



米作り、二千年にわたる大地の記憶

「菊池川流域「今昔『水稲』物語」」



菊池川流域



菊池川流域

シリーズ日本遺産

米作り、二千年にわたる大地の記憶

「菊池川流域「今昔『水稲』物語」



条里制で区画されたほ場（玉名市）



鞠智城



チブサン古墳



江田船山古墳

Japan Heritage

全国的に米作りが行われるようになった弥生時代。熊本県北部の菊池川流域では、水を引きやすい川沿いの平たんな土地で米作りを始めました。その後、鉄製農具を利用して生産性を高め、米作りが盛んな土地となりました。

米の生産量が上がると生活も豊かになり、豪華な副葬品が出土した「江田船山古墳」や絵画などの装飾が施された「チブサン古墳」など、多彩な葬送文化の誕生につながりました。やがて高い技術力に支えられた菊池川流域の米作りの文化が幕を開けることとなります。

菊池川流域の米作りの曙

詳細ストーリー①

二千年にわたる開墾の歴史

4月に認定を受けた山鹿市・玉名市・菊池市・和水町で構成される菊池川流域の日本遺産。4市町合同企画として、そのストーリーや構成文化財をご紹介します。

菊池川流域は、阿蘇外輪山の菊池溪谷を源とする清らかでミネラル豊富な水に恵まれた地域です。約2千年前、最初は小さな水田から米作りが始まりました。8世紀頃には灌漑技術が導入され、大規模な土地区画制度である「条里制」が全国各地に敷かれると、菊池川流域の平地では1区画1畝の水田が整備されます。大和朝廷はこの土地の高台に古代山城「鞠智城」を築き、米倉を建てて軍事補給基地としての機能を持たせました。



菊池川 日本遺産 検索



菊池川流域

シリーズ日本遺産

米作り、二千年にわたる大地の記憶

「菊池川流域「今昔」『水稻』物語」

詳細ストーリー②

二千年にわたる開墾の歴史 (中世〜現代)

中世以降、山間では、溜め池

造成や水路建設などの農業土木技術の向上によって、菊池川流域でも井手(用水路)が整備され、それまで水が届かなかった高台を水田に変えました。江戸時代になると測量技術や土木技術がさらに向上し、各地に長距離の井手を通されました。全長11kmの「原井手」(菊池市)は、延べ454mものマップ(水路トンネル)を手作業で掘り、水田を作るのが難しかった山地に



菊池渓谷 (菊池市)



白石堰 (玉名市・和水町)



番所の棚田 (山鹿市)

Japan Heritage

棚田を開き、米作りを可能にしました。原井手は300年以上たった今も現役で、地域の棚田を潤しています。番所地区の棚田は、急峻な山の斜面を切り開き石積み組んだものですが、集落内の住宅なども石積みの上



旧玉名干拓施設 (玉名市)

に築かれ、漆喰や泥壁などの伝統的な工法で建てられていて、棚田をはじめ山里の自然と古い屋並みが調和した農村景観を見ることができま。

近世以降、海辺では、築堤や樋門建設の技術が発達し、干拓事業が続けられてきました。菊池川河口には広大な干潟があり、堤防を築いて潮止めすることで耕作地を開くことができ

した。その規模は年を追うごとに大きくなりました。明治時代中頃には高さ3〜6mの石積み長さが5・2kmにも及ぶ、当時国内最大級の「旧玉名干拓施設」の堤防が築かれ、最終的には面積3千haの耕作地が海から誕生しました。「海の万里の長城」とも称されるこの堤防は、城の石垣のような様相で、近くに佇むと見る者を圧倒し、秋の収穫時には金色の稲穂と石積みの堤防群とが美しいコントラストを見せてくれます。

近代に入ると菊池川沿いの沼地では、菊池市出身の農業技術者、富田甚平が私財をなげうって、収穫期にも水が抜けなかつた湿田を乾田に変える暗渠排水技術を開発しました。同時に湿田から抜いた水を水田に活用する技術を開発して日照り対策も行い、この技術を全国に広めていきました。



菊池川 日本遺産 検索



菊池川流域

シリーズ日本遺産

米作り、二千年にわたる大地の記憶

「菊池川流域「今昔『水稻』物語」

詳細ストーリー③ 菊池川流域の米作りの営みをもたらした豊かな文化



九州を平定した菊池武光公騎馬像（菊池市）



八千代座（山鹿市）



ガネめし（和水町）

Japan Heritage

菊池川は水田を潤すだけでなく、米の輸送にも欠かせないものでした。11世紀頃から450年にわたる歴史の中で、一時は九州を平定した菊池一族は、菊池川での米の輸送などで財を成し、安定した統治を行うことで米作りの発展に寄与しました。

江戸時代に入ると、菊池川の水運はますます重要になっていきます。下流へと下っていくと石垣で整備された「高瀬船着場跡」が見えてくるのですが、ここでは菊池川流域の年貢米を集め、「俵ころがし」という石畳の斜面を使って船に米俵を載せ、大坂（現在の大阪府）などに運びました。

菊池川の舟着場と「豊前街道」が交差した山鹿湯町は、米問屋や麴屋、造り酒屋、米菓子屋など米を扱う商店が軒を連ね、活

況を呈しました。今でも酒蔵や麴屋などが商いを続けており、その町並みは訪れる人を楽しませてくれます。米問屋や造り酒屋などで財を成した商人たちが出資して建てた明治期の芝居小屋「八千代座」も、当時のにぎわいに負けず今も多く歌舞伎役者や地元の人々に愛されていて、往時の風情を堪能できます。

菊池川流域には、田の神に豊作を祈るためのさまざまな祭りや風習が受け継がれています。小正月頃、子どもたちが田の畔を壊すモグラを追い払い、田植の前には雨乞い踊りで降雨を祈り、晩夏には風鎮祭を催し、稲が台風で倒れないように祈願するのです。収穫後の秋以降には、例大祭などで実り感謝するとともに、舞の奉納などで来季の五穀豊穣を祈願します。

この地方に伝わる食事の中には、菊池川が流れこむ明海で取れた新鮮なこのしろにすし飯を詰めた「このしろの丸ずし」や、菊池川で取れたモクスズガニのみそを溶け込ませた「ガネめし」など、地域の食材と混ぜ合わせた米どころならではの料理が残っています。

この地方の伝統的な酒「赤酒」は、保存のために草木を焼いた灰を入れることで酒の色が変化した、その名のごとく赤い色が特徴です。甘みが強く、江戸時代には藩の酒として幕府へ献上していました。地元では祭りや祝い事で飲まれていましたが、現在は正月のおとそとして欠かせないものになっています。



菊池川 日本遺産 検索



菊池川流域

米作り、二千年にわたる大地の記憶

シリーズ日本遺産

「菊池川流域」今昔「水稻」物語



菊池川 日本遺産 検索



小学生による古代米の田植え体験（山鹿市）



菊池川（和水町）



旧玉名干拓施設（玉名市）

Japan Heritage

古代から脈々と続けられてきた米作りの営みは、江戸時代には「天下第一の米」と呼ばれる肥後米の中心産地として発展していきました。将軍の御供米（神仏にささげるお米）にはこのお米が用いられ、大坂（現在の大阪府）では千両役者や横綱へのお祝い米として「肥後米進上」という立札を付けて贈られるほどの人気でした。そして、菊池川流域は今でも、全国で最高位の評価を受け続ける、日本有数の米どころです。

このように菊池川流域には、平地には古代の条里、山間には中世以降の井手と棚田、海辺には近世以降の干拓、そして沼地には近代の暗渠排水という、二千年の米作りを支えた先人の英知と情熱による土地利用の広がりがあり、今もこの大地にその姿

詳細ストーリー④ 菊池川流域は日本の米作り文化の縮図

をとどめているのです。ここに来ればこうした姿を一堂に、しかもコンパクトに見ることができ、加えて、にぎやかな祭りや豊かな食が息づくなど、稲作に関わる無形の文化も一体的に体験できます。

これはまさに古代から現代までの日本の米作り文化の縮図といえ、菊池川流域は日本の米作りの文化的景観と、それによってもたらされた芸能や食文化に出会える稀有な場所なのです。



今回で詳細ストーリーの紹介を終了します。次回から、菊池川流域の日本遺産を構成する33の文化財を紹介いたします。

ホームページが完成しました

菊池川流域日本遺産の公式ホームページができました。構成文化財や地域の魅力を発信しますので、ぜひご覧ください。

<https://www.kikuchigawa.jp/>

メモ