

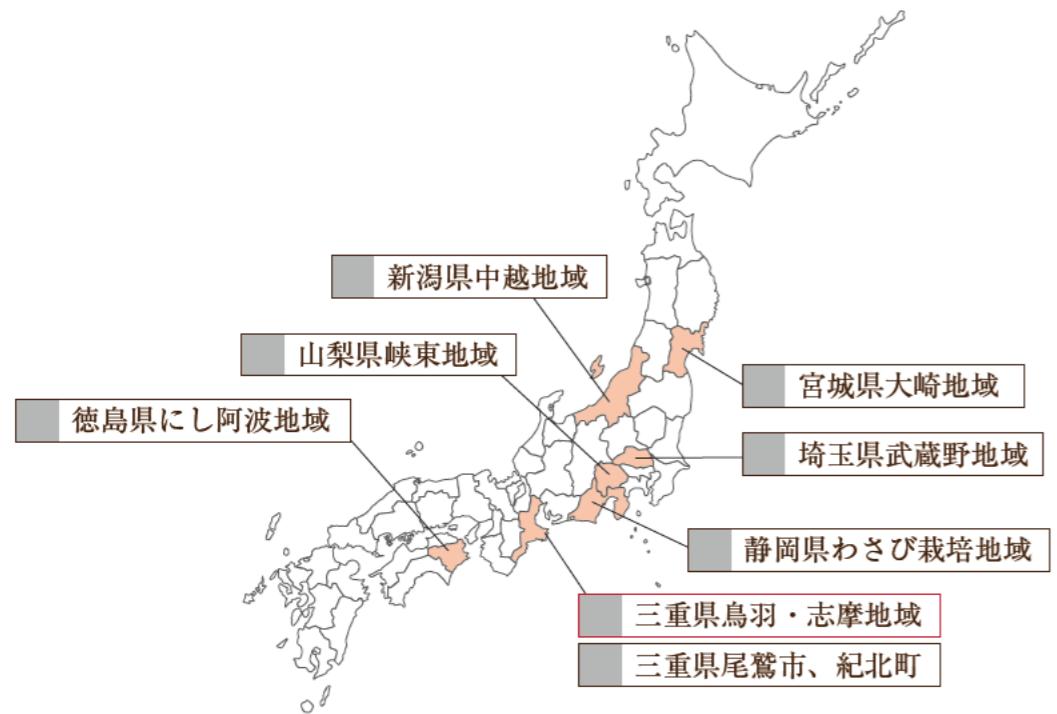
日本農業遺産とは

Japanese Nationally Important Agricultural Heritage Systems

我が国において、社会や環境に適応しながら何世代にもわたり形づくられてきた伝統的な農林水産業と、それに関わって育まれた文化、ランドスケープ、生物多様性などが一体となった重要な農林水産業システムを農林水産大臣が認定するものです。伝統的な農林水産業の継承と地域の活性化に寄与することを目的としています。

日本農業遺産認定地域

平成29年3月に、国内の8地域が認定されました。



- 宮城県大崎地域 :「大崎耕土」の巧みな水管理による水田農業システム
- 新潟県中越地域 :雪の恵みを活かした稻作・養鯉システム
- 埼玉県武藏野地域 :武藏野の落ち葉堆肥農法
- 山梨県峡東地域 :盆地に適応した山梨の複合的果樹システム
- 静岡県わさび栽培地域 :静岡水わさびの伝統栽培
- 三重県鳥羽・志摩地域 :鳥羽・志摩の海女漁業と真珠養殖業
- 三重県尾鷲市、紀北町 :急峻な地形と日本有数の多雨が生み出す尾鷲ヒノキ林業
- 徳島県にし阿波地域 :にし阿波の傾斜地農耕システム

構 成 海女振興協議会、三重県真珠振興協議会、鳥羽磯部漁業協同組合、三重外湾漁業協同組合
三重県真珠養殖連絡協議会、鳥羽市農水商工課、鳥羽市観光課、志摩市産業振興部水産課
志摩市産業振興部観光商工課、志摩市政策推進部里海推進室、三重県農林水産部水産資源・経営課

事務局 三重県農林水産部 水産資源・経営課
〒514-8570 三重県津市広明町13番地 TEL.059-224-2584 FAX.059-224-2608

(伊勢湾の写真提供：一般財団法人伊勢志摩国立公園協会、リーフレット作成協力：三重県真珠養殖広域水産業再生委員会)



日本農業遺産
鳥羽・志摩の海女漁業と真珠養殖業
—持続的漁業を実現する里海システム—

鳥羽・志摩の海女漁業・真珠養殖業世界農業遺産推進協議会

日本農業遺産

Japanese Nationally Important Agricultural Heritage Systems

当地域は、リアス海岸を特徴とした豊かな自然と美しい景観が残されています。陸域からの栄養により育まれた豊かな藻場では、約1,200年以上前から、素潜りでアワビやサザエなどの水産物を漁獲する海女漁が営まれています。また、約1,000年以上前から天然真珠が採取されており、1893年には水中作業を担う海女の存在を背景に、世界で初めて真珠養殖に成功、現在その技術は世界各地に普及しています。資源保護や環境保全のため、海女は厳しい漁獲制限などを行い、真珠養殖業者は養殖筏の台数を管理し、地域では干潟や藻場の保全活動に取り組んでいます。環境に配慮しつつ生態系を持続可能な形で利用することで、自然と人間との共存を実現する「里海システム」が受け継がれています。



【海女漁の様子】伝統的な素潜り漁により、海からの恵みを漁獲しています。



【真珠養殖の風景】真珠は豊かな自然と人間の英知の結晶です。



食料及び生計の保障

海女漁は、古くから続く伝統的な漁法で営まれており、地域の暮らしを支えるとともに、私たちに海の幸をもたらしています。また、真珠養殖は当地域で誕生し、多くの雇用を生み出しています。

また、両漁業は観光業や真珠関連産業など、多くの地域産業を支えています。



海女漁



真珠養殖

生物多様性及び生態系機能

陸域からの栄養により育まれた藻場には、約150種類の海藻類をはじめ、多種多様な生物が生息しています。海女は漁法や漁獲サイズなど、厳しい取決めを守ることで、豊かな藻場や生物資源を管理・保全してきました。

真珠養殖には、海水を浄化する働きがあります。また、真珠養殖業者らが発端となった干潟再生活動が活発に行われ、底生生物の多様化やコアマモの分布拡大などが確認されています。



藻場を形成するアラメ



コアマモ

優れたランドスケープ及び土地と水資源管理の特徴

磯笛が聞こえる海、点在する海女小屋、英虞湾のリアス海岸と真珠養殖の風景は、地域の重要な景観資源であり、条例を制定し景観の保全を図っています。

また、流れ藻やアコヤガイ付着物の廻の肥料への利用、森林保全や干潟再生などに取り組み、森、里、川、海の物質循環を促進する取組も進めています。



海女小屋と海



筏式と延縄式の真珠養殖

知識システム及び適応技術

海女漁の技術や知識、独特な儀礼・習慣、資源を守る意識は、海女小屋での会話などにより伝承されています。海女は、資源の科学的評価が行われる遙か昔から、経験的に資源に配慮した漁業の仕組みを構築し、実践してきました。

真珠養殖では、リアス海岸地形の複雑な海の環境を上手く利用することで、高品質な真珠がつくられています。避寒や厘珠の生産など、地域固有の管理・生産技術が継承されています。



海女小屋での知識伝承



真珠の核入れ技術



厘珠を使ったラベルピン

文化、価値観及び社会組織

海女漁と真珠養殖は、長い歴史の中で地域固有の文化や価値観をつくりました。海女漁については、豊漁や安全への願いから「ドーマン」、「セーマン」といった魔除けを漁具に刻むなど、独特的な信仰や風習が継承されています。両漁業の自然への感謝や畏敬の心は、特徴的な祭行事を生み、現在も20以上の祭が地域に継承されています。また、伊勢神宮との関わりも深く、熨斗鮑と真珠は伊勢神宮への重要な献納品であり、熨斗鮑づくりは約2,000年にもわたって伝統的な技術が受け継がれています。



しろんご祭



伊勢神宮への献納



真珠供養祭



熨斗鮑