

# 長崎だより

長崎の情報を  
お届けします

FFG調査月報の姉妹誌「ながさき経済」を発刊している、ふくおかフィナンシャルグループの長崎経済研究所。長崎の旬な情報を提供するコーナー「長崎だより」の今月号は、株式会社ミライステラス 取締役 下高 敏彰様から「日本の原風景である『棚田』を未来永劫残すために」と題し寄稿していただきました。

## 長崎経済研究所による「ながさき経済web」随時更新中!



当研究所が発信する最新の情報をメールでお届けします。

メールマガジンの登録はこちら▶



ながさき経済web画面

## お問い合わせ

### 株式会社長崎経済研究所

長崎市銅座町1番11号  
十八親和銀行本店内  
TEL095-828-8859



### 長崎経済研究所とは

長崎県の経済・社会・産業動向などに関する調査研究及び企業経営や県民の生活のお役に立つ情報をご提供するとともに、各種経済・文化団体の事務局活動等を通じて、地域社会に貢献することを目指しております。





# 日本の原風景である「棚田」を 未来永劫残すために

寄稿 下高 敏彰

## はじめに

はじめまして、下高敏彰と申します。京都府精華町出身、大学入学と同時に長崎へ移住しました。現在は、佐世保市鹿町町にある口ノ里棚田で株式会社ミライステラスの一員として「棚田を後世へ残す」事業を取り組んでいます。棚田の農業は、現代農業の問題である高齢化や担い手不足、そして生産効率の悪さに加え近年の社会情勢の影響による燃料費や農業資材の高騰など、たくさん課題を抱えています。棚田の数は年々減少しており、過去20年から現在まで棚田の数は30%も減少しているといわれています。そんな課題をたくさん抱えている棚田ですが、昔から続く素晴らしい原風景や文化が根付き、食糧生産はもちろんのこと独自の生態系が生き、あの景色と環境は人々に癒しを与えてくれます。

私は、そんな棚田に魅了され、この素晴らしい日本の棚田を後世へ未

## Profile



株式会社ミライステラス  
しもたか としあき  
取締役 下高 敏彰

1990年、京都府精華町生まれ。環境問題の地球温暖化と農業について学ぶため、長崎総合科学大学人間環境学部環境文化学科へ入学。大学で農業気象学と微生物学、土壌学を学び、学術博士を取得。2018年に長崎総合科学大学客員研究員に就任し、研究員としてのノウハウを生かし、YouTubeのいじりチャンネルで情報発信に取り組む。

大学の研究で訪れた長崎県佐世保市鹿町町にある口ノ里棚田の景色に感動し、またいずれこの棚田も廃田することを知り、棚田を後世に残すプロジェクトを仲間と共に始め、2022年3月に株式会社ミライステラスを創業した。

HP



YouTube



Instagram



来永劫続けていける仕組みを創りたくて、現在の関係人口を増やすことで棚田が守られる「自給自足のシェアリングエコノミー」という取り組みを行っています。今回はそんな私たちの現在の取り組みに至った経緯や今後の棚田農業の可能性についてお話しさせていただきます。

## 日本の原風景、 口ノ里棚田との出会い

私は学生の頃、地球温暖化により年々気温が高くなることで米の収穫量や品質にどう影響を与える





のか、またどのような対策が必要かについて研究をしていました。特に東日と西日の日射量の違いが米の収穫量や品質にどう影響を与えているかについて研究していました。すなわち、斜面地が多い長崎はうつつつけの研究フィールドというわけです。

もちろん棚田で研究することもありました。例えば長崎市の中尾棚田で研究をしたこともあります。しかし、米を研究していた6年間の時には口ノ里棚田の存在自体知りませんでした。

では、どこから口ノ里棚田と出会ったのかというと、研究分野が広がった博士課程に上がった時、米以外にも土壌学や微生物学を学び始めた当時、今一緒に活動している前田君が農業の分野に飛び込み、土づくりなどを私のところへ学びに来ました。その時に初めて前田君の実家が棚田にあることを知り、そして、せっかくなら当時研究開発していた下水汚泥を原料とした肥料を水田

で実証したいとお願いし、初めて佐世保市鹿町町にある口ノ里棚田に行きました。

案内されるまま鹿町町に行き、そして道が狭い山道に連れていかれ森の坂道を登っていくと、10分後、その光景は突然現れました。さっきの森の中から一変して、開けた時には一面美しい棚田の景色が広がっていました。私はその時とても感動したことを覚えています。そして、初めて前田君の実家に行き、ごはんをごちそうになりました。

口ノ里棚田で出来たお米を食べたときに衝撃を受けました。私も大学院生の時、米の研究で、各地のお米を食べてきたつもりでしたが、この棚田のお米は今まで食べたお米の中で一番おいしいと感じました。

そんな感動を感じながらご飯を食べていましたが、前田君のお父さんと話をしている棚田の現状を知り衝撃を受けました。「65歳から若手、毎年やめる人が増えてきており耕作放棄地も増えてきた。この棚



田もあと数年でだれもやる人がいなくなるだろうね」私は衝撃を受けました。こんな美しい棚田が、こんな美味しいお米が、あと数年もすれば失われるということに…。

この口ノ里棚田は、当時はネットで調べても出てきません。長崎の人に聞いても知らない、そんな人知れない棚田でした。そのため、棚田百選のように美しい石垣や観光地のような雰囲気もなく、本当に生活の一部に棚田がある、そんな棚田でした。しかし、お米のおいしさはもちろんのこと、棚田から望める海から平戸に沈む夕日を眺めることができ、それは大変美しい絶景を見ることが出来ます。私は口ノ里棚田に初めて来て、この素晴らしい風景と美味しいお米を食べたことでいつの間にか口ノ里棚田に魅了されファンになりました。

そして、さらに私が口ノ里棚田を本気で残そうと思った理由は、この棚田の唯一の若者である前田君の思いである「この景色を残したい」

の一言で私の心は動きました。ここから私たちの挑戦が始まりました。

### 【第一の挑戦】 土づくり

私の農業への挑戦は、まず土づくりから始まりました。作物を育てるためには、良質な土が必要だと考え、研究員時代に研究していた肥料を使って、3年間かけて土づくりを行いました。多くの時間と手間をかけ、最高品質の土を作り上げることができました。

その土は田んぼの土でありながら、ガタ臭さがなく、泥パックができるほどきめ細かく、味や臭いにも雑味がなく、品質は非常に高かったです。また、田んぼには、ドジョウ、ゲンゴロウ、ホタルなどの水生昆虫が戻り、生態系が復活したことに大変喜びました。





## 【第二の挑戦】 水車精米

次に、美味しいお米を作るために、昔ながらの技法である海水選別法を用いて良質な<sup>もみ</sup>籾を選び、手押し草取り機を使って除草作業を行いました。人手と機械では効率に大きな差があり、雑草に勝つことはできませんでしたが、私たちは諦めず、収穫後の処理にもこだわりました。

お米の美味しさを左右するのは、加熱処理の方法であることを知り、乾燥は収穫後掛け干しでゆつくり行い、粳摺りは地域の精米所にて低温で行い、そして精米は水車でじっくりと6時間かけて行いました。手間をかけた結果、最高品質のお米を作り上げることができました。

## 【第三の挑戦】 「<sup>つくもしずく</sup>九十九雫」ブランド

数年が経ち、最高の土や精米技術を手に入れた私たちは、そのお米



を「九十九雫」というブランド名で販売を始めることにしました。初めは一般的なお米よりも10倍以上の価格設定であったにもかかわらず、販売数が伸び、毎年完売するほど人気がありました。

しかし、無農薬で育てるために手間がかかり、雑草除去などの作業も大変でした。その結果、収穫量が少なく、利益もわずかでした。このような経験から、生産効率を重視した従来の農業とは違ったアプローチをとることで、社会に貢献することを目指すようになりました。

## 【第四の挑戦】 インバウンド事業、 棚田でグランピング

しかし、私たちの挑戦は終わっていませんでした。2019年、親和銀行（現十八親和銀行）、FFGビジネスコンサルティング、株式会社VISIT九州の協力を得て、国の事業「最先端観光コンテンツインキュベーター事業」に参加しました。この事業は、佐世保米軍を対象に、日本の文化を体験し知ってもらい、棚田で癒しを提供するものでした。

棚田の中にテブルとテントを設置し、地元の婦人会が地元食材を使った郷土料理を提供しました。また、地域の和太鼓演奏や真剣切り、酒造りの見学など、地元でしか味わえない体験や文化を提供し、米軍の方々からは大変喜んでいただき、成功を収めました。この事業を通じて、棚田の新たな利用の可能性や地域農業の発展に期待を寄せようになりました。





しかしながら、2020年4月にグランピング事業を本格的に始める予定でしたが、世界的に流行した新型コロナウイルスの影響により、断念せざるを得なくなりました。この状況下で私たちは、どのように事業を進めるべきかを模索しながら、慎重に判断を下すことが求められました。

一方で、この経験を通じて、事業計画の策定やリスク管理、危機管

理についても学びました。

また、新型コロナウイルスが引き起こした社会的・経済的な変化に対応するために、柔軟に対応する能力を身につけることができました。このような経験から、いかなる状況でも挑戦し続けることが重要であると感じ、新しいことへの挑戦を続けていくことを決意しました。

### 【第五の挑戦】

## 自給自足のシェアリング エコノミーがもたらす 未来への希望

私たちは、これまでにたくさん挑戦をしてきました。失敗を重ね、多くの経験を積んできました。そして今、私たちは新たな挑戦に臨んでいます。それは、「自給自足のシェアリングエコノミー」です。

この挑戦の目的は、日本の原風景である「棚田」を未来永劫残すことです。これまでの経験と知識から得た力を結集し、棚田を生かした農業



体験やアクティビティを提供することで、棚田を活性化させることが狙いです。

棚田をシェアすることで、棚田で出来た作物だけでなく、棚田のローションや文化を共有することができます。これにより、棚田を訪れる人々は、新しい発見や学びを得ることができません。

一般的な農業は、農家が農作物を生産し、販売することで利益を得る仕組みです。しかしこの仕組みでは、生産効率の悪い中山間の農業は、生産効率が高い大規模農業と同じ土俵に立ったとしても負けてしまいます。そのため、中山間地域での離農が進んでいます。

そこで私たちが提案するのは、中山間地域での農業を、単なる農作物の生産だけでなく、棚田のローションや文化を活かした食育や癒しの場として提供することです。そして、農業に関わる人が誰でも生産に携わり、収穫する仕組みにすることで、高齢化や担い手不足に

よる人手不足問題を解決し、参加者には食育や安心安全な食材の調達など、様々な利点が得られます。

この新たな挑戦によって、中山間地域の農業が持続可能なものとなり、日本の原風景である棚田が未来永劫残せます。

### 自然と共に生きる

### 棚田を活用した自給自足のシェアリングエコノミー

この「自給自足のシェアリングエコノミー」は、単に農作物を生産するだけでなく、共同体や地域コミュニティを形成することも目的とした取り組みです。参加者が自分たちで育てた作物を分かち合い、協力して農作業を行うことで、共同体の絆が深まります。また、棚田での活動に参加することで、自然や地域の文化に触れ、豊かな人間関係が築かれることが期待されます。

また、日本の原風景である棚田を保全することにもつながります。





## 最後に

近年、農業人口の減少や高齢化により、中山間地域の棚田が耕作放棄地となるケースが増えています。しかし、この取り組みによって、棚田を活用することで、農業を継続することができ、棚田の景観や生態系を保全することができます。

さらに、社会的な価値を生み出すことが期待されます。自然や地域の文化、食の大切さを学び、共同体を形成することで、地域の活性化にもつながります。今後、このような取り組みが全国各地で展開され、日本の中山間地域の棚田が活性化することを期待しています。

私たちは、この「自給自足のシェアリングエコノミー」を通じて、新しい未来を切り開くことを目指しています。棚田をはじめとする日本の豊かな自然を守り、未来に残すために、私たちの挑戦は続きます。

「農業」と聞いたら、皆さんは何を思い浮かべますか？普通なら「畑を耕して、種を植えて、育てて、収穫する」を思い浮かべるかと思います。

しかし、私にとっての農業は、それだけではなく、私にとっての農業は、それだけではなくありません。農業には無限の可能性があり、食糧生産だけでなく、文化や技術の継承、自然環境の保全、そして地域社会の活性化など、多岐に渡る役割を担っています。

そんな時代だからこそ、共感していただいた様々な分野の仲間と知恵を絞り、日本の原風景である棚田を守っていきたくと考えています。私たちがいなくなっても、誰かによつて棚田が耕され、美しい風景と自然が未来に残るようにするために、今できることを精一杯行いたいと思っています。

また、棚田農業を通じて学んだことや、新たな取り組みによって得た知見は、農業の未来につながる重要な資源です。今後も、これらの経験

や知識を活かし、より良い農業の実現に向けて努力を続けていきます。

私たちにとって、今回の新たな取り組みはまだまだこれからですが、この活動に共感し、興味を持つ方は、左記URLのHPやInstagram[mirai\_s\_terrace]から直接ご連絡ください。今後、一緒に学び合い、成長し合える仲間との出会いを大切にしていきたいと思っています。

この文章を最後まで読んでいただいたすべての方に感謝し、これからも農業の発展を強く思いながら今回の筆を納めさせていただきます。



●株式会社ミライステラスHP  
<https://miraisterrace.com/>

●YouTubeチャンネル:土いじりチャンネル  
[https://www.youtube.com/@tsuchijiri\\_channel](https://www.youtube.com/@tsuchijiri_channel)