

お米づくりに欠かせない水の確保^{かくほ}

明和町でたくさん作られているおいしいお米。
お米づくりに^{あま}は豊富な水が欠かせません。

水を確保するための方法の一つとして、井堰^{いゑん}があります。井堰とは、川をせき止めて水位を高くすることで、水を水路へ引き込む技術です。

明和町内を流れる^{あらいがわ}祇川には、7カ所の井堰が作られています。

上御糸地区前野の前野井堰は、江戸時代後期の天保10年(1839)に造られたとされ、かつては直径5mを超える二つの水車でせき止めた水を汲み上げ、田畑に水を流していました。

みなさんの住んでいる地区にも、お米づくりのためのさまざまな工夫が残されているかもしれませんね。地域の人にも聞いてみましょう。



農業用水路に水を引き込む金剛坂井堰

- ①大井手井堰(松阪市)
- ②金剛坂井堰
- ③坂本井堰
- ④麻績井堰
- ⑤八井井堰
- ⑥根倉井堰
- ⑦前野井堰
- ⑧養川井堰

それぞれの堰からは

どこの集落に水が流れているかな

