

세계농업유산

상수리나무 숲과 저수지가 연계된 구니사키반도·우사의 농림수산순환

2013년 5월, 오이타현·구니사키 반도의 우사지역 (분고타카다시,
기츠키시, 우사시, 구니사키시,
히메시마무라, 히지마치) 이 세계농업유산으로 인정받았다.

Kunisaki Peninsula Usa
Integrated Forestry, Agriculture and Fisheries System

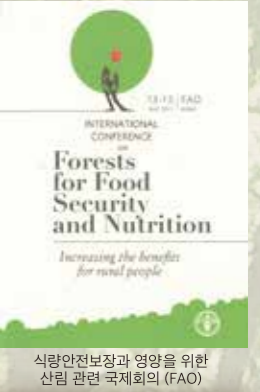


숲의 은혜 표고버섯의 고향

「나무가 식량을 만든다」 세계적인 식량안전보장에 기여

산림자원에서 산출되는 원목 표고버섯

이 지역에서는 상수리나무를 이용한 원목 표고버섯 재배가 전통적으로 이루어지고 있습니다. 상수리나무는 표고버섯의 성장에 필요한 영양원을 공급하며 원목 표고버섯을 키우고 있습니다. 상수리나무라는 삼림 자원이 원목 표고버섯이라는 식량을 생산하는 시스템은 경지가 한정된 이 지역의 영양, 생활 보장 면에 크게 기여했으며 식량안전보장 관점에서도 국제연합식량농업기구(FAO)의 높은 평가를 받았습니다. 원목 표고버섯 재배를 실시함에 따라 상수리나무 숲의 벌목과 재생이 반복되면서 삼림의 신진대사 촉진, 수자원의 함양 등 삼림의 공익적 기능 유지를 꾀하는 동시에, 산의 양호한 환경이나 경관 보전으로 이어지고 있습니다.



상수리나무 숲과 저수지 군에 의해 지속적으로 유지되는 일본



제일의 원목 표고버섯 생산을 비롯한 농림수산업 시스템

현대를 사는 중세 정원 [전염장]

과거 이 지역 주민들은 부족한 물과 싸우면서 자연의 지형을 활용한 논농사를 지어 왔습니다. 이러한 노력의 흔적을 15세기부터 거의 그대로의 모습으로 현재까지 전해온 것이 '전염장 오사키의 농촌경관'입니다. 산록 일대에는 상수리나무 숲이 적절하게 관리되고 있으며, 여기서 함양된 수원은 논농사와 다양한 생태계를 육성하고, 산과 농촌의 아름다운 경관을 형성합니다. 11세기 장원유적에 기원을 갖고 14~15세기의 경지, 촌락의 기본 형태가 계승되고 있는 점을 높이 평가받아 2010년에는 국가중요문화경관에 선정되었습니다.

국내 유일의 시치토우이 생산

시치토우이는 논벼와 물의 이용시기, 작업의 성숙기가 중복되지 않아 내구성이 높은 다다미로 수요가 많았기 때문에 예전에는 현대에서도 널리 재배되었으나, 현재는 구니사키반도 지역가 국내 유일의 산지입니다. 골풀에 비해 강건하고 내구성이 뛰어나 유도장과 전통 문화재의 다다미에 사용되고 있습니다. 5월 초에 심어 주고 우라기리*와 쓰러짐 방지 망을 세웁니다. 모내기부터 약 90일 후인 8월초에 낫으로 베고, 세로로 이분한 후 약 10시간의 건조 작업을 거쳐 제적**에 이르는 매우 노동 집약적인 작업입니다.

*우라기리: 선단을 1.3m정도 높이로 가지런히 자르는 작업
**제적: 시치토우이를 펴고 다다미를 만드는 것

「부족한 물」과의 싸움의 역사 세계에 자랑하는 시스템의 계승

- ◎상수리나무를 활용한 원목 표고버섯 재배
- ◎여러 저수지를 연계한 용수공급 시스템
- ◎상수리나무 숲에 함양된 수자원을 활용한 논농사
- ◎상수리나무 숲과 저수지 군이 만드는 다양한 생태계
- ◎계승되고 있는 농경문화·경관

일본 제일의 축적량을 자랑하는 상수리나무 숲과 여러 저수지를 연계한 시스템은 일본 제일의 원목 표고버섯 생산과 국내 유일의 시치토우이 생산 등 다양한 농림수산업을 책임짐과 동시에 다양한 생태계를 보전하고 있습니다. 또한 로쿠고만잔 문화 아래, 많은 농경에 얽힌 민속 행사가 지금도 계승되고 있습니다.

특색있는 농림수산물과



이 지역에 내리는 빗물은 상수리나무의 낙엽 등이 퇴적한 흙에 스며들어, 유기물과 영양염*을 포함한 용수가 됩니다. 이 용수가 식물 플랑크톤과 해조 등의 영양원으로써 논농사와 해안어업 등을 지탱함과 동시에 다양한 생태계를 키우고 있습니다.

*영양염: 식물 플랑크톤과 해조의 영양이 되는 규산염, 인산염, 질산염, 아질산염 등의 총칭

다양한 생태계

- 식물** 바위오동 등 환경성이 지정된 레드리스트에 기재되어 있는 27종이 생육하고 있습니다.
- 어류·갑각류** 레드리스트에는 48종이 기재. 강에서는 명아주, 갯벌에서는 망둥어, 살아있는 화석으로 불리는 투구게 등이 서식하고 있습니다.
- 파충류·양서류** 레드리스트에는 12종이 기재. 그 중에서도 오이타 도롱뇽은 국제 자연 보호 연합 등으로부터 멸종 위기종으로 지정되었습니다.
- 조류** 쇠부리마요도 등 레드리스트에 기재되어있는 53종이 서식하고 있습니다.



보전되어온 농경문화·식문화



과거 구니사키반도는 후타고산계에서 방사상으로 뻗은 곡근을 따라서 이루어진 무사시, 구나와, 구니사키, 타시부, 아키, 이미의 6개의 향*을 육향이라고 불렀습니다.

규슈 최대의 장원*영주였던 우사하치만구(국보)와 신궁사 미륵사의 승려가 시작한 사원군에 의해 신불습합*의 「로쿠고만잔 문화」가 시작되었다고 알려지며, 농경에 얽힌 민속행사와 식문화가 현재까지도 계승되고 있습니다.



고신코우사이 [우사시]



아마비키사 [분고타카다시]



케베스 축제 [구니사키시]



키츠네 춤 [히메시마무라]

구니사키반도 우사 지역에는, 우사하치만구와 관계가 두터운 텐다이슈 사원군이 다수 존재하고, 농업과 관련된 특징 있는 제례가 지금도 남아 있습니다.



슈조오니에/[분고타카다시·구니사키시]

전년도 수확에 감사하고, 신년의 풍작을 비는 농경의례로, 분고타카다시의 「텐멘지」, 구니사키시의 「이와토지」, 「조부츠지」에서 개최되고 있습니다. 큰 횃불을 봉헌하고 스님이 법회를 치르며, 도깨비가 춤을 춥니다. (국가지정 중요무형민속문화재)



도부로쿠 축제 [기츠키시]

공동의 씨족신을 모시는 일족인 우지코가 담근 탁주를 수호신에 바치며, 벼 수확을 감사하는 시라히게타와라 신사의 제례입니다. 우지코 중심의 제사 조직과 행사를 계승하고 있으며, 710년부터 1300년 넘게 이어지고 있습니다.

※향: 고대 지방행정의 단위 ※장원: 나라시대에서 전국시대까지 존속된 귀족·지사의 대토지소유의 형태 ※신불습합: 신도신앙과 불교신앙을 융합 조화를 이루는 것

지역에서 나는 계절의 농림 수산물을 활용한 향토 요리가 많으며, 각 가정과 지역의 농촌 여성 등이 경영하는 음식(향토 요리)점에서 제공되고 있습니다. 농촌 여성 그룹은 향토요리의 전승뿐만 아니라 지역 산품을 활용한 신메뉴 개발 등 지역 문화의 계승과 도시와의 교류를 통하여 지역 활성화를 도모하고 있습니다.



당고지루 [전역]

계절 야채와 밀가루를 반죽하여 길게 만든 경단을 끓이고 된장으로 맛을 낸 오이타현을 대표하는 향토 요리입니다. 쌀이 귀하던 시절 서민 요리로서 지금도 친숙한 요리입니다.



미토리코와 [전역]

「미토리콩」은 콩과의 식물로 광저기의 일종입니다. 팔에 비해서 색이 검고 익혀도 흐물흐물해지지 않기 때문에 팔의 대용품으로 불사 및 지역 제례의 특별 음식으로 먹고 있습니다.



타이멘 [히메시마무라]

결혼식에서 양가의 가족이 처음「대면」할 때 나오는 히메시마촌의 향토 요리. 대면과 발음이 같은 「타이멘」으로 이름 지었으며, 도미는 한쌍이 되면 절대 떠나지 않는다는 점, 또 뽕은 길다는 점에서 양가의 관계가 오래오래 지속되기를 기원합니다.



카치에비 치라시즈시 (우사시)

「카치에비」는 부젠바다에서 잡은 붉은 새우를 삶아서 건조한 것. 건표고버섯이나 콩 등 지역의 풍부한 자연이 키우고, 말린 식품으로 만든 「카치에비 치라시즈시」는 축제나 손님이 올 때 대접하는 우사시 나가스 지구의 향토 음식입니다.



후타고산계에서 방사상으로 뻗은 산 줄기와 깊은 계곡으로 이루어진 구니사키반도

논농사에는 흑독한 자연환경

구니사키반도 우사지역은 규슈의 북동부, 세토나이카이만의 남단에 돌출되어있는 반도를 중심으로 한 4개의 시 1정 1촌으로 구성되어 있습니다. 지형은 중앙부에 있는 후타고산계의 봉에서 방사상으로 뻗은 능선과 깊은 계곡으로 이루어지며, 평야는 좁고 짧은 가파른 하천이 많습니다. 또 강수량은 적는데다가 빗물이 침투하기 쉬운 화산성 토양이기 때문에 오래 전부터 「물」의 확보가 어려웠던 지역입니다.

- 1 분고타카다시 4 구니사키시
- 2 기츠키시 5 히메시마무라
- 3 우사시 6 히지마치



◎면적 : 1,323.75km²
 ◎인구 : 167,992명, 농림어업자수10,208명 (2015년3월)
 ◎기후 : 온대습윤기후 (세토나이카이식 기후)
 ◎주요산업 : 농림수산업, 정밀기기의 제조업



◎평균 강수량 비교

구니사키시 무사시	1,462mm
일 본	1,718mm

1,000mm 1,200mm 1,400mm 1,600mm 1,800mm 2,000mm
 ※구니사키시 무사시: 기상청 통계 (2003~2010년), 일본: 국토교통청 통계 (1971~2000년)



지형적 제약이 낳은「저수지」를 복수연계된 용수공급 시스템



복수연계식의 저수지군 관리 시스템

구니사키시 츠나이 지구에는 6개의 저수지를 연계한 시스템이 에도시대부터 지금까지 운용되고 있습니다. 최상류에있는 타카오이케 저수지는 논벼의 생육 후기용으로 저수되고 그 전 기간에는 중류 지역의 3개와 하류 유역의 2개 저수지가 보수하며 급수합니다.

안정적으로 논농사를 짓는 데 필수불가결한 저수지군의 역사는 11세기 개전 시기부터 시작된 것으로 추측되지만 대부분은 19세기의 인구 증가에 따라 정비되었습니다. 지형적 조건에서 대규모 저수지를 축조할 수 없었기 때문에, 조상들은 여러 개의 소규모 저수지를 연계시키고 필요한 수량을 확보하는 기술을 확립했습니다. 이에 따라 서로의 수익의 물 수급을 평준화하면서 귀중한 물을 효율적으로 분배하고 물 부족 해소를 꾀하고 있습니다. 또 저수지 사이를 잇는 수로를 개방함으로써 집수 구역을 확대해 더 많은 빗물을 저수지에 모아 물을 안정적으로 공급할 수 있게 되었습니다.



미사코이케 저수지 (구니사키시) 이 지역에서는 용수 공급 시스템을 계속적으로 운용하기 위한 지식과 경험을 전승하고 있습니다. 저수지에 관한 조작 및 관리를 맡기는 「이케모리」라는 역할이 있으며, 논 물수급 평준화와 적은 양의 물을 효율적이고 공평하게 사용하기 위한 취수관리를 실시하고 있습니다. 후타고산 정상에서 방사상으로 퍼지는 하천 각각에서 이 시스템이 유지 관리되고 있는 점이 이 지역 농농사의 특징입니다.

「이케모리」라는 역할이 있으며, 논 물수급 평준화와 적은 양의 물을 효율적이고 공평하게 사용하기 위한 취수관리를 실시하고 있습니다. 후타고산 정상에서 방사상으로 퍼지는 하천 각각에서 이 시스템이 유지 관리되고 있는 점이 이 지역 농농사의 특징입니다.

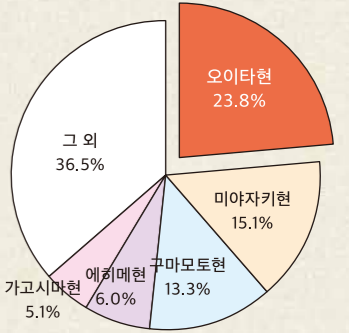


상수리나무의 순환 시스템과 식량생산 시스템

일본 최대의 상수리나무 숲과 다면적기능

오이타현의 상수리나무 축적량은 일본 최대로 전국의 약 24%를 차지합니다. 그 중에서도 이 지역의 삼림 면적에서 차지하는 상수리나무 숲의 비율은 현 평균 률 웃도는 11.5%입니다. 이는 특징적인 지리 조건과 자연 환경이 상수리나무의 생육에 적합하여, 사람들이 생활의 양식으로서 표고버섯 재배의 원목과 신탄 용재로 쓰기 위해 산에 계속 나무를 심어왔기 때문입니다.

■ 국내 상수리나무 축적량 ※산림자원 현황 (2017.3.31현재) (임야청)



표고버섯 생산 원목 공급



◎원목 토막치기
 벌목하고 1~2개월 후에 1~1.2m 길이로 자른다



◎중군 집중 [1~3월]
 토막치기한 원목에 전기 드릴로 구멍을 뚫어 표고버섯 균사가 들어간 중군을 심는다



◎놓이기 [1~3월]
 중군을 집중한 원목은 표고버섯의 균사가 성장하기 쉬운 장소에 놓인다. 통풍이 잘 되고 햇빛이 직접 닿지 않도록 상수리나무 가지로 덮는다. 이를 「카사기(가로대)」라고 한다.



◎재배장으로 이동
 놓이기 후 2년 째 가을이 찾아오면, 표고버섯이 발생하기 적합한 장소로 원목을 옮긴다. 원목은 표고버섯이 생기면 「호다기(버섯나무)」라고 불린다.

◎발생, 채취
 표고버섯은 주로 봄과 가을에 자란다. 적당한 크기가 되면 줄기 부분을 살짝 비틀어서 채취한다.

상수리나무 숲 관리와 원목 표고버섯 재배

상수리나무는 잘라내도 그루터기부터 계속 자라나기 때문에, 목재 자원이 순환한다는 뛰어난 특성을 가지고 있습니다. 식림된 상수리나무 숲은 적정 관리를 거쳐 약 15년 후에 원목 표고버섯 재배에 적합한 크기가 됩니다. 성장한 상수리나무는 가을에 벌목된 후 표고버섯 생산에 이용됩니다. 벌목 후 상수리나무 그루터기에서 이듬해 봄 싹이 트며, 성장에 필요한 일조와 양분을 확보하기 위해 벌초 작업을 합니다. 벌초된 잡초는 다음 잡초의 성장을 억제하고 천천히 분해되면서 상수리나무의 성장을 돕는 영양소가 되며, 낙엽 및 표고버섯 재배로 사용되었던 원목도 부식 후 미네랄이 풍부한 흙이 되어 팽연한 대수층을 형성합니다. 또 싹이 트고 2~3년 후에는 성장을 촉진하기 위해 싹을 2~3개만 남겨놓으며, 상수리나무 숲은 벌목되고 약 15년 후에 원목으로 이용할 수 있는 크기로 재생됩니다.

특유의 재배장 관리에 따른 원목 건표고버섯 재배

품질 좋은 원목 표고버섯을 재배하는 포인트는 재배장과 살수입니다. 이 지역은 겨울에 강수량이 적고 저온이기 때문에 수분이 필요한 표고버섯의 발생 시기에는 저수지를 살수에 이용하는 등 연구하며 원목 표고버섯을 생산하고 있습니다. 또한, 재배장도 통상 이용하는 삼나무 등의 침엽수림이 아니라 적당한 조도와 온도가 확보될 수 있는 활엽수림을 「밝은 재배장」으로 이용하고 있습니다. 햇볕 또는 건조기 등에서 건조시킨 원목 건표고버섯은 형상이나 빛깔에 따라 「돈코(冬菇)」 「코우코(香菇)」 「코우신(香信)」 등으로 나뉩니다. 이 지역에서는 특유의 뛰어난 재배 기술에 의해서 「차바나돈코(茶花冬菇)」와 「코우코」라는 귀중하고 고품질인 원목 건표고버섯이 생산되고 있어 오이타현은 전국 건표고버섯 품평회에서 20년 연속, 통산 52번의 단체 우승(2018년 현재)을 차지하는 등 눈부신 성과를 거두었습니다.

■ 건 표고버섯 생산량 ※2017년 특용임산기초자료(임야청)

- 1위 오이타현 생산량.....1,044t (비율41%)
- 2위 미야자키현 생산량.....417t(비율16%)
- 3위 구마모토현 생산량.....203t (비율 8%)



돈코

늦겨울에서 초봄까지 추운 시기에 천천히 성장합니다. 가장자리가 굵게 말리며, 갓은 두껍고 전체가 둥그스름한 형태를 띠고 있습니다.



코우코

이른 봄부터 중춘에 걸쳐 자랍니다. 돈코에 비해 크기가 크고 두꺼우며 풍미와 향을 지니고 있습니다.



코우신

중춘부터 늦봄에 걸쳐 발생하며, 갓이 활짝 피기 시작하면 채취합니다. 갓의 모양은 얇고 평평합니다.

지역성 넘치는 풍부한 농림수산물



대규모 농업이 발전하지 않은 이 지역에서는 생계를 유지하기 위해서 버릴 보완하는 품목을 재배할 필요가 있었습니다. 예전에는 많은 농가가 논농사와 원목 표고버섯 재배를 복합으로 운영하고 있었지만, 현재는 식용 소, 대파, 쪽파, 하우스 밀감 등 다양한 품목을 생산하고 있습니다. 특색 있는 품목도 많으며, 「시치토우이」는 구니사키반도 지역가 국내 유일한 산지입니다. 그밖에 오이타현 특산 카보스와 재래품종인 미토리 콩, 오멘 감 등 지역에서 자라나는 다양한 농림수산업이 전개되고 있습니다.



원목 건표고버섯



카보스



하우스 밀감



포도



차



딸기



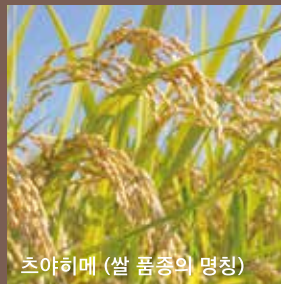
쪽파



대파



국화



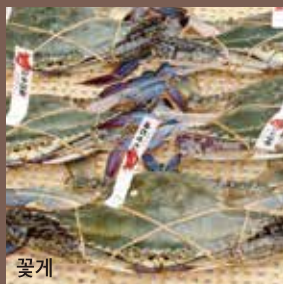
츠야히메 (쌀 품종의 명칭)



분고오모테 "시치토우이"



미꾸라지



꽃게



오이타 분고 소고기



시로시타 가자미



보리새우



분고벚부만 잔멸치



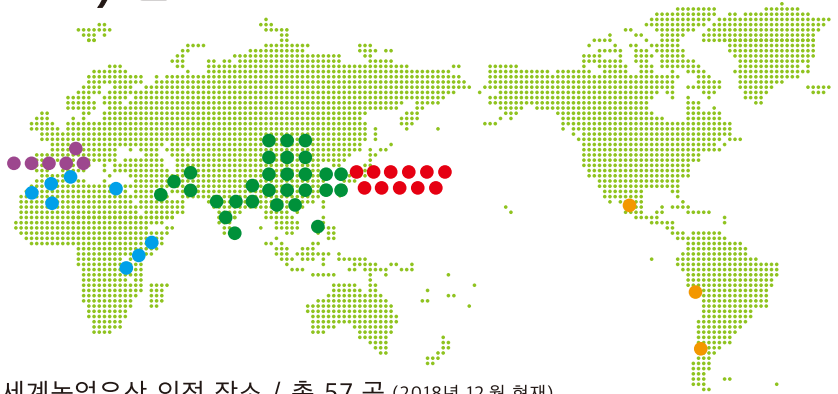
참굴



갈치

세계농업유산 (GIAHS)란?

Globally <세계적>,
Important <중요>,
Agricultural <농업>,
Heritage <유산>,
System <시스템>



식량의 안전확보를 목표로 하는 국제조직인 국제연합식량농업기관(FAO)이 2002년에 시작한 프로젝트로, 차세대에 계승되어야 할 전통적인 농업·농법과 이와 관련되어 생겨난 문화, 경관, 생물다양성 등이 일체가 된 세계적으로 중요한 농업 시스템(산림 및 수산업업을 포함)을 인정하고 보전과 지속적인 활동을 도모하는 것입니다.

세계농업유산 인정 장소 / 총 57 곳 (2018년 12월 현재)

일본 / 11곳

- 따오기와 공생하는 사도의 사토야마 (니가타현) ● 노토의 사토야마, 사토우미 (이시카와현)
- 시즈오카의 차구사비 농법 (시즈오카현) ● 아소 초원의 유지와 지속적 농업 (구마모토현)
- 참나무숲과 저수지가 있는 쿠니사키반도-우사의 농림수산순환(오이타현)
- 세이류 나가라가와와 은어-사토가와에서의 사람과 은어의 연결~ (기후현)
- 미나베-타나베의 매실 시스템 (와카야마현) ● 타카치호고-사이바야마의 산간지농림업 복합 시스템 (미야자키현)
- 지속가능한 수전농업을 지탱하는 '오사키코우도'의 전통적 수관리시스템 (미야기 현)
- 시즈오카 물 와사비의 전통재배 ~발상지가 전달하는 사람과 와사비의 역사~ (시즈오카현)
- 니시야와의 경사지 농경시스템(도쿠시마 현)

아시아 (일본 제외) / 29곳

- 중국[칭티엔의 논 양어] [하니족의 계단식 논] [왕니엔의 전통 농사] [둥족의 농작-양어-양조 시스템] [아오한의 건조지 농업] [푸알의 전통적 차 농업] [코이치산의 고대 중국 가야의 나무] [쉬안화의 포도재배의 도시농업 유산] [싱화의 독물기발 농업 시스템] [자현의 전통적 대추농업] [푸저우의 자스민-차재배 시스템] [자니스 가나의 농림축산업 복합 시스템] [황저우의 뽕나무를 사용한 자연순환농업] [사진에서의 전통적 뽕나무 재배 시스템] [중국의 남부산맥 언덕지역에서의 계단식 논 시스템]
- 한국[청산도 구들장 계단식 논 관개관리 시스템] [제주도의 돌담농업 시스템] [화개촌에서의 하동지방의 전통적 차 재배 시스템] [금산의 전통적인 고려인삼 농업 시스템] ● 스리랑카[스리랑카 건조지역에서의 연추형 저수지 시스템]
- 방글라데시[플로팅 가든 농법] ● 필리핀[이후가오의 계단식 논] ● UAE [알-아인 및 리와의 전통적 대추야자 재배 시스템]
- 이란[카산의 카나트 관계시스템] [조잔함곡의 포도 생산시스템][고나바드의 카나트 관계에 의한 사프란 재배시스템]
- 인도인도 [카슈미르 사프란 농업] [코라푸트의 전통농업] [해발 이하에서의 콧타나도 농업 시스템]

아프리카 / 8곳

- 알제리아 [염소 오아시스 시스템] ● 이집트 [시와-오아시스의 대추야자 재배 시스템] ● 케냐 [마사이의 목축]
- 탄자니아 [마사이의 목축] [농업과 산림의 혼합시스템] ● 튀니지 [가프사의 오아시스 시스템]
- 모로코 [아트라스 산맥의 오아시스 시스템] [아이토 스와비 - 아이토 만수르 지역의 아라간 농업 목축 시스템]
- 남미 / 3 곳 ● 페루 [안데스농업] ● 칠레[치로에농업] ● 멕시코 [소치밀코, 틀라우악 및 밀파 알타의 세계 유산 지역에서의 차판농업]
- 유럽 / 6 곳 ● 이탈리아 [아시시 - 스폴렛토간 언덕지대의 올리브밭][소아브의 전통적 포도밭]
- 스페인 [아사르끼야의 견포도 생산 시스템] [아나야의 소금 생산 시스템][올리브 고대수농업 시스템 '테리토리오 세니아']
- 포르투갈 [바호주의 농림산간 방목시스템]

세계유산(문화유산)과의 차이점은?

유네스코 세계유산(문화유산)은 유적 및 역사적 건축물 등의 「부동산」을 등록하고 보호하지만, 세계 농업 유산은 차세대로 계승하기 위해 전통적인 농업 「시스템」을 인정하여 보전과 지속적 이용을 도모하는 것입니다.



Facebook 갱신 중

세계농업유산 구니사키반도 우사지역

○오이타현의 GIAHS의 개요는 이곳

구니사키반도-우사 GIAHS

검색



미래로의 계승~ 사업계획의 실행~



농림수산업과 관련된 사람들의 운영방식을 차세대에 계승(시스템의 보전)

- 주민·생산자 등이 지역과 일에 대한 자신감 및 긍지 양성
- 농림수산업을 지탱하는 인재육성과 안정생산 확립을 위한 사업 추진
- 생물다양성이 길러지는 지역의 보전 ○농경과 결합된 전통문화의 전승

GIAHS브랜드를 활용한 제조 및 교류 인구 확대 등에 의한 지역 활력 만들기

- 농림수산물등의 브랜드화 ○교류인구 확대
- 지역만들기 활동 등의 촉진 ○국내외로 정보발신

구니사키반도 우사 지역 세계농업유산 추진 협의회

분고타카다시	농업 브랜드 추진과	〒879-0692	오이타현 분고타카다시 코레나가마치 39-3	TEL.0978-22-3100
기츠키시	농림과	〒873-0001	오이타현 기츠키시 오오야자 기츠키 377-1	TEL.0978-62-3131
우사시	농정과	〒879-0492	오이타현 우사시 오오야자 우에다 1030-1	TEL.0978-32-1111
구니사키시	농정과	〒873-0503	오이타현 구니사키시 구니사키마치 츠루카와149	TEL.0978-72-1111
히메시마무라	기획진흥과	〒872-1501	오이타현 히가시구니사키군 히메시마무라 1630-1	TEL.0978-87-2111
히지마치	농림수산과	〒879-1592	오이타현 하야미군 히지마치 2974-1	TEL.0977-73-3111

(사무국)오이타현 농림수산부 농림수산기획과 세계농업유산추진반 〒870-8501 오이타현 오이타시 오오테마치 3-1-1 TEL.097-506-3525