



2024年10月10日
東日本旅客鉄道株式会社 東北本部
宮城県大崎市

「おおさき GIAHS 食の市 in 古川駅」を開催します！

- 大崎市役所で毎週金曜日に開催されている「おおさき GIAHS 食の市」を古川駅で開催します。
- 世界農業遺産（GIAHS）※に認定されている「大崎耕土」で生産・製造された農産物や農産加工品の販売を通じ、「大崎耕土」の魅力発信や古川駅周辺の活性化を行います。
- 「大崎耕土」が育んできた食文化を、ぜひこの機会にお楽しみください。

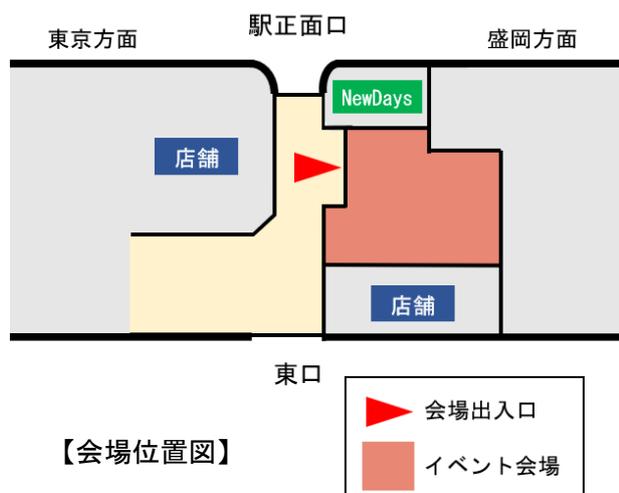
※世界農業遺産（GIAHS：Globally Important Agricultural Heritage Systems）

社会や環境に適応しながら何世代にもわたり継承されてきた独自性のある伝統的な農林水産業と、それに密接に関わって育まれた文化、ランドスケープ及びシースケープ、農業生物多様性などが相互に関連して一体となった、世界的に重要な伝統的農林水産業を営む地域（農林水産業システム）であり、国際連合食糧農業機関（FAO）により認定されます。世界で26ヶ国86地域、日本では15地域が認定されています（令和5年11月10日時点）。

出典：農林水産省 Web サイト (https://www.maff.go.jp/j/nousin/kantai/giahs_1_1.html)

1 実施概要

- (1) 日 時 2024年10月20日（日）10:00～15:00 ※商品が無くなり次第終了
- (2) 会 場 古川駅1階
- (3) 主 催 東日本旅客鉄道株式会社 東北本部
宮城県大崎市産業経済部農政企画課 世界農業遺産未来戦略室
- (4) 共 催 大崎地域世界農業遺産推進協議会（大崎市・色麻町・加美町・涌谷町・美里町）
- (5) 内 容 大崎市内で生産・製造された農産物、農産加工品（漬け物、惣菜など）の販売
- (6) 出店事業者 ジャンボン・メゾン、旬の店・シンフォニー、メルカート



【商品イメージ】

2 大崎耕土について

(1) 概要

大崎地域は「江合川」「鳴瀬川」の流域に広がる土地を利用し、水田農業地帯として発展してきましたが、冷たく湿った季節風「やませ」による冷害や、地形が原因で起こる渇水・洪水に悩まされてきました。そのような厳しい自然環境下でも農作物を育てるため、農業に欠かせない「水」の調整や管理にさまざまな工夫を重ね、発展してきた大地が『大崎耕土』です。

また「水の管理」を中心に、「生きものとの共生関係」・「農文化」・「食文化」・「豊かで特徴的な景観」が発展し、それら全体の“つながり”が認められ、大崎耕土は世界農業遺産に認定されました。

大崎耕土（大崎地域）について

大崎耕土とは、1市4町（大崎市、色麻町、加美町、涌谷町、美里町）に跨る江合川と鳴瀬川の河川流域に広がる河川氾濫原を拓き、広域の水田農業地帯として発展してきた本地域の呼称です。約430年前、本地域大崎市岩出山に居を構えた伊達政宗公の先見性を持った農業政策を背景として、豊饒の大地として発展してきました。

運用・調整

水資源の配分調整



下流水田への
反復水利用

余水

渇水時の「番水」や用水の「反復水利用」などを可能とする農家主体の配分調整

巧みな水管理基盤

— 契約講を基層とした水管理 —



水路管理 隧道・潜穴

洪水の調整

遊水地による しなやかな水管理



水田
自然遊水地
水田
水田

水田を組み合わせた遊水地を設け、
周辺の浸水被害を軽減

伝統的な水管理

安定供給

生きもの 豊かな環境

屋敷林「居久根」



複層的な樹種で構成され、「水田に浮かぶ森」として、カエルや鳥類などの生息場所を提供

「やませ」を克服する栽培技術



ぬるめ水路 深水管理・昼間止め水

被害軽減

害虫の抑制

生物多様性と農業の 共生関係



捕食
抑制

害虫 土着天敵

天敵を活かした害虫の抑制

持続可能な水田農業

食料と生計を支える農業生産



大崎が生んだササニシキ、
ひとめぼれの生産 酒、味噌、醤油など
発酵食品の製造

世界的に貴重な 越冬環境

マガンの越冬を
支え続ける水田農業

自然共生による 価値化

大崎耕土が育むランドスケープと伝統文化、継承への取り組み

水田農業が育む 伝統的な農文化



豊稔を祈る農耕祈礼

大崎の「ごうつおう
(御馳走)」もち料理

水田農業の営みが生み出すランドスケープ



農業システムを 継承する取組



OSAKI
KODO

GLOBALLY IMPORTANT
AGRICULTURAL
HERITAGE SYSTEMS

農業システムを守る
次世代育成

【大崎耕土の概要と地域の特長】

(2) 大崎耕土の食文化について

大崎耕土では、米・麦・大豆の三大穀物に加え、地域特有の伝統野菜など多くの農産物を育ててきました。これらの原材料をもとに「麴（こうじ）」がつくられ、味噌や日本酒など県内有数の発酵食品産地として豊かな食文化が育まれています。

また、さまざまな食材を加工し、高付加価値化する6次産業化の取組みも盛んに行われています。

(3) 豊饒の大地「大崎耕土」世界農業遺産ブランド認証制度について

この制度は「高い品質と安全性」「伝統的な技術の活用」「都市と農村との価値観の共有」の基本理念に基づき、一定の基準以上の要件を満たした農産物や加工品などを対象としたブランド認証制度です。認証品のパッケージに「ブランド認証品マーク」を表示し、大崎耕土の魅力発信につなげています。



【ブランド認証品マーク】

○ブランド認証品一例



●「大崎耕土」の環境・生物多様性の保全を推進するお米

地域生まれの品種を通常の栽培より5割以上農薬や化学肥料の使用を抑えて栽培。生産者は、田んぼなどの生きものモニタリングにより、環境の変化に敏感な生きものたちを調査することで、田んぼの環境を知り、「大崎耕土」の保全と安全安心なコメ作りにつなげています。



●「ブランド認証された米または野菜を使用した加工品」

ブランド認証された米または野菜を主原料とする加工品で、ブランド認証米および野菜のさらなる需要拡大を図ることで、「大崎耕土」の価値を伝え営みの持続可能性に貢献することを目指しています。

○参考

「おおさき GIAHS 食の市」

大崎市では毎週金曜日に「おおさき GIAHS 食の市」を大崎市役所1階市民交流屋内エリア「パタ崎さん家」にて開催しています。

「おおさき GIAHS 食の市」は大崎耕土で生産・製造された農産物や農産加工品などの販売を通じ、大崎耕土のPRや地産地消につなげています。



大崎市公式キャラクター
パタ崎さん