



つきなみ旅。

稲刈り体験

古代から続く豊かな土壌で

2025
10月16日^木

13:40 スタート

受付開始

13:20 -

おにぎり付き



つきなみ旅 vol 13

大陸から有明海を通じて稲作が伝わった稲作伝承の地。「山門のクニ」の時代から、月のリズムに寄り添い営まれてきた稲作が、みやまの暮らしを形作ってきた。

参加費

2000円

・おにぎり付き

集
合
場
所

清水公民館

福岡県みやま市瀬高町大草 2594 番地

催行者

JA みなみ筑後青年部、
きよみず魅力発信プロジェクト

ご予約
お問合せ

みやまブランディング
推進委員会

〒835-0023 みやま市瀬高町小川 5
(みやま市商工観光課)

TEL 0944-64-1523

プログラム

「古代から続く豊かな土壌で稲刈り体験」
詳しくは裏面をご参照ください。





大陸から有明海を通して稲作が伝わった稲作伝承の地。

「山門のクニ」の時代から、月のリズムに寄り添い営まれてきた稲作が、みやまの暮らしを形作ってきた。

「古代から続く豊かな土壌で稲刈り体験」

約3000年前の「山門のクニ」の時代、みやまの地にも、大陸（長江文明）から有明海を経て稲作が伝わりました。人々は月と太陽のリズムに寄り添いながら、自然と共に生き、共に支え合う暮らしを営んでいたことが想像されます。

現在の豊かな土壌は、矢部川の度重なる氾濫と、月のリズムによる有明海の満ち引きにより、山と海の養分が堆積し、三千年にわたり育まれてきた貴重な財産です。古代の人々は、ときに自然の厳しさにも向き合いながらも、大地や生き物、石ころ一つにも神の存在を感じ、自然への感謝を胸に稲作文化を築いてきました。この度、その歴史と風土が息づく「山門」の地名が残る清水地区の田んぼで、6月の田植え体験に続き、「稲刈り体験」を実施します。さらに、体験の後には、地元の方々が心を込めてご用意した、清水地区産の新米で作ったおにぎりをお楽しみいただけます。自然の恵みを感じる特別なひとときをぜひご体感ください。

プログラム

- 13時20分 受付開始
- 13時40分 プログラム開始（稲刈り体験）
- 14時30分 おにぎりタイム
アンケート記入
- 15時30分 終了

開催日 令和7年10月16日（木）

時間 13時40分スタート（受付開始13時20分より）

集合場所 清水公民館 福岡県みやま市瀬高町大草2594番地

開催場所 清水小学校 正門前

参加料金 2000円

定員 定員10名（最少催行1名）



くらし調う、
みやま有明。

稲作文化は、先祖・自然への感謝と共に

約3千年前、稲作は西北九州有明文化圏に伝わって来ました。発祥の地である長江中下流域に住んでいた人々が船で列島に移動したことにより、稲作を中心とした文化が列島各地に広がっていきました。長江流域に住んだ人々の末裔である苗族（みやおぞく）の文化を調べると、米に関わるお祭りが盛んで、例えば、家族や仲間と新米を食べ、歌ったり、踊ったりすることで自然の恵みに感謝する「苗年（みやおねん）」と呼ばれる新嘗祭（にいなめさい）が盛大に営まれています。「すべては先祖が伝えてくれたもの。新しい米が出来れば、まず先祖に感謝し稲穂を神棚に供えます。それをしなければ、家族に不幸が訪れ、来年は不作になる」と言います。日本でも、新嘗祭というお祭りは2千年以上途切れることなく続けられてきました。これは、天皇陛下が神と共に新米を食べ、自然の恵みや先祖に感謝をするお祭りで、苗族のお祭りにつながるものですね。

つきなみ旅連載コラム
vol.13



ブランディングアドバイザー
福井 隆

東京農工大学大学院客員教授
地域生存支援LLP代表
「地域で生きる、希望をつくる」
事業化支援ファシリテーター

誇り高き地域の歴史と伝統

全国に誇る、みやまのブランド「山川みかん」

みやま市の名産「山川みかん」は、皮が薄く濃厚な果実がぎっしりと詰まっています。県内はもちろん全国でも「美味しいみかん」としてその名を広めている山川みかん。では、なぜそんなに山川みかんが美味しいのでしょうか？何より、山川町は地質の多くが砂壤土で排水性が良いことから、みかん栽培に向く土地です。そして、緩やかな丘陵で育つことで、糖度に重要な日照量を十分に確保でき、さらに、有明海の潮風にあたることで、いちだんと糖度が増します。みかんの栽培に適した地形・気候風土と、江戸時代後期から続く、長年の努力の積み重ねが、山川みかんブランドを育てたのです。近年は、高級ブランド「北原早生」の開発が若い後継者の増加につながるなど、みかん産地としてのブランド力が益々高まっています。

