積を予定しています。

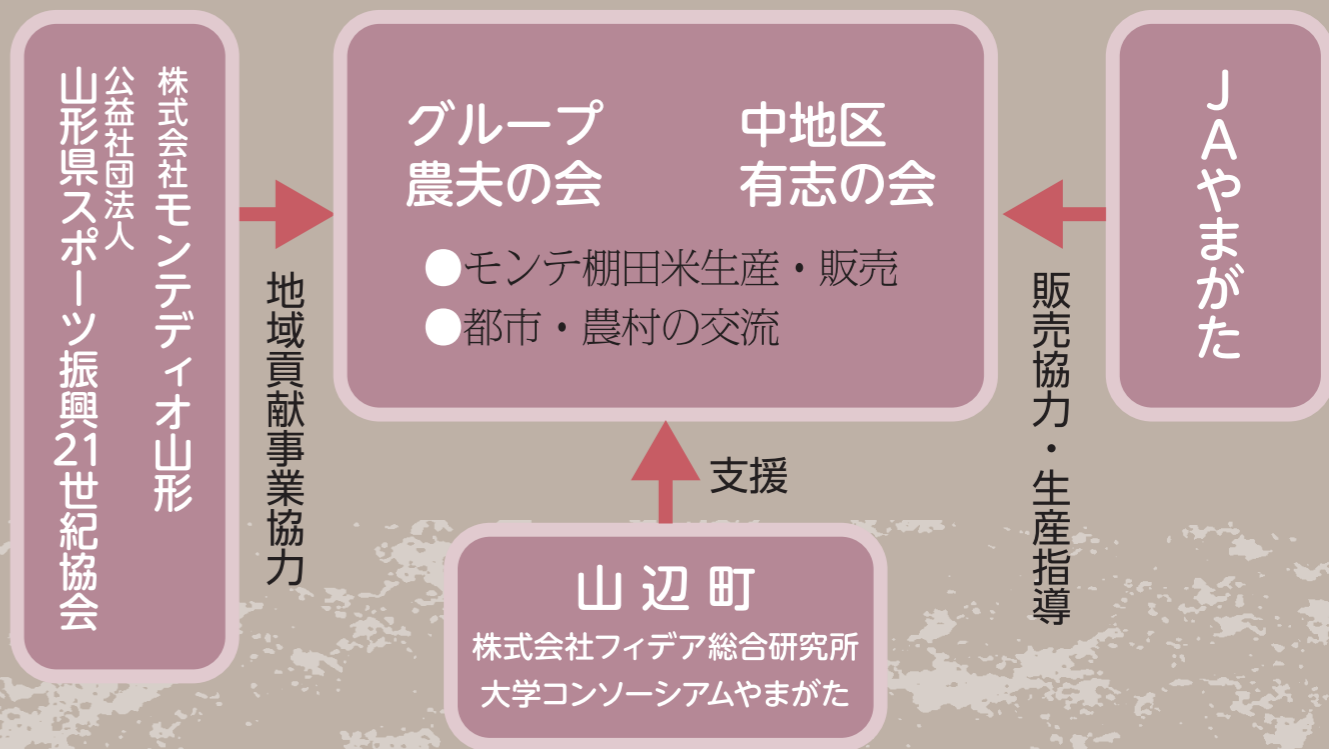
再生活動は多くの人の協力と参加により成り立っています。農作業など生産管理を「中地区有志の会」に委託し行ってもらい、「グループ農夫の会」は、棚田米の生産支援と販売の企画や地域外との交流の場をつくり、地域貢献事業の一環としてモンテディオ山形の選手やサポーターにも協力をいただいています。生産した米はJAやまがたの協力を得て「棚田米」として販売し、消費者の皆様からの購入をとおして活動の継続を支えています。地元の生産者はもとより「美しい大蕨棚田を再生したい」という多く



グループ農夫の会
事務局
稲村 和之さん

棚田の再生と地域活動

これからの大蕨棚田を支える力



の人の想いに応えるために、山辺町の協力のもと活動を永く続けることが棚田の文化的景観を次世代につなげていく歩みになります。

棚田再生に願いを込め二つの棚田米を販売中

「日本の棚田百選」にも選ばれた大蕨棚田で作られるお米には、二つの商品があります。一つは、棚田の再生をめざして地域の生産農家とボランティアが手を取り合った全国販売向けの「山形県大蕨棚田米」。もう一つは、J-1サッカーチームのモンテディオ山形の選手と育んだ「モンテ棚田米」。どちらの商品も低アミノ酸米の「里のゆき」2kg入り。アルケッチャーノ奥田シエフの「おいしい炊き方レシピ」付きです。自然豊かな大蕨で天日干し自然乾燥した美味しさを楽しめる逸品です。



グループ農夫の会
代表 稲村 和子さん

地元農家有志と一緒に若い力も米作り！

山の上まであった棚田が年々減ってきている状況を見て、何とか元の景観を取り戻したいという想いを持つ仲間が集まり、先人が築いた棚田の再生をめざして「グループ農夫の会」は楽しみながらボランティア活動を続けています。

「中地区有志の会」の地元農家にアドバイスを受けながらモンテディオの選手と一緒に田植えをし、稲刈りや杭掛け作業をして今年で5年目。ようやく棚田の3分の2くらいまで稲杭が並ぶようになりました。収穫した棚田米は販売し、その売上げを棚田再生の活動資金に充てています。

また、棚田を守るためのワークショップなど、地域が元気になる勉強会も行っています。これからはモンテディオ山形のサポーターやボランティアの若い力とともに、棚田もサッカーも「ペンを目標にしていく」と思っています。

地区有志の棚田再生が世代交流の活性化に

昔から眺めてきた棚田の光景がなくなりそうで何とかしよう、平成23年から始まったのが「中地区有志の会」でした。そこへ「グループ農夫の会」がモンテディオ山形の選手やサポーター達のボランティアと一緒に参加協力してくれました。

以来、私達は実際の農作業の指導を行っています。地区外や若い人達との交流が生まれ、棚田の再生が地区の活性化にもつながっています。地区の子供が少なくなり、農家の跡継ぎも難しく高齢化が進んでいる中、ボランティアの協力で心強く思いながら同志の仲間と心を一つに取り組んでいます。

様々な世代の人が棚田に興味を持ち、私達の好きな棚田がいつまでも残っていくことを願い、これからもいろいろな活動をしていきます。



中地区有志の会
会長 稲村 健さん



株式会社モンテディオ山形
横山 成彦さん

棚田の再生に地域貢献事業として参加

モンテディオ山形には、県民の皆さまにとって身近なクラブになるための「ホームタウン活動」という地域貢献事業があります。その一つが棚田再生事業です。高齢化や担い手不足で耕作が難しくなっている大蕨の棚田を再生しようと努力している地域の方々と一緒に、2011年から取り組んでいます。田植えや杭掛け、刈取りの手伝いを始め、雪中棚田サッカー大会などイベントへの参加もしています。現在、棚田は当初より耕作面積が広がるなど成果が出てきています。お互いがコラボレーションすることで棚田米のブランドとしての価値が大きくなり、地域が活性化していくことを願っています。これからも地域の人達に良かったと言ってもらえるような活動を進めていきたいと思っています。

大蔵棚田と 周辺MAP



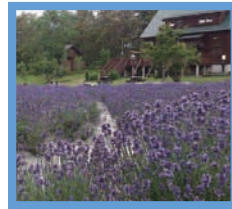
安達峰一郎生家
常設国際司法裁判所の所長として活躍した山辺の偉人。



山辺温泉
効用の異なる2つの源泉が自慢のあったまり温泉。



棚田聖観音
棚田を見渡す瑞永寺にあり、大蔵の棚田を見守る。



玉虫ラベンダー園
6月下旬から7月中旬が見頃。入場無料で苗も販売する。



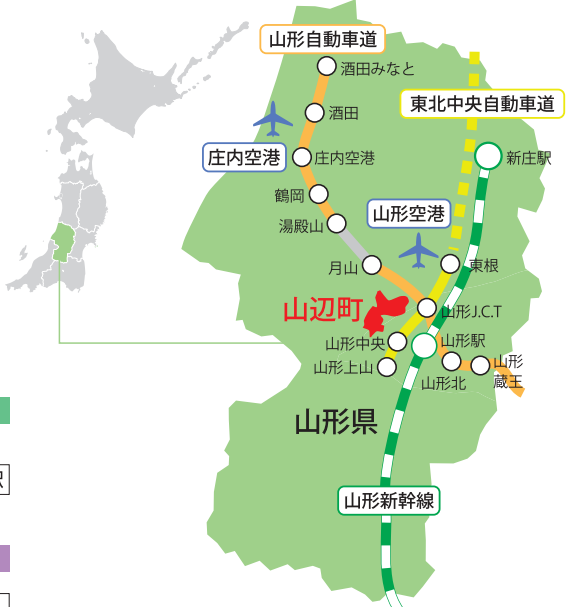
玉虫沼
散策路や農村公園、あずまやがあり、釣り場も人気。



弁財天湧水
四季をとおして、豊富な水量の水が湧き出ている。



**ふるさと資料館
あがらっしゃい**
1Fは交流スペースとして開放、会議・交流会・物販なども。



J R			
東京駅	山形新幹線 2時間 27分	山形駅	
仙台駅	仙山線 1時間		
		左沢線 14分	羽前山辺駅

自動車			
東京	東北自動車道/村田JCT・山形自動車道/山形JCT 東北中央自動車道	山形中央IC	山辺町
		5分	
仙台宮城IC	東北自動車道/村田JCT・山形自動車道/山形JCT 東北中央自動車道	1時間15分	

飛行機			
東京(羽田)	JAL 60分	山形空港	山辺町
大阪(伊丹)	JAL・FDA 75分		
名古屋(名古屋)	JAL 65分		

問い合わせ先
山辺町産業課
〒990-0392 山形県東村山郡山辺町緑ヶ丘 5
TEL.023-667-1106 FAX.023-667-1108

※本パンフレットに使用している写真は複数年に渡って撮影したものを使用しており、現在の景観と一部違う部分もあります。