



「日本の棚田百選」のひとつ  
地元の宝「坂折棚田」

炊きたてのご飯を、口へ運ぶ。米の甘みと程よい弾力や粘りを、嚼むたびにじんわりと感じる。米粒をよく見ると、大粒といわれる品種と比べ多少小ぶりの気もするが、その一粒の中に、おいしさがぎゅっと凝縮しているような印象を受ける。笠置山から昇った太陽の光を受けておいしく育つ「さかおり棚田米」。この米がのびのび育つ場所、それが「坂折棚田」だ。棚田とは、傾斜地にある稲作地のこと。恵那市北部、笠置山の北西にある坂折棚田には、現在360枚ほどの田が階段のようにずらりと並び、その層を美しく重ねている。標高は410〜610mほどで、全国的に見ても比較的急

巻頭特集

残していきたい、  
日本の原風景

さかおり

# 坂折棚田

恵那市中野方町、坂折地区。

南西に笠置山を仰ぎ、

坂折川を挟む東向きの斜面に、

美しい石積み棚田が広がる。

四季折々、美しい風景を

見せてくれる「坂折棚田」。

これを守り、伝えて行く人々の

並々ならぬ苦労と、

熱い思いに直面した。

NPO法人  
恵那市坂折棚田保存会  
理事長  
田口 譲さん



美しい景色をぜひ見に来てください!



1000個のろうそくが畦に並び、  
幻想的な景色が広がる「田の神祭り」



毎年開催されている「坂折棚田フォトコンテスト」の入賞作品

## 美しい石積み棚田は 先人らの努力の賜物

全国各地に棚田は数多くあるが、坂折棚田が多くの人に評されるのは、何と言っても「石積み」の美しさ。棚田は、石を積んでつくる「石積み棚田」と、土で固めた「土坂棚田」に大別されるが、坂折棚田は前者にあたり、すべての田の畦が石積みで造られている。周辺に岩盤層が多く、石の産地であることが理由のひとつだろう。

宮崎県の坂元棚田の石積みも名が知られているが、こちらは直線の力強さが物語る、ダイナミックで男性的な美しさ。対して坂折棚田は、石の自然美を生かし、なだらかな曲線を描いた、女性的な美しさを感ずる。優美でいて、自然の力と芯を持った頼もしさがある石積みだ。

坂折棚田の開拓と石積みのルーツは、江戸初期にさかのぼる。潮見村（現在の八百津町）に住んでいた山田忠左衛門と弟の長左衛門がこの地へ訪れ、入植したことに始まる。石積みの技術は、名古屋城の石垣を築いた「黒鍛」と呼ばれる土木技術の職人集団から伝わった。長く受け継がれ、磨かれ続けてきたその技術は、現在も坂折に根付き、修復などに役立っている。近年では、毎年秋に坂折の石工・柘功氏を講師に「石積み塾」を開講。条件をクリアすると石積みの技能



右「オーナー制度」では、県内外のオーナーらと和気あいあいと作業する。左上)300年以上前に積まれたとされる石積みが、今もところどころに残っている。左下)石積みの技術を継承していくため、石工・柘功氏を招き、「石積み塾」を開催

傾斜な棚田だ。この景観と、保存会や地元住民による熱意あふれる取り組みが認められ、平成11年に「日本の棚田百選」に選定。4年後には「第9回全国棚田サミット」が恵那市で行われた。さらに翌年には保存会が拡大され、「恵那市坂折棚田保存会」として再スタートを切る。保存会は、「全国棚田（千枚田）連絡協議会」や「NPO法人棚田ネットワーク」「棚田学会」などへ参加し、全国各地の棚田と交流を深めながら、保全活動に注力している。

士として認められるしくみをつくった。

水や気温、日照時間などの条件から、中山間の中でも棚田に適したこの地域。とはいえ、厳しい自然条件も。例えば、清水口から湧き出る水は、温度が低すぎたため、上畦をつかって巡回させ、適温にしてから水を引いている。これにより、適温で水田に漏水されるだけがなく、水腐れの心配もなく、安定した稲作ができるのだ。さらに、棚田は、土砂崩れを防ぐ効果や生態系の維持、水をきれいに保つ働きなど、稲作以外の機能も持ち合わせている。

## 棚田の美しさと歴史を 地域で守り伝えていく

今年で9期目を迎える「オーナー制度」が、毎年好評を博している。棚田での田植え・草取り・収穫の3工程、全7日間を体験し、最後

に収穫した米30kgや野菜などを持ち帰ることができる。希望者の増加に伴って募集枠を拡大し、今年は70組ほどが5月末に田植えを終えた。毎年通う「オーナー」も多く、地域住民との交流もさかん。永住を希望する人も少なくない。

美しい棚田は、後世に残していきたい。だが、そのための試練や問題も多い。道路がなく、畦も狭いため、大きな農業機械を入れて作業することは不可能。さらに長年の過重と老朽化で石積みの一部が崩壊している箇所があり、修復が必要だ。農民の高齢化も重なり、耕作放棄が相次いでいる。機械化ができない棚田での稲作は、想像以上に重労働だが、その中で毎年稲作に挑む農家の皆さんや保存会のメンバーには、強い思いがあった。「正直なところ、コストや効率のことだけを考えて米づくりをするのなら、棚田なんて今すぐやめた方がいい。でも、この美しい景観を、未来の子どもたちにも見てもらいたいし、こうして自然とともに暮らしていくことを続けてほしい。300年以上の年月を重ねた美しい石積みと棚田の風景は、私たちの宝物なんです」と、恵那市坂折棚田保存会の田口譲理事長は語る。

保存会では、より多くの人に棚田を知ってもらうためのイベント活動や、棚田の保存活動に力を尽くす。



右)米の品種は「ミネアサヒ」。中山間など、棚田のような環境に適した米だ。左)八百津町で作られる、素材を味わいのせんべいはお土産にぴったり

Information

NPO法人  
恵那市坂折棚田保存会  
恵那市中野方町坂折782-1  
[TEL]  
0573-23-2032  
[URL]  
http://sakaori-tanada.com

さかおりお茶番処  
月曜定休 10:00~17:00

棚田に来て、お茶でも飲んでいってね!