



報道機関各位

みくらし調う、  
みやま有明。



商工観光課商工観光係  
担当 末吉  
TEL 0944-64-1523

## 第20回「つきなみ旅」を開催

～三千年の土にふれる、「無農薬無肥料の野菜づくり体験」～

有明文化圏に根ざすみやま市は、豊かな土地が広がった「山門のクニ」の時代から、自然に抗うことなく、自然と調和して生きてきた歴史があります。

今回は、古代から約三千年にわたり守られてきた土壌のもと、本来自然が持つ力を最大限に生かして、無農薬・無肥料で野菜栽培をしている農家から自然栽培の農法を学びながら、スナップエンドウ、グリーンピース、ジャガイモなどの収穫と里芋の植えつけ体験を実施します。

体験後には、収穫したジャガイモなどの試食とお抹茶をお楽しみいただきます。自然の心地よい空気を感じながら、ゆったりとしたひとときをお過ごしください。

■期 日 令和8年5月16日(土) プログラム開始9:30～  
※雨天時は5月17日(日)

■定 員 10名

■参加費 2,000円

■場 所 みやま市瀬高町大草

※汚れてもいい服装でご参加ください。

■主 催 みやまブランディング推進委員会

■問い合わせ・申し込み

みやまブランディング推進委員会(TEL:64-1523 商工観光課内)

※「つきなみ」とは元来、月々おこなわれる「嘗(なめ)=収穫を祝いながら自然の神々との供食・食事会」のことであり、旧暦の時代に大切にされていた月のリズム(月波)を意味しています。

# 野菜づくり体験

## 無農薬無肥料の

### 三千年の土にふれる

つきなみ旅エクスカーションプログラム vol. 20



2026  
5月16日(土)  
雨天の場合 17日(日)  
9:30 スタート  
受付開始  
9:15-

収穫したジャガイモの試食



有明文化圏に根ざすみやま市は、いにしえより、自然に抗うことなく、自然と調和して生きてきた歴史があります。約3,000年にわたり守られてきた土壌で、土壌がもつ潜在能力を活かし、農作物本来の生き方に向き合う農法を学びます。

参加費

2,000円

開催場所

みやま市瀬高町大草

催行者

ブランディング推進委員会

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

「自然の力を最大限に活かす  
農法にふれる野菜の収穫と種まき体験」  
詳しくは裏面をご参照ください。





有明文化圏に根ざすみやま市は、いにしえより、自然に抗うことなく、自然と調和して生きてきた歴史があります。約3000年にわたり守られてきた土壌で、土壌がもつ潜在能力を活かし、農作物本来の生き方に向き合う農法を学びます。

## 「自然の力を最大限に活かす農法にふれる野菜の収穫と植えつけ体験」

みやま市は、大陸（長江文明）から有明海を通じて稲作が伝った稲作伝承の地であり、豊かな土地が広がった「山門のクニ」の時代から、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ました。

今回は、古代から育まれた土壌のもと、本来自然が持つ力を最大限に活かす、無農薬・無肥料で野菜を栽培されている農家さんから自然栽培の農法を学びながら、スナップエンドウ、グリーンピース、ジャガイモなどの収穫、及び里芋の植えつけを体験していただきます。体験の後には、参加者の皆さんで、自然の美味しい空気を感じながら、収穫したてのジャガイモの試食などを楽しんでいただきます。

### プログラム

9時15分 受付開始

9時30分 プログラム開始

スナップエンドウ、グリーンピース、ジャガイモなどの収穫  
里芋の植えつけ

収穫したジャガイモの試食とティータイム  
和菓子とお抹茶を味わいながらゆったりとしたひとときをお楽しみ下さい

12時30分 アンケート記入・終了

開催日 令和8年5月16日(土)

雨天の場合 5月17日(日)

時間 9時30分スタート(受付開始9時15分より)

開催場所 みやま市瀬高町大草

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。

## 土からいただくいのち、自然栽培

土の研究者である藤井一至氏によると、「生命と土だけは、人類には作れない」そうです。長江流域で約1万年前に始まった稲作は、水と土壌が豊かな有明文化圏、山門の地にもたらされました。有明文化圏の北に位置する唐津の菜畑遺跡、放射性炭素 14による年代測定によって2955年前頃の水田跡であることが明確になりました。同時にこの遺跡からは、数十種類の野菜栽培の跡も確認されています。この地域では、約三千年にわたって豊かな土壌が生まれ、くらしが調えられてきました。土本来の力や自然の巡りによって育てる自然栽培は、自然資本の質を維持・向上させ、「いのち」を育んでくれます。まさに、この地に相応しい、いのち育む学びです。

つきなみ旅連載コラム  
vol.20



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

「博多なす」ブランドを支える伝統の「瀬高なす」

ナスは、抗酸化作用や夏バテ対策、血圧サポート、腸にやさしく低カロリーでヘルシーなど、体にうれしいポイントがいくつもあり「体を調えながら、無理なく食べられる優しい野菜」です。

瀬高町矢部川沿いの農村地帯は、永い歳月にわたる幾多の氾濫で山の養分が堆積してできた土壌と云われており、古くから続くナスの一大産地です。総作付面積は、県内の約半分を占めており、天皇杯を受賞するなど全国に出荷される「博多なす」ブランドを支えています。ハウス栽培なので年中収穫できますが、なかでも4月から6月にかけて収穫最盛期となります。

「瀬高なす」は矢部川流域の肥沃な土壌と、先人たちの知恵と経験と努力工夫の結晶であり、みやま市の誇れる伝統ブランドです。

