世界農業遺産の島

佐渡の地場産品

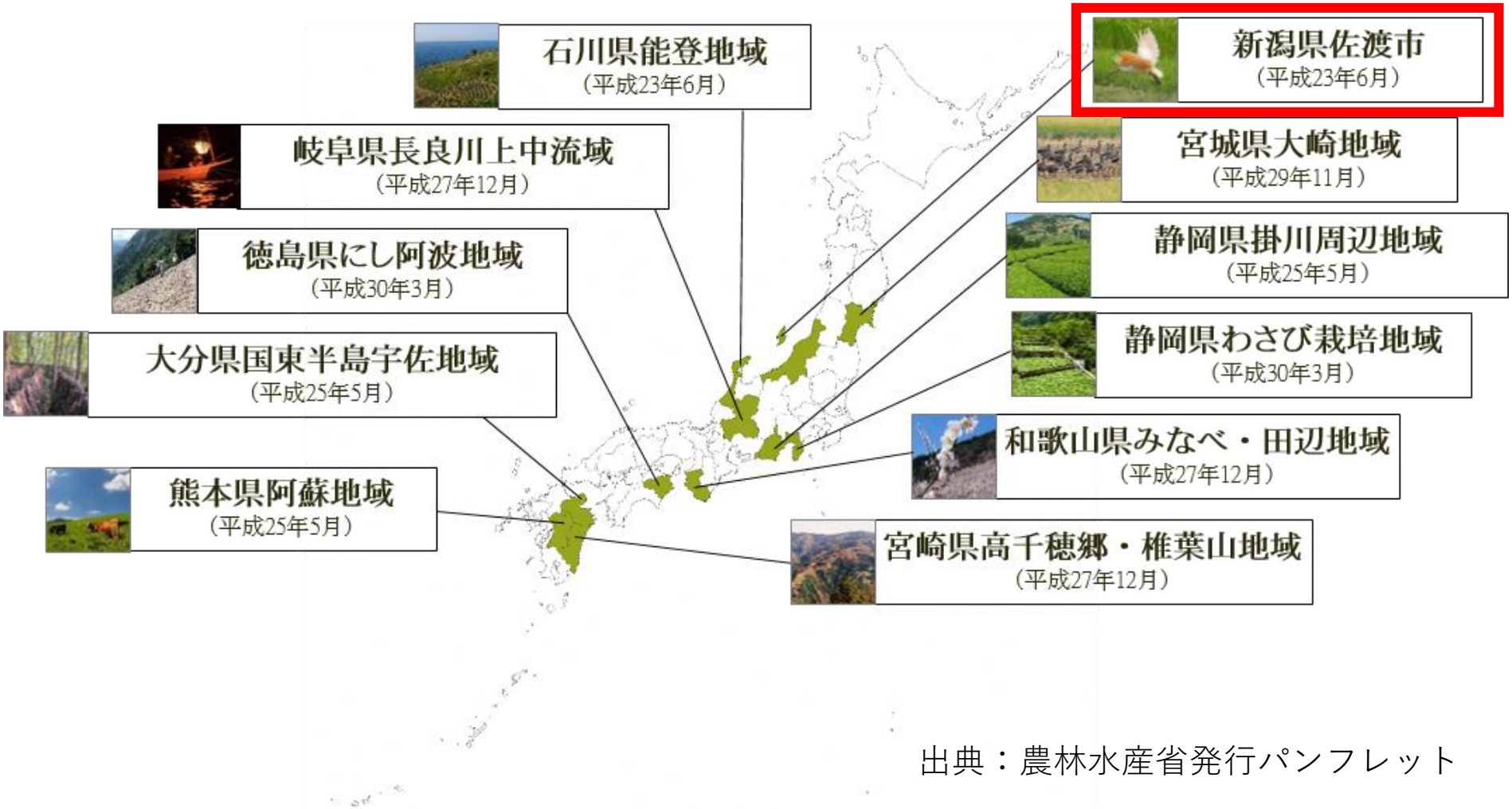
世界農業遺産（GIAHS）とは

国際連合食糧農業機関（FAO）が2002年から開始した仕組み

Globally	世界的に
Important	重要な
Agricultural	農業の
Heritage	資産（遺産）
Systems	システム

日本の世界農業遺産（GIAHS）認定地域

認定10周年



出典：農林水産省発行パンフレット

世界農業遺産（GIAHS）の認定基準（FAO）

1.食料及び生計の保障

申請する農林水産業システムは、地域コミュニティの食料及び生計の保障に貢献するものである。

2.農業生物多様性

申請する農林水産業システムは、食料及び農業にとって世界的に重要な生物多様性及び遺伝資源が豊富であること。

3.地域の伝統的な知識システム

地域の伝統的な知識システムが、「地域の貴重で伝統的な知識及び慣習」、「独創的な適応技術」及び「生物相、土地、水等の農林水産業を支える天然資源の管理システム」を維持していること。

4.文化、価値観及び社会組織

申請する農林水産業システムの関連した文化的アイデンティティ及び風土が、地域に定着し、帰属していること。

5.ランドスケープ及びシースケープの特徴

人類と環境との相互作用を通じ、長い年月をかけて発展してきたランドスケープ及びシースケープを有すること。

システムの持続性のための保全計画

申請地域は、農林水産業システムを動的に保全するための保全計画を作成すること。

GIAHSにおける佐渡市の評価

佐渡の里山に帰ってきたトキ

平成23年
6月認定

新潟県佐渡市

トキと共生する佐渡の里山

生きものを育む農法を島内の水田で実施し、トキをシンボルとした豊かな生態系を維持する里山と、集落コミュニティを高める多様な農村文化を継承。

佐渡市では、トキとの共生を目指して、多様な生きものが生息できる環境を整えるために、トキの主な餌となるドジョウなどが生息する水田において「生きものを育む農法」に島全体で取り組んでいます。水田の水を抜く中干期にも「江」と呼ばれる深みを設置し、生きものの逃げ場となる水辺をつくるなど、1年を通して生きものが生育できる環境をつくっています。

このように、生産の効率化だけでなく、環境に配慮し育てられた米は、「朱鷺と暮らす郷」の名称でブランド化され、販売利益の一部をトキの保全活動に充てることで、食と命を育む生きものと共生した持続的な農業が展開されています。

国の重要無形民俗文化財に指定されている「車田植え」

出典：農林水産省発行パンフレット

生きものを育む農法

～田んぼの生態系に配慮した農法～

江（深み）の設置

魚道の設置

ビオトープの設置

ふゆみずたんぼ
（冬期湛水）

無農薬無化学肥料栽培

野生下のトキ個体数の推移

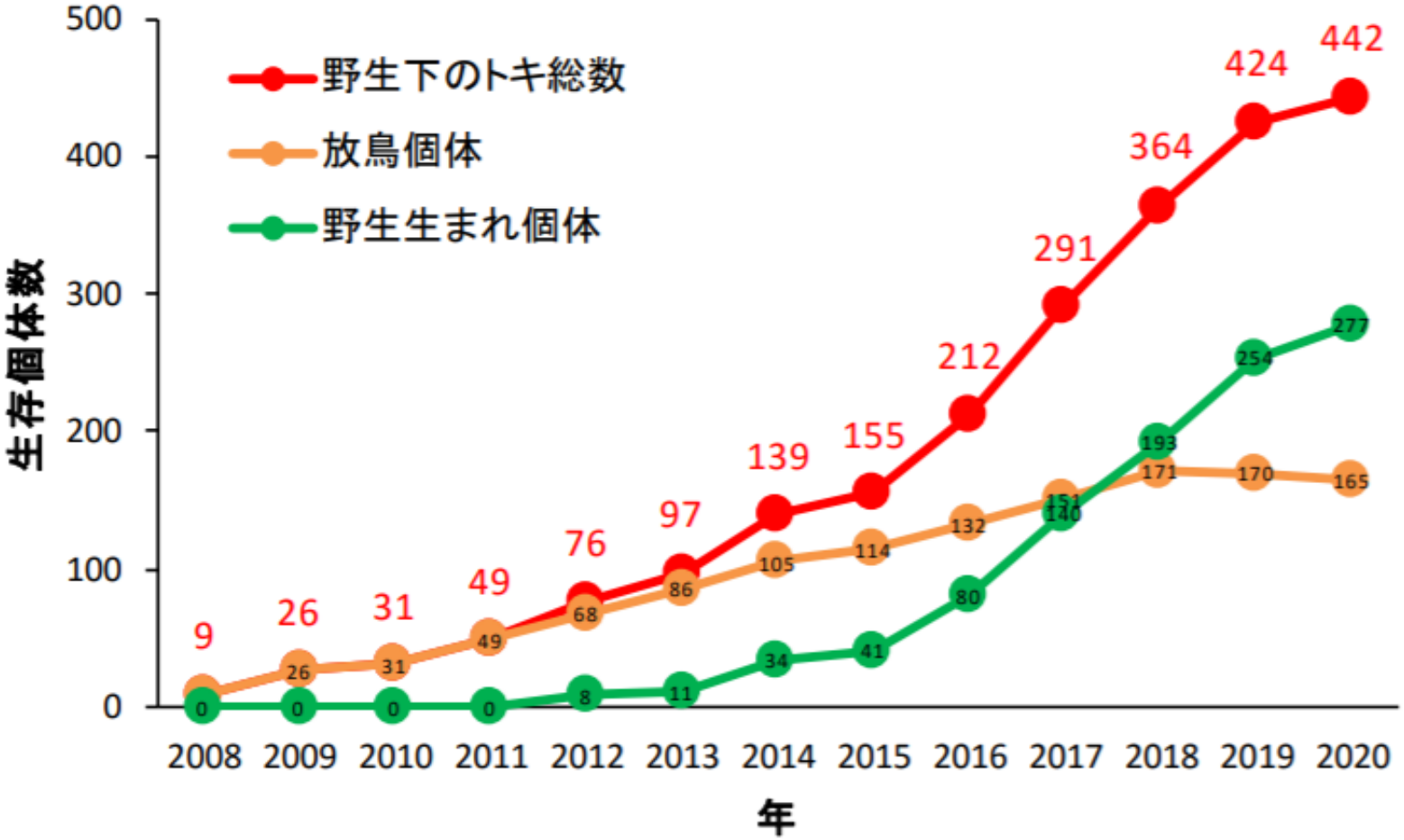


図２　トキの個体数の推移（各年年末時点）

出典：環境省　第19回トキ野生復帰検討会資料

SDGs（持続可能な開発目標）に貢献

朱鷺と暮らす郷（佐渡産コシヒカリ）

朱鷺と暮らす郷づくり認証制度

◆佐渡で栽培されたお米であること。

◆生きもの調査を年2回実施していること。

◆農薬・化学肥料を減らして（地域慣行比5割以上の削減）栽培されたお米であること。

◆水田畦畔等に除草剤を散布していない水田で栽培されたお米であること。【2017年産から】

◆生きものを育む農法により栽培されたお米であること。

上記条件を満たした米のうち、1等米限定かつタンパク含有6.2%以下の条件をクリアしたお米のみが「朱鷺と暮らす郷」として販売されています

世界農業遺産の島が育んだ佐渡の地場産品

豊かな自然が育んだおいしい米と清らかな水から生まれる佐渡の日本酒は、淡麗辛口のスッキリした飲み口が特徴です。現在5つの酒蔵が趣向を凝らして酒造りに励んでいます。

世界農業遺産の島が育んだ佐渡の地場産品

おけさ柿

昔から全国各地で栽培され、日本人にお馴染みの果物ですが、その品種は千種類くらいあり、大きく分けて甘柿と渋柿があります。柿は、ミカンやリンゴと比べても、含まれているビタミンCの量はダントツで、柑橘類の約2倍もの量が含まれています。
佐渡の柿は、「平核無」と「刀根早生」という品種が栽培されており、「平核無」はタネがないことから、別名「八珍柿」ともいわれ、親しまれています。上品な甘みととろける肉質が自慢です。

世界農業遺産の島が育んだ佐渡の地場産品

ル レクチエは、西洋梨の一種で、「幻の西洋梨」、「西洋梨の貴婦人」とも呼ばれ、甘い芳醇な香りと高級感タップリの甘さ、それでいて適度な酸味にとろけるような舌触り、柔らかめの果肉が口の中でとろけ、一度口にしたら忘れられない西洋梨の最高峰です。

世界農業遺産の島が育んだ佐渡の地場産品

春に日本列島を大きく北上し、北海道まで至ったブリは、水温が15℃を下回る11月頃から南下をはじめます。この南下途中の11月中旬から1月頃に新潟沖を通過する際、佐渡の定置網に入るブリが佐渡寒ブリであり、脂が乗り切った、全て正真正銘の天然魚です。

世界農業遺産の島が育んだ佐渡の地場産品

南蛮エビは、正式名称はホッコクアカエビといい、甘エビとも呼ばれていますが、新潟ではその鮮やかな赤色と形が赤唐辛子（南蛮）に似ていることから「南蛮エビ」と呼ばれ、親しまれています。唐辛子のように鮮やかな赤い姿は鮮度の良い南蛮エビの証です。鮮度の良さと身の太さ、そして甘さが自慢の佐渡南蛮エビは、刺身や鮨ダネとして好評をいただいています。

企業の皆さまへのメッセージ

その他の地場産品については、
佐渡産品を取り扱う事業者のHP等をまとめた
ポータルサイト「さどおしな」をご覧ください。
https://sadooshina.com/

今回のしまっちんぐには、
佐渡産米粉等を製造・販売する
「キンちゃん本舗㈱」様が参加しています。

佐渡の地場産品を活用した
商品販売等を是非ご検討ください！