

比企丘陵の天水を利用した 谷津沼農業システム



日本農業遺産
令和5年1月認定

埼玉県比企丘陵地域



当地域は関東平野を流れる「荒川」右岸に位置するなだらかな丘陵地域であり、低地を流れる河川から水を引くことが難しく、谷筋ごとに多数のため池（谷津沼）を築くことで農業用水を確保してきました。天水のみを水源とする農業システムは、今なお貴重な生態系や文化を守り育んでいます。

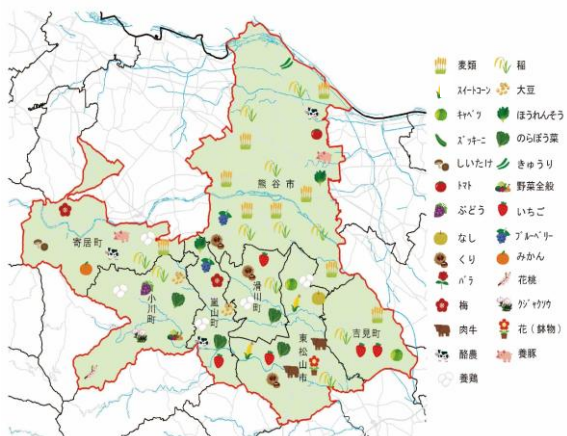
農業生物多様性

国指定天然記念物ミヤコタナゴ



◀閉鎖的な水系は、生物多様性の保全にも貢献しています。

少量多品目自家消費型農業



◀米作りを中心とするゆるやかな斜面を活用した適地・適作の農業形態となっています。

基本単位は「谷津」にある



- ・沼を囲む、集水範囲の『雑木林』
- ・谷頭部に築かれた『谷津沼』
- ・沼の下流域の『谷津田』
- ・沼水を利用する農家住宅
- ・谷津田を望む斜面の農地



谷津の数 ≒ 谷津沼の数
(ため池)

350 箇所以上

谷津沼農業システムとは？
丘陵の浅い谷に展開する、ため池、水田、畑、住宅、神社等で構成される農業（土地利用）システム。この全体を谷津（やつ）と呼んでいます。

日本農業遺産認定による効果

農林水産業

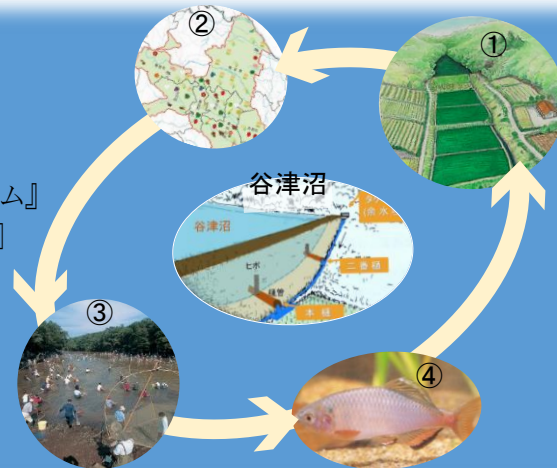
比企丘陵の天水を利用した谷津沼農業システム

■4つの重要性

1. 天水と地形に基づいた『谷津沼かんがいシステム』
2. 地域に根付く『少量・多品目・自家消費型農業』
3. 谷津沼独自のコミュニティ『沼下』
4. 地域における『生物文化多様性』

日本農業遺産登録を契機に

“生きた”システム遺産として未来への価値継承



適地適作による少量・多品目・自家消費型農業

【江戸時代】 ※「武蔵國郡誌」より整理・抜粋

域内主要産出品一覧			
米	麦	豆類	蕎麦
ゴボウ	ダイコン	ねぎ	菜種
粟(あわ)	芋類	茄子	稗(ひえ)
黍(きび)	玉蜀黍(とうもろこし)	茶	清酒
そうめん	豆腐	麵粉	油揚げ
蒟蒻	味噌	醤油	養蚕業
絹製品	手漉き紙材料	紙製品	養鶏業
木綿材料	木綿製品	畳製品	藍(藍玉・藍葉)
材木	瓦	イグサ	鎌
竈石(かまどいし)	石灰	薪	炭
水囊(すいのう)	熨斗糸(のいど)	筵(むしろ)	蔭(ござ)
薦(こも)	籬(したみ)	鮎	鰻

次世代への継承

地域の農業遺産の未来へ向けて
～食農教育とパートナーシップ～

■食農のはじまり(耕うん)から終わり(食べる)までを小学生みんなが体験



▲耕うん



▲田植え



▲稲刈り



▲天日干し・脱穀



▲給食に谷津田米

■パートナーシップによる沼下単位の『谷津沼ビジョン』の検討



地元の小学生は、耕うんから、自分たちが作ったお米を給食で食べるまでの体験学習を行っています。また、近郊の大学に協力いただき、学社連携によって沼下単位の谷津沼将来ビジョンを検討しています。

【現在】※食料生産だけでも100品目以上

種類	品目
主食	米、麦、蕎麦 etc.
野菜類	アスパラガス、オクラ、かぼちゃ、ねぎ、きゅうり、なす、白菜、ほうれん草 etc.
豆類	小豆、いんげん、さやえんどう、そら豆、大豆、落花生 etc.
芋類	菊芋、里芋、じゃがいも、長芋、ヤマト芋、ハツ頭 etc.
果物	いちご、柿、栗、キウイ、スイカ、梨、ぶどう、ブルーベリー etc.

米作りを中心に「農閑余業」によって暮らしを支えてきた少量・多品目・自家消費型農業は、今もなお現在の兼業農家へと受け継がれています。農業遺産認定を契機に、販売促進、認知度の向上に向けた取り組みを進めています。

▶少量・多品目を活かした直売所販売

