

長い時間をかけて、自然と調和した
人の営みがつくりあげた里山里海

農林漁業によりもたらされる多くのめぐみ、
守り伝えられてきた祭礼や伝統技術、
美しい景観、豊かな生きもののつながり……
「能登の里山里海」で育まれる四季の暮らし、
そのもの、すべて—それが、世界農業遺産

能登の里山里海

世界農業遺産



掬子桶式製塩法(珠洲市)

伝えたい伝統的な技術

唯一能登にのみ残る「揚げ浜式」と呼ばれる製塩法や、日本を代表する漆器「輪島塗」といった伝統工芸、里山の管理・保全と密接に結び付いた「炭焼き」などの伝統的な技術が継承されています。



ボラ待ちやぐら(穴水町)



越冬のため飛来したハクチョウ(羽咋市)



ころ柿(干し柿)(志賀町)



輪島塗(輪島市)



海女漁(輪島市)

多様な生物資源

能登各地の里山里海には希少種を含むたくさんの生きものが生息・生育し、渡り鳥も多く見られます。また、「能登野菜」などの在来品種の栽培の振興も積極的にはかれています。

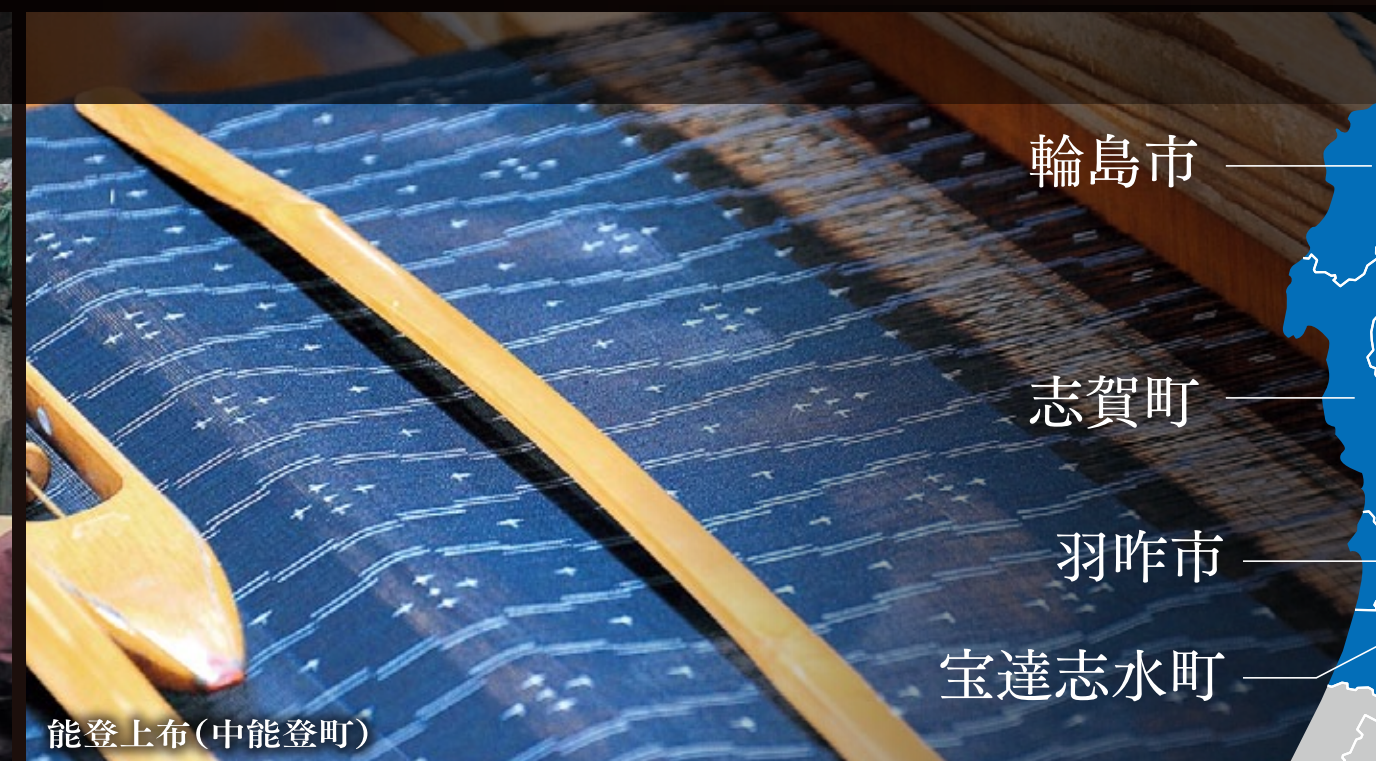
伝統的な農林漁法と土地利用

稲のはぎ干し(天日干し)や海女漁などの伝統的な農林漁法が今も継承されています。農業用の水源として2千を超える「ため池」が点在し、傾斜地には棚田が多く見られます。

Noto's
Satoyama and
Satoumi



炭焼き(能登町)



能登上布(中能登町)



能登野菜



宝達葛(宝達志水町)



世界農業遺産

世界農業遺産(Globally Important Agricultural Heritage Systems(GIAHS): ジアス)は、その土地の環境を生かした伝統的な農業・農法や生物多様性が守られた土地利用、農村文化・農村景観などが一体となり維持・保全がはかられている世界的に重要な地域を後世に引き継ぐことを目的として、2002年(平成14年)、国連食糧農業機関(FAO)により創設されました。

Ishikawa
Prefecture

「能登の里山里海」世界農業遺産活用実行委員会

世界農業遺産の認定を活用して「能登の里山里海」を未来へ引き継ぐための取組を行っています。構成:石川県、七尾市、輪島市、珠洲市、羽咋市、志賀町、宝達志水町、中能登町、穴水町、能登町、農林漁業・商工・観光団体

<http://www.pref.ishikawa.jp/satoyama/noto-giahs/index.html>

能登の里山里海ポータル 検索