

＼ 江里山を語ろう ／

だんだんだより



“だんだん”になった田んぼが広がる
みなさんのふるさと“江里山”について
少しお話しませんか

これまでの江里山について
これからの江里山について
“団らん”しながら色々教えてください

そのきっかけづくりとして
みなさんとのコミュニケーション誌
「だんだんだより」を発行しました

みなさんと一つ（団）になって
江里山のことを考えていきたいので
よろしくお願いします

＼ 江里山を語ろう ／

だんだんだより



“だんだん”が広がる江里山のさしみこんにゃく

2023. |

Instagram

Instagramで情報発信中

【ユーザーネーム eriyama_tanada】

“江里山”について、より多くの方に
知っていただきたいという思いから、
Instagramを活用して情報を発信
しています。Instagramのアカウ



ントをお持ちであれば、どなたでもご覧
いただけます。

◀こちらを読み取っていただくとアクセスできます

ERIYAMA.TANADA



発行
棚田げんきスタッフ
(小城市地域おこし協力隊)

げんきの種まき

(棚田げんきスタッフ活動報告)

2022.12.1

小域中学校2年生を対象に、阿南さんが「棚田の授業」をされたので見学に行きました。県内の棚田の紹介や棚田の役割、棚田地域の現状などをお話されたほか、たなだ部や地域おこし協力隊についても紹介いただきました。生徒のみなさんからは、「自分達も棚田を守っていきたい」「たなだ部に参加してみたい」という声があり、棚田に興味を持っていただけでうれしかったです。



2022.12.4

12月のたなだ部の活動は、桜楽館のクッキングルームで、ピーナッツバター、スイートポテト、さつまいもチップスを作りました。自分達が育てた農作物などを使っての調理体験を、中高生のみなさんが楽しんでいる様子は、何だか微笑ましかったです。クッキングルームは良い香りに包まれ、作ったものは、みんなで美味しくいただきました。



2022.12.9

唐津市に棚田地域の関係者が40名近く集まり、「さが棚田会議」が開かれ、私も出席しました。会議では、県内の棚田地域で活動する地域おこし協力隊の活動発表や、「棚田地域の世代交代」をテーマにワークショップなどが行われました。私の活動発表では、お米や野菜、さしみこんにやくづくりに関わって気づいたことと、その気づきを活かした取り組みを続けていきたいという思いをお話しました。



<活動発表資料>

江里山の空に想う

あがんしたか / こがんしたか
江里山のこれからを考えるヒントになる(かもしれない)情報やアイデアをお届けします。

今年の視察研修(2022年11月27日)は、鹿島市における酒米づくりについて、生産者の方、酒蔵の方から、それぞれお話を聴かせていただきました。今回は、私が参加者の1人として感じたことを交えて視察内容を振り返ります。

もし江里山で酒米づくりを始めたら…

生産者の方より

酒米の栽培は、朝日が当たる東向きで、水はけの良い場所が好ましく、水管理と地力が、品質の高い酒米づくりにつながるポイント。経験上、5年は辛抱が必要。

酒蔵の方より

以前に比べ、設備機能が向上したことにより、似たような味の酒が増えている。そこで、差別化を図る要素として、酒米のストーリー性(どこで、誰が、どういう思いでつくったか)が注目されている。

生産者(酒米栽培歴10年以上)の方のお話からは、試行錯誤しながら、じっくり酒米と向き合っていたことが伝わってきました。お話を聴いて、酒米の栽培が大変なことがあらためて分かりましたが、酒蔵の方のお話を含めて考えると、酒米は需要があることに加え、江里山が酒米の生産地になったら、多くの人を惹きつけるストーリーも生まれると思うので、棚田を守り、次世代へ受け継いでいく方法として、酒米づくりを選択肢の1つとして考えていけたらと思いました。

個人でできることは限られますが、共同であればできることが増えますね。私は今年、みなさんに助けられてお米づくりができたので、その可能性を実感しています。みなさんは、どう思われますか?



江里山画廊

活動中に印象に残ったものを

“江里山で出会った一枚”

としてご紹介します。

【コメント】

江里山で出会った
今月の一枚

▶ 玉ねぎは
苗1本に1個



玉ねぎの苗を植えながら会話を
をしていて「どれくらい収穫
できる?」という話に。あら
ためて聞かれて戸惑う私…
「苗1本に1個」と学びました。

