

あれはら 荒原の棚田 (伊豆市)

荒原の棚田は、天城の山の中に現れる小さな平坦面の上に作られています。天城火山の溶岩液が形作った台地であって、長野川と向野川にはさまれた、名のおり細長い野原、長い野です。荒原（アレハラ、アール）は、その名のおり、山崩れ、水害を昔からよく受けた場所です。この自然災害多き環境と見事に調和し、扇状地のようになら下へ徐々に田んぼや畑を構築しています。日本の棚田の中では、一枚一枚の田んぼの面積が広く、農作業がやりやすいという特徴があります。



自然の力で育つお米

荒原の棚田で活動する浅田ファームでは、自然の力を利用して糞だけで土づくりをするなど、手間ひまかけてお米が育てられています。生産量が限られているため棚田に来ていつでも食べられる訳ではありませんが、伊豆や箱根のホテル、レストランで荒原の棚田のお米が使われています。化学合成農薬、化学肥料、遺伝子組み換え技術等は一切使用せず、糞のみを使って作られた土に育つお米からは、作物本来の美味しさを感じることができます。

周辺情報

棚田周辺は未だ昔ながらの里山の風景が美しく残っており、鹿やイノシシ、狸などの野生生物とともに人々の暮らしが育まれています。

アクセス情報

住所：静岡県伊豆市湯ヶ島

公共交通機関

伊豆箱根鉄道 修善寺駅
⇒東海バス 湯ヶ島駅から徒歩26分

自動車

伊豆縦貫自動車道 月ヶ瀬ICより約10分



一押し情報

浅田ファーム
Tel 090-1280-3472

伊豆の山深く、天城の美しい里山の中にある荒原の棚田で農作業を行う浅田ファーム。水清く、動物も植物も豊かに暮らすこの天城の地で、野菜や米を本来あるべき姿で育てています。棚田米は浅田ファームオンラインストアでも購入可能です。



道の駅月ヶ瀬

Tel 0558-79-3977

谷あいの渓流の景観とともに自然のままの美しさが残る天城連山。その湧き水によって育まれる自慢のわさび、しいたけ、農作物、こだわりの品があります。

