

第14回 ESD カフェ Tokyo

2022年11月27日(日)
14:00~16:00(オンラインZoom)

渡り鳥が飛来する大崎耕土の田んぼ

2017年に「持続可能な水田農業を支える宮城県の『大崎耕土』の伝統的水管理システム」が世界農業遺産に認定されました。およそ350年前の江戸時代に導入されて、今も使われ続けています。

およそ1万6千haの広大な田んぼに、毎年秋になると、ハクチョウ、マガン、シジュウカラガン、ヒシクイなどの10万羽を超える渡り鳥がやってきて、落ち穂を食べて冬を越します。田んぼを維持し続けることが、この鳥たちが生き続けるためには必要です。

講師のお二人からは、渡り鳥と共存する地域の取組みと生きものの関係性等についてお話いただき、ワークショップでは、私たちの暮らしと、お米、田んぼと生きものの関係と、持続可能性を考えます。自分達に出来る事は何かをワークショップで考えてみましょう。

■講師のご紹介■

三宅 源行さん

大崎市世界農業遺産推進課自然環境専門員



愛知県出身、学生時代(20数年前)に蕪栗沼で渡り鳥のマガンが一斉に飛び立つ光景を見たことが、大崎市で働くきっかけとなりました。現在は大崎市の生物多様性の保全及び普及啓発業務に従事しています。

船橋 玲二さん

NPO田んぼ 理事長



東京都出身。自然を活かした地域づくりのために、NGOや研究者とともに活動しています。現地の環境調査を元に、生物多様性地域戦略の策定や環境審議会等での提案、世界農業遺産申請資料作成等を各地で行って来ました。2019年から現職。



落ち穂を食べるマガン
蕪栗沼の朝の飛び立ち

■プログラム■

1. 趣旨説明
2. 三宅 源行さんのお話
「渡り鳥に選ばれたまち 大崎市」
3. 船橋 玲二さんのお話
「生きものと共に歩む米づくりを目指して」
4. ワークショップ
5. 全体共有

- 定員：30名
- 参加費：無料
- 購入推奨：三志米(3種類 300g-2合ずつ)
右のリンクよりお申込みできます。
- 参加申し込み：QRコードまたは以下 URL よりお申込みください。
- 詳細：<https://www.esd-j.org/news/12738>
- 申込締切：11月25日(金) 18時まで



■ 事前準備：普段食べているお米のブランド、産地、価格、購入店、選択基準を調べてご参加ください。

- 主催者：持続可能な開発のための教育推進会議 (ESD-J)
- 協力：(一社)みやぎ大崎観光公社、NPO 田んぼ
- 支援：公益信託大成建設自然・歴史環境基金



お米の購入サイト



<https://item.rakuten.co.jp/osaki-kankou/rice-set001/>

▶【田尻】ふゆみずたんぼ米：渡り鳥との共生と沼の保全を目指して、冬の水田に水を張る農法で育てたお米。

▶【鳴子温泉】ゆきむすび：山間部の寒冷な気候でも育つ美味しいお米づくりを通して地域の暮らしを守る取組みをしている。

▶【鹿島台】シナイモツゴ郷の米：絶滅の恐れがある大崎市指定天然記念物の小さな魚シナイモツゴを守りながら育てたお米。



特定非営利活動法人持続可能な開発のための教育推進会議

〒116-0013 東京都荒川区西日暮里 5-38-5 日能研ビル 201

T:03-5834-2061 F:03-5834-2062 Email : jimukyoku@esd-j.org