

12月号
2024 Vol.14

田水郷通信

◆ Topics

- 令和6年度宮城県田んぼダム・アグリテックシンポジウムを開催しました！
- 全国消防操法大会にて田んぼダムを出展しました！
- 南原穴堰が世界かんがい施設遺産に認定登録されました！
- 田水郷コラム「みやぎの美味しい日本酒ができるまで」

令和6年度宮城県田んぼダム・アグリテックシンポジウムを開催しました！

10月25日、加美町の中新田バツハホールにて、流域治水について理解を深め、田んぼダムの更なる普及・拡大と持続的な取組を推進することを目的として、「令和6年度宮城県田んぼダム・アグリテックシンポジウム」を開催しました。

当日は約250名の方が参加し、国交省、新潟大、(株)クボタ等の講師による研究成果の講演が行われました。内容は、近年の気候変動から始まり、これまでの流域治水、田んぼダムの効果検証結果といった、取組の背景から結果に至るまでの流れを意識したプログラム構成となっており、これにより、取組の重要性を再確認し、田んぼダムの普及に向けた産学官の更なる連携を図りました。

また、シンポジウム会場内では田んぼダム堰板及び排水柵の展示、スマート農業機器関連企業ブース等を設置し、PRを行いました。

本県では、令和3年度に設立した「宮城県田んぼダム実証コンソーシアム」を主体として、今後も引き続き田んぼダムについての理解醸成と県内全域への普及・促進を図っていきます。



講演の様子



田んぼダム及びスマート農業関連機器の展示

全国消防大会にて田んぼダムを出展しました！

10月12日、利府町のグランディ21にて開催された「第30回全国消防操法大会」に田んぼダムを出展しました。

出展ブースに来場された方々には、本県の田んぼダムの取組について、展示パネルや模型による実演を通して紹介しました。当日はお子様連れの方も多く来場され、興味深く模型を見ていました。

また、アンケートにご協力された方からは「勉強になりました」「どんどん普及してほしいです」といった肯定的な意見・感想をたくさんいただき、幅広い方々に対して取組をPRする機会となりました。



出展ブース



模型による実演の様子

南原穴堰が世界かんがい施設遺産に認定登録されました！

【はじめに】

世界かんがい施設遺産とは、かんがい施設の適切な保全に資することを目的として、かんがいの歴史・発展を明らかにするとともに、理解醸成を図るため、歴史的なかんがい施設を国際かんがい排水委員会（ICID）が認定する制度です。認定の対象は、建設から100年以上が経過したものであって、かんがい農業の発展に貢献したものや、当時卓越した設計や施工等の技術により建設されたものなど、歴史的・技術的・社会的な価値のあるかんがい施設です。

【南原穴堰の認定登録について】

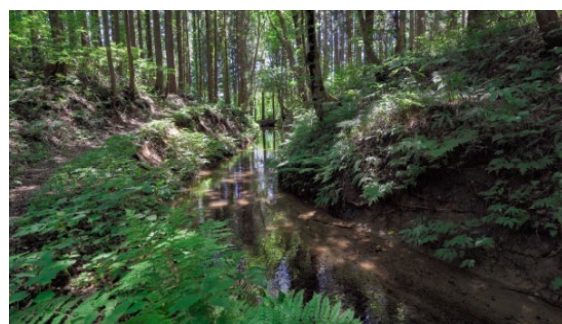
今年の2月、大崎市が「南原穴堰」を当該施設遺産の候補として、ICIDへ申請したところ、ICID国内委員会及び本部による審査を共に通過し、9月3日には、オーストラリアのシドニーで開催された第75回ICID国際執行理事会において、「南原穴堰」が世界かんがい施設遺産に認定登録されました。

南原穴堰は、大崎市鳴子温泉に位置する取水堰で、荒地で標高が高く、河川から取水できない中、新たな用水確保のため、1644年から1647年の3年をかけ、手掘りて岩を削り造られました。穴堰は総延長が1,880mに対し、高低差が5mと非常に緩い勾配の中での精度の高い測量が必要である中、当時の知恵を活かした測量技術と切削技術により実現した施設となっています。

穴堰の完成により約380年間にわたり稲作が営まれており、現在でも重要な水管理施設として、南原集落とその暮らしを守り続けています。



南原穴堰の位置図 (Map-Itより引用)



隧道出口から田んぼまで続く開水路

【最後に】

南原集落では、今回の登録に選ばれた南原穴堰の用水を使ったササニシキ系ブランド米「ささ結(おすび)」の生産や、生産者を温泉宿や消費者が支える「鳴子の米プロジェクト」による活動を進めており、今年の12月にはコメを通じた農業振興と地域づくりの優れた取組をたたえるオリザ賞にも選ばれました。



穴堰で確保された用水により自然豊かな農村が形成された南原集落



みなさん、日本酒はお好きですか？

お米の名産地である宮城県は、おいしい酒米とクリアな水を使った日本酒作りでも知られています。宮城のお酒は慶長9年（1604年）に亘理の武田源左衛門が町酒屋として酒造を始めたものが最初とされており、4年後の慶長13年には、仙台藩祖である伊達政宗公による仙台藩の御用酒屋がスタートしました。その後、藩の発展とともに仙台北下の町酒屋が登場すると、お互いに酒造技術を競い合い、酒づくりが磨かれていきました。

現在では、清酒鑑評会で多くの入賞を果たしている「浦霞」のほか、「一ノ蔵」や「伯楽星」など、手間暇かけた手作りの味が評判の銘柄も多く、どれもこだわりの逸品となっています。

今回は、そんなおいしい日本酒がどのようにできるのか紹介します。

～日本酒ができるまで～

- ①玄米を精米する。
- ②お米を蒸し、米麴にする。
- ③酒母（しゅぼ）を造る。
- ④酒母に麴、蒸し米、水を加えもろみを造る。
- ⑤上槽（じょうそう）を行う。
- ⑥濾過（ろか）と火入れを行い、貯蔵する。
- ⑦出荷前の火入れを行い、瓶詰めする。

※酒母…アルコール発酵を促す「酵母」を大量に増殖させたもの。

※上層…もろみを絞って日本酒と酒粕に分けること。



長い時間をかけて培われた技術でつくられた、歴史的・文化的にも価値のある宮城の日本酒をみなさんも味わってみてはいかがでしょうか？

〔出典：宮城県酒造組合公式サイト「宮城の酒」
日本酒造組合中央会「日本酒の製造工程」〕

～宮城県農業農村整備関係部署一覧～

県庁農政部		県出先機関	
農山漁村なりわい課	022-211-2657	大河原地方振興事務所 農業農村整備部	0224-53-3111
農山漁村調整班、交流推進班		仙台地方振興事務所 農業農村整備部	022-275-9111
中山間振興班、6次産業化支援班		北部地方振興事務所 農業農村整備部	0229-91-0701
農村振興課	022-211-2861	北部地方振興事務所 栗原地域事務所 農業農村整備部	0228-22-2111
指導班、企画調整班、地域計画班、		東部地方振興事務所 農業農村整備部	0225-95-1411
技術管理班、広域水利調整班		東部地方振興事務所 登米地域事務所 農業農村整備部	0220-22-6111
農村整備課	022-211-2871	気仙沼地方振興事務所 農業農村整備部	0226-24-2121
事業経理班、換地・用地班、ほ場整備班		王城寺原補償工事事務所	022-345-5175
水利施設保全班			
農村防災対策室	022-211-2875		
防災対策班、ため池対策班			

問い合わせ先

〒980-8570 仙台市青葉区本町3丁目8番1号

宮城県農政部農村振興課企画調整班

電話：022-211-2863 E-mail：nosonshin@pref.miyagi.lg.jp
農村振興課HP：https://www.pref.miyagi.jp/soshiki/nosonshin/