

# 守り続けられた土谷棚田

福島は急傾斜地が多く、稲作を行うための階段状の田んぼが多く存在します。土谷地区でも多くの労力を費やし、土谷棚田が開墾されてきました。

## 土谷棚田とは？

土谷棚田は、福島の西側に位置する土谷地区にあります。西側に広がる約7畝の斜面に、約400枚の田んぼが海岸まで続き、明治時代から昭和初期にかけて、多くの労力を費やし開墾されました。棚田を支える構造は、石垣と自然の斜面を組み合わせて作られ、高いところになると5畝にもなる石垣が棚田を支えています。

## 棚田に見られる工夫

土谷棚田を潤す主な水源は湧き水で、斜面の最上部や棚田の石垣の間から出ている湧き水が水源として利用されています。冷たい湧き水をそのまま引き入れると稲の発育が悪くなります。そこで、湧き水を一度迂回させて田んぼの水との温度差を少なくする工夫が考えられました。現在でもその工夫は受け継がれ、土盛とプラスチック製の板を組み合わせて迂回路を作っています（左写真）。また、棚田はその構造上、自然の



水の温度差を少なくするための水路



水を無駄にしないよう整備された排水施設

灌漑設備として機能し、上段の田んぼからあふれた水が、下段の田んぼへ流れるように排水施設が作られ、水を無駄にしない工夫が見られます（右写真）。

稲作を行うためには大量の水が必要ですが、土谷棚田は島であるために限られた水量しか確保できません。そこで、水不足解消策として、昭和35年当時の農業協同組合長 故松本英徳さん指導のもと、梅雨時期の雨を利用するの早期栽培に転換しています。その他、雨水を貯水し農業用水として利用するために多くのため池が建設されています。その中の一つは、島の上部にあり、揚水施設と合わせて、水の有効利用を行っています。

## 日本に伝えられた稲作

### 稲作の始まり

かつて水田稲作が大陸から伝わり、日本で初めて稲作が行われたのは唐津市の菜畑遺跡だつたといわれています（唐津市末盧館資料）。縄文時代末期に日本へ伝わった稲作は、その後時代を経て日本全土に広がり、日本各地に水田が開かれています。

### 平地の水田と山間地の棚田

稲作を行うための水田は、広大で生産効率に優れた平野部と、水源の豊かな山間地に開かれるようになりました。山間地の多い日本では、必然的に棚田の割合が多くなったといわれています。

一般に棚田といえば、階段状の水田を総称しますが、水平方向に20畝進んだときに、1畝高くなる傾斜以上の土地にある水田が棚田と定義されています。日本にある棚田の面積を合計すると、約22万畝、全国の水田面積の8割に相当（平成9年・水田要整備量調査）し、多くは西日本の地すべり地に存在します。

●土谷棚田

福島の西側に位置する土谷棚田



棚田の危機と現状

現在の土谷棚田は、ほぼすべての田んぼが耕され水をたたえています。が、一時期休耕田が多く見られた時がありました。棚田は斜面に作られ、用水路の維持や農道の維持、災害時の補修などは大きな負担と重労働を伴います。そのため、棚田を耕作する後継者がいなくなり、休耕田が多くなりました。

後継者がいない田んぼでは高齢の農業従事者が作業を行います。が、農作業の負担が軽くなるよう、ほとんどの耕作者が機械を使うようになりました。しかし、昔のままの農道では機械の重みで崩れるなど危険が伴います。そこで、農道の舗装を行い、機械を使用して労力軽減を図ることで、後継者育成や棚田の耕作離れ解



棚田を支える昔ながらの石垣



労力軽減のために整備された水路と農道

また、土谷棚田には多くの補修跡を見ることが出来ます。棚田を支え続けた石垣は、年月を重ねることでその強固さを徐々に失い、大雨などの時には崩落してしまう事もあります。昔の補修跡には石垣で補修を行ったものを見ることが出来ますが、最近の補修跡には、コンクリートブロックでの補修が目立ちます。これは、棚田の形を維持しながらも労力軽減を図るためのものです。そして、耕作している人たちにも変化が起こりました。以前は「生産効率は悪いけれど、ここしか作る場所がないから仕方が無い」と考え、棚田で米作りをしていました。しかし、棚田百選への選定（※6頁）や多くの観光客が訪れるようになったことで、棚田での米作りを楽しむことができるようになった人もいます。

守り続けられる土谷棚田の風景

行き届いた手入れによって、昔と変わらない棚田を維持しています。



昔



今

土谷棚田を  
耕す

棚田耕作者  
中山 静子さん  
(福島・土谷、72)



いつまでも棚田で米を作りたい  
およそ40年ほど前から棚田での稲作を手作業でしています。昔は田んぼに筋を引いて、それに沿って手作業で植える光景をよく見ることができましたが、徐々に機械での田植えが増えてきましたね。また、後継者不足も残念に思います。  
しかし最近では、多くの写真愛好家や観光客の方を楽しんでもらえているのでとてもうれしく思いますし、農作業の励みにもなっています。手作業の米作りは手間もかかりますが、収穫量も多く品質の良い米となります。これからもこの棚田で、手作業での米作りを続けたいと思います。