

里地里山保全・再生の特征的取組 個票 A (対象地域の概況)

NO.65	国府町上地(わじ)地区		生物地理区分	コナラ林(西日本)		
			地域区分	奥山周辺		
所在地	都道府県	鳥取県	地形条件	1.山地	2.山麓部	3.丘陵・台地
	市町村	鳥取市		4.低地	5.その他	
	集落名称等	上地(わじ)	環境要素	1.二次林	2.草地	3.水田
				4.畑	5.小川・水路	6.ため池
			7.池沼・湿地	8.社寺林	9.人工林	
			10.その他(竹林)			

環境要素(対象とする地域に含まれる環境要素)

:面積割合が最大のもの :それ以外の環境要素

自然環境・景観保全、国土保全関連の法指定状況	自然環境、景観、文化等の観点からの選定・評価
国定公園、保安林	
特徴的な動植物や生息環境	対象地の景観の現状
ハコネサンショウウオ、モリアオガエル	観光パンフレット等に写真が使用されている。



撮影時期：2008年4月
写真の説明：京ヶ原水路から眼下に広がる棚田の風景



撮影時期：2007年5月
写真の説明：棚田の田植えシーズン到来

NO.65		国府町上地(わじ)地区		取組主体	1.地域コミュニティ(集落・組合等)
所在地	都道府県	鳥取県			2.団体・企業・学校等
	市町村	鳥取市			3.行政による支援施策の活用
	集落名称等	上地(わじ)			4.多様な主体が参加・連携する組織体
				5.その他	

取組主体	主な主体の名称	扇の里村づくり推進委員会			
	その他の主体の名称	鳥取市、プロジェクト京ヶ原、一般ボランティア、大学、地元農家、企業			
目的 :主 :その他	1.農林業を通じた里山や草地の利用(管理)の維持・活性化(伝統的なものも含む)				
	対象・取組内容	上地地区は扇ノ山(1,310m)の中腹、標高約600mの集落で、小さな棚田約50枚(約20ha)が折り重なるように広がり、自然と人の手が作り出した独特の景観を造り出している。上地地区には、江戸時代末期に先人が苦勞して完成させた手掘りの水路(全長約4km)「京ヶ原水路」と呼ばれる歴史的な土地改良施設がある。以前は30軒あった農家が水路の維持管理を行っていたが、現在では5軒まで減少し、水路の泥や石、倒木などを取り除く維持管理が困難となった。この問題を解決するため、平成12年から一般ボランティアや大学生、学生人材バンク等を中心に参加者を募り、水路の保全活動を開始した。毎年、春は水路清掃、夏は除草作業を実施し、参加者は、毎回100名を超える。			
	支援措置				
	3.環境教育や自然体験、エコツーリズムの場としての利用				
	自然観察会	*	ジオスポット見学、沢登り・渓谷散策(山陰海岸ジオパーク「扇ノ山エリア」)		
	環境教育・学習活動	*	鳥取大学農学部生物資源環境学科の課外実習単位		
	里地里山体験・環境保全	*	京ヶ原水路保全活動		
農林業体験活動	*	大根の播種・収穫、菜の花の種まき・菜種の収穫・菜種油の精製			
エコツアー					
その他					
連携・協働による取組内容・役割分担等		【プロジェクト京ヶ原の流れ】 ボランティア：京ヶ原水路の保全活動 地元農家：棚田で酒米を栽培 企業：収穫した酒米で清酒「京ヶ原」製造・販売(清酒販売収益の一部を水路の保全活動に) 循環型中山間地域の農山村活性化、地域づくりを進めるプロジェクト。			
取組の特徴や強調したい点		《わじっ子倶楽部》 鳥取市国府町上地(わじ)地域(上上地、上地集落 54世帯)では、農村地域の特性を活かした村づくりの一環として、毎年2回(6月と8月の日曜日)都市との交流事業「わじっ子倶楽部」を実施している。 ちまき作り、山菜バイキング、カエルンピック、大根の播種・収穫体験、竹とんぼづくり、水鉄砲、ヤマメのつかみ取り、化石探しなど、地元の方々の手作りイベントで、村の日常を楽しく体験できると、参加者も年々増加している。 《プロジェクト京ヶ原、棚田ボランティア》 鳥取市国府町上地集落の奥、標高600m付近には、通称『京ヶ原』という棚田がある。ボランティアの方々に、この棚田の用水路を保全していただき酒米を作り、雨滝の名水を使って地酒を造る『プロジェクト京ヶ原』。 棚田ボランティアは、毎年2回(4月と8月)に開催され、上地の京ヶ原水路の用水路保全(泥上げと除草作業)が行われる。作業後の昼食会では、地元で採れた山菜の手料理と猪料理で参加者をもてなしている。			

取組の概要	棚田用水路保全、酒米づくりに定期的にボランティアが参加し、交流	課題グループ 農林業 仕組
事例の特性	加工品づくりとその活用	
取組の中で他の地域の参考となる点	標高600m付近にある棚田の用水路維持保全活動にボランティアを募るとともに、棚田では酒米を作り、雨滝の名水を使って地酒の製造・販売を行っており、作業後は地元手料理で参加者をもてなしている。	