

明を受けました。人口が7月末現在で2万5,607人、総面積が9,956haのうち耕地面積が5,944ha、山林面積が619ha(22年統計)、総農家数が2,000戸と、佐賀県有数の農業生産性を誇っています。二毛作が普通で、米+レンコン、大豆、玉葱の栽培が盛んで、特に玉葱、レンコン、アスパラガスは佐賀県一の栽培面積となっているほか、肉用牛の飼育頭数も3,000頭を越え、佐賀県トップ5に入っています。



白石町農地

また、新規就農者の推移については、佐賀県一の就農者数ですが、深刻な後継者不足の問題については、県外からの移住・就農希望者を研修生として受け入れる『しろいし農業塾』を始めることとしており、「企業誘致と言うよりも、『農の町』として農産加工などの農業関連会社や、6次化の延長の形で加工場の誘致や整備により雇用につなげたい。有明海は日本一千満の差が激しいと言われており、昔から有明海を埋め立てて農地を拡大してきた同町にとって、農業水利の確保が一番の悩みの種であった。」とのことでした。海水が水路を逆流して田圃に入っ

たり、地下水を汲み上げ過ぎて1mもの地盤沈下が起こったりしていたが、2012年に新たな水源を確保できたことから、ようやくこれらが解消されたとのことです。

この後、現地視察を行うということで新有明漁港に行きましたが、到着した際は干潮時であったために、相当沖合まで泥の層が見えており、ムツゴロウやカニも所狭しと動いていたのですが、15分程度過ぎたあたりで海水が泥の層に流れ込んで来て、見る見るうちに汐が満ちてきたのであります。ここでの干満の差は6mとのことで、堤防の構築の際は海拔7mを堤防上部にすることでした。



白石町干潟

最後に、福富産物直売所を案内していただきました。当町の白神街道より狭い位の施設でしたが、年間の販売額が2億円とのことで、さすがに栽培品目が多様で二毛作ができるほどの強さをまざまざと感じて来たところでありました。

◇8月28日(金)

午前9時半に有田町に到着です。初めに担当の方から有田焼の原点となる陶石が発見された有田泉山に案内していただ

きました。そこには有田町長の山口隆敏氏が待っていてくれて、1616年朝鮮人陶工李参平らによって日本で初めて磁器が作られた歴史などについてお話をいただきました。来年はそれから400年となるため、1年を通じて有田400年の歴史を様々な形で発信して行くことにしているとのことでした。観光資源はある程度そろっているものの、どうしても焼き物の町として製品を販売することだけに力を注いで来た経緯があり、観光客は年間を通じて230万人だが、その半数以上が5月の連休前後に開催される「有田陶器市」に集中しているため、1年を通じた誘客事業を推進しようとしているとのことでした。その中で、有田内山伝統的建造物群保存地区にあつては、陶磁器生産の拡大に伴い江戸期に形成され「有田千軒」と呼ばれるほど栄えたと言われる現在も価値の高い建物が数多く残っていて、景観条例等で助成金により保存に力を入れているとのことでした。



有田内山保存地区

最後に案内していただいたのが、酒井田柿右衛門で有名な「柿右衛門釜」です。現在は第15代柿右衛門ということで、バ

スガイドさんが盛んに五城目町長の第15代彦兵衛さんに話しかけながら、歴史の重さに関心を寄せていたのが印象的でした。館内は柿右衛門さんの親族の方の案内で解説していただき、普段は絶対入れない釜場や作業風景も見せていただきました。

折角ここまで来たのですから、何か一つでもお土産にと思ったのですが、付いている値札はもちろん、複数の職人の手によってようやく1つの作品が出来上がることで、最低3回の釜焼き工程など、想像をはるかに超えた手間隙をご教示いただき、とてもとても安易に購入できる品物ではないということを悟り、ここでは何も買わずに昼食に向かいました。



柿右衛門釜

昼食は有田特産鶏肉を使った焼・酢・煮・蒸・揚の五つの料理で、目と舌と心を愉しませてくれる有田ならではの新・ご当地グルメ「有田焼五膳」をいただきました。コンセプトの他に定義やルールが決められており、料金も税込1,200円以下とするとのことでありました。以上、今回の視察研修の概要の報告といたします。