



市野川

ICHINOKAWA



長野県



次世代の担い手へつなぐ
棚田保全を目指す！

棚田めぐり



秘境度



市街地からの所要時間を★の数で表しています。
詳細については、右記のQRコードから

棚田カードの配布場所
その他詳細はコチラから



長野県麻績村にある市野川棚田の一部は、高齢化と担い手不足により、人が踏み入るのも困難なほど耕作放棄地が増加していました。かつての農村風景を取り戻すため、有志が集まり平成16年に棚田を再生しました。

棚田には、標高1,000mの聖高原にある聖湖からの美しい水が流れています。その水を米の収穫後も田に溜めておく「冬水田んぼ」を行うことで、微生物をはじめとする多様な生物が生まれ、土を良質にします。

また、棚田全体に有機肥料を使用し、低農薬や無農薬の米やもち性大麦等を栽培しています。その証として長野県の「信州の環境にやさしい農産物」の認証を取得しています。



麻績村PRキャラクター おみほん

地域で取り組まれている保全活動

①スマート農業の実演会開催地

企業や村、県と協力し、スマート農業の実演会開催地として棚田の一部を提供しています。次世代に棚田を引き継ぐことを見据えた農作業軽減の一環として、リモコン式草刈機や農業用ドローンなどの機械化を目指しています。



②こども農園

近隣地域の保育施設に「こども農園」として棚田の一部を提供し、子どもたちの農業体験学習の場としても活用されています。



棚田で作られる特産品

棚田の耕作放棄地を活用し、長野県のオリジナル品種ホワイトファイバーというもち性大麦を栽培しています。食物繊維が豊富で、糖質の吸収を抑え食後の血糖値上昇を穏やかにする機能があるとされる「大麦β-グルカン」を含み、近年注目を集めています。

棚田で作られた米やもち性大麦を使用した商品は、村内の農産物直売所等で購入できます。

- ・棚田の恵み こしひかり
- ・棚田の恵み もち麦ホワイトファイバー
- ・棚田の恵み もち麦シリアル
- ・棚田の恵み もち麦シリアルinリンゴチップ
- ・棚田の恵み もち麦茶
- ・日本酒「舞姫 純米吟醸翠露(すいろ)Natural」



アクセス情報

住所：長野県東筑摩郡麻績村麻

公共交通機関

JR 篠ノ井線聖高原駅からタクシーで10分

自動車

長野自動車道麻績ICから車で10分



無



有 (10台)
市野川公民館に駐車してください

年間イベント・行事	
5月	代かき・田植え
9月～10月	稲刈り
10月	脱穀



一押し情報

直売所 おみの恵み

麻績村役場向かいにある農産物直売所です。

シェーンガルテンおみ 食 泊

TEL .0263-67-2800

北アルプスを眺めながら日帰り入浴も可能です。

聖レイクサイド館 食

TEL .0263-67-3511

聖湖畔に佇むレストラン。オリジナルケーキでのティータイムが好評です。



お問い合わせ先 麻績村役場振興課 TEL 0263-67-3001 (代表)

棚田訪問の3原則

- ・農作業の迷惑にならないようにしよう!農家の方に会ったら挨拶を!
- ・棚田の畔道や水路は農家の命!勝手に入らないように!
- ・写真撮影やSNSへの投稿には最低限のマナーを守ろう!

#棚田に恋で
SNSに投稿を
お願いします!!