

天水棚田の有機米田植えを通じて

みんなみの里の運営や地域活動のご報告をいたします。



2024.

5.11(土)

生産者とながる。
未来につながる。

鴨川里山トラスト

天水棚田での 有機米の田植え

2014年より始まった「鴨川里山トラスト」。高齢化にともない維持管理が困難になっていたこの棚田を、都市に住む人達と共に保全することで、自然環境・伝統的なくらしの文化・人と自然が調和した里山空間を未来の世代へ手渡したい。そんな想いから、良品計画では「NPO法人うず」と共同で保全活動を行っています。

千葉県鴨川市にある、雨水だけで耕作する天水棚田で年間を通してプリンセスサラーという香りを有機農法で育てます。

日本の原風景が残る美しい釜沼集落の天水棚田で田植えをしてみませんか。

みなさまのご参加を心よりお待ちしております。

※プリンセスサラーはインディカ米とジャポニカ米を掛け合わせて生まれた品種で、甘い香りと粘り気の少ないのが特長でカレーやピラフに向いているお米です。



イベント当日のスケジュール

2024年5月11日(土) 10:30~16:00

10:30~11:00	受付(古民家ゆうぎつか集合)
11:00~13:00	田植え(田植え後、着替え等)
13:00~13:20	棚田オフィス見学
13:20~13:30	みんなみの里へ移動
13:30~14:30	ランチ
14:30~16:00	タウンミーティング ・千葉及び鴨川周辺での取組紹介 ・意見交換
16:00	解散

田植え講師紹介 林 良樹

いのちの芸術家・NPO法人うず理事長・一般社団法人小さな地球代表理事。千葉・鴨川の里山に暮らし、「美しい村が美しい地球を創る」をテーマに、釜沼北棚田オーナー制度、無印良品鴨川里山トラスト、天水棚田でつくる自然酒の会、釜沼木炭生産組合、地域通貨あわマネー、大学や企業の研修、茅葺き再生、カフェ・ギャラリーの運営、マイクロツーリズム、里山全体をコモンズとする小さな地球PJ等々、人と人、人と自然、都会と田舎をつなぐ多様な活動を行っている。

<https://small-earth.org/>

その他イベント開催要項

- 対象者** 小学生以上(未就学児付き可)
- 定員** 20名
- 開催場所** 古民家「ゆうぎつか」付近鴨川里山トラスト棚田(千葉県鴨川市釜沼875)
里のMUJI みんなみの里(千葉県鴨川市宮山1696)
- 参加費用** 大人(中学生以上): 2,000円 小学生: 1,000円
※ランチ代は別途現地支払。席を確保しております。
※中学生以上は鴨川里山トラストお米作り参加1回につきお米1kgを差し上げます。(小学生以下はお米はつきません)
※稲刈り後、お米は11月に実施する収穫祭でお渡しします。(収穫祭に取りに来られない場合は、送料着払いでお送りします。)

鴨川里山トラスト 年間スケジュール

※基本、雨天決行です。天候不良などによる予備日はすべてありません。

2024年	
05月12日(日)	田植え
06月22日(土)	田の草取り
07月21日(日)	草取り
09月29日(日)	稲刈り
11月23日(土)	釜沼天水棚田 合同収穫祭 (他イベントと合同となります。)
12月22日(日)	しめ縄飾りづくり
2025年	
01月25日(土)	味噌仕込み

里のMUJIみんなみの里の運営

2017年4月に鴨川市と「地域活性化に関する協定」を締結、2018年3月には千葉県鴨川市が設置する総合交流ターミナル「みんなみの里」の指定管理者に当社が認定され、同年4月に「里のMUJI みんなみの里」と改名しオープンしました。2023年4月よりさらに5年間、指定管理者として指定を受けたことを機に、「Café & Meal MUJI みんなみの里」をリニューアルオープン。

01

日本酒,里山GIN,プリンセスサリー 鴨川の米を使った商品開発

日本酒 Japanese Sake

千葉県鴨川市は良質な米の産地で、この地で稲作を続ける生産者を支援するため、価格が低迷する飯用米に付加価値をつけた一品の検討を地域の人々と行いました。鴨川市の亀田酒造株式会社と協力して飯用米で日本酒を醸造し、限定店舗にて販売。高齢化による耕作が困難になる中、“地域を少しでも良くしたい”という生産者の皆さんの想いや意欲の元、今年は生産数を増やすことに成功いたしました。



里山GIN Gin

鴨川で生産された飯用米(コシヒカリ)を原料とする日本酒(純米酒)を使ったクラフトジン「安房鴨川里山GIN」をつくりました。大山地区で生産された長狭米(飯用米)で醸造した日本酒(純米酒)を、亀田酒造株式会社(千葉県鴨川市)と協力して製造

販売。日本酒(純米酒)を蒸留してベーススピリッツとし、香りづけにはジェニパーベリーと、それ以外のポタニカルはすべて鴨川で採取したものを使って仕上げました。「里のMUJIみんなみの里」や千葉県、他一部店舗でも期間限定で販売している鴨川レモン、クロモジの葉やヤブニッケイの葉を使用しています。無印良品の限定14店舗で24年2月9日(金)より発売。

プリンセスサリー Rice

米の可能性を拡げて新たな価値のある地域産品の創出、生産者の収入向上、後継者・新規就農者を呼び込むことによる鴨川の農業活性化を目指し、新たな価値のある米として長粒米の生産を提案。「プリンセスサリー」はバラバラした食感で香りの良いインディカ米の「バスマティ」と、もちもちとした食感の国産うるち米の特徴を併せ持っており、和食、カレー、チャーハン、アジア料理との相性も良いほか、単体で食べても甘さや旨みを感じます。周囲で作られている品種に比べて差別化が見込めるため、買い取り価格アップにつながり、生産者の収入向上を目指します。2023年秋に収穫されたお米は当社で全量を買取り商品化。「Café & Meal MUJI みんなみの里」にて、全メニューのお米がプリンセスサリーで提供。



02

里山デッキ みんなみの里からの景色を望む

2024年4月27日(土)に食と風景を楽しむ里山デッキを新設します。里山デッキでは桜並木、青々とした田んぼ、山に日が落ちる夕暮れなど、四季折々の景観と飲食を楽しんだり、隣接した農地公園で遊んでいる子供を見守ったり、思い思いに過ごすことができるようになります。デッキの床材や新設するベンチは地域資源である鴨川を中心とした千葉県内の杉を使用し、地域の職人が製作しました。Café & Meal MUJIでは里山デッキで食事が楽しめるよう、鴨川産のお米を使用したおむすびなど、テイクアウトメニューをご用意しています。

03

MUJI BASE KAMOGAWA 古民家の活用



MUJI BASEは、首都圏に集中する住宅、使われていない古民家、失われていく郷土文化の継承などの社会課題と向き合いながら、「一つの拠点で暮らす」という常識を超えて、遊休不動産の

活用などを通じ、もっと自由な暮らしを提案します。働き方改革によるワーケーション等、ライフスタイルが場所にとられないものに変化している中、暮らしの拠点を広げ、もう一つの「暮らし」の場としてご利用いただける中長期滞在型施設として展開します。今回の「MUJI BASE KAMOGAWA」は、千葉県鴨川市にある築100余年の古民家を無印良品が企画・デザインを担当し、リノベーションを施しました。

こだわりの空間で、鴨川での日常生活を中長期で楽しんでいただくため予約は2泊以上で承り、無印良品のアメニティや地域の旬の食材セット(有料)などをご用意しています。また、鴨川地域の生活文化に溶け込む暮らし方の提案として、“食と農”をテーマに地域事業者の方々と協業し、生産者から農業を学びながら体験できるプランなどを、宿泊者限定で提供をしていく予定です。

