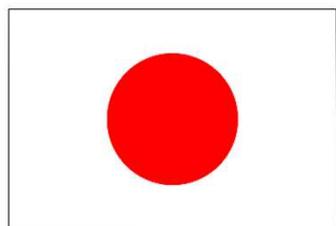


Introducción de las Zonas Reconocidas del Patrimonio Agrícola **Mundial**



Embajada del Japón en Chile

MAFF
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries

Satoyama de Sado en armonía con el ibis moñudo japonés

Ciudad de Sado en Prefectura de Niigata



Los ibis se alimentan en arrozales



Arroz de marca



Arrozales regados en invierno



Instalación de zonas profundas en los cursos de agua



Instalación de pasos de peces



biotopo

- En los arrozales de la isla se aplican métodos de cultivo que nutren a los seres vivos, manteniendo un rico ecosistema con el ibis como símbolo.
- Un entorno que permita a las criaturas crecer durante todo el año, por ejemplo, la creación de zanjas para que los seres acuáticos puedan escapar cuando se drenen los arrozales.
- Arroz cultivado de forma respetuosa con el medio ambiente, se convierte en arroz de marca y una parte de las ganancias, por las ventas, se destinan a actividades de conservación del ibis crestado.

Efectos del reconocimiento del Patrimonio Agrícola y los Iniciativas regionales

Agricultura

Mejorar la fuerza de la marca y ampliar los canales de venta del arroz certificado



- Se están organizando actos de relaciones públicas y actividades de sensibilización para mejorar el poder de marca del arroz certificado.
- Con el fin de ampliar los canales de venta, además de las actividades de venta a las arroceras especializadas, se están llevando a cabo actividades de promoción y expansión del “Sado Meshilin”, una tienda que manipula productos de Sado.

Turismo

Aumento del número de personas que interactúan con el “Satoyama en armonía con el ibis moñudo”.



Arte de Arrozales

- Para aumentar la participación de intercambio, se organizan actos de difusión, se planifican giras, se desarrolla logo de marcas y realizan iniciativas artísticas en los arrozales.
- Muchos de los “Equipos de cooperación para la revitalización regional” enviados desde fuera de la región se quedan a vivir en la isla una vez finalizado su mandato.

Transmisión a la siguiente generación

Transmisión de artes escénicas tradicionales desarrolladas por la cultura agrícola



Arte escénico tradicional “Oni-daiko”

- Se mantienen las artes escénicas tradicionales que se han transmitido de generación en generación con deseos de buenas cosechas, etc.

Educación para niños

- Se promueven actividades educativas para conocer los mecanismos e iniciativas que han protegido los paisajes familiares.
- Se están realizando esfuerzos para utilizar productos locales en los almuerzos escolares y conocer la agricultura a través de la educación alimentaria.

Promoción de la biodiversidad

Mecanismos e iniciativas de apoyo a la biodiversidad



Encuesta sobre criaturas con la participación de los residentes locales

- Con el fin de conservar y regenerar entornos Satoyama donde puedan convivir el ibis crestado y las personas, se persiguen métodos agrícolas seguros donde puedan vivir muchos seres vivos, con el ibis crestado como símbolo.
- Se han generalizado esfuerzos como los métodos de cultivo que nutren a las criaturas vivas y los estudios sobre criaturas, y se han mantenido los arrozales ricos en biodiversidad como zonas de alimentación del ibis crestado, lo que provoca un aumento de la población del ibis salvaje.

“Satoyama” y “Satoumi” de Noto

Península de Noto en Prefectura de Ishikawa



Primavera



Verano



Excelente paisaje

Arrozales en terrazas, setos de bambú y casas con tejados de paja, paredes blancas y tejas negras se extienden por empinadas laderas frente al mar.

Técnicas tradicionales

Se han heredado los métodos tradicionales de fabricación de sal y oficios tradicionales como el "Wajima-nuri".



Métodos tradicionales de agricultura, silvicultura y pesca y uso de la tierra

Se han heredado los métodos tradicionales de agricultura, silvicultura y pesca. Hay más de mil "embalses" diseminados por toda la región y en las laderas pueden verse numerosos arrozales en terrazas.

Actividades de conservación de “Satoyama” y “Satoumi”

Se está promoviendo un sistema para ser propietario de arrozales en terrazas, estancia en granja y desarrollo de recursos humanos en colaboración con las universidades.

Cultura y festividades

Se transmiten las culturas vinculadas a la agricultura, la silvicultura y la pesca.

Recursos biológicos diversos

Muchos organismos vivos, incluidas especies raras, viven y crecen aquí.

Invierno



Otoño



Efectos del reconocimiento del Patrimonio Agrícola y los Iniciativas regionales

Transmisión de la agricultura, la silvicultura y la pesca tradicionales

Transmitir el "Satoyama y Satoumi de Noto" a la siguiente generación

- Los estudiantes de secundaria de la región visitan a "maestros locales" que han apoyado la industria agrícola, forestal y pesquera local y recopilan su sabiduría, ingenio y pensamientos en un "curso de formación para escuchar y escribir".
- Se están poniendo en marcha iniciativas para animar a los estudiantes de secundaria a conocer las industrias tradicionales de Noto para redescubrir los atractivos de la región y establecerse en la zona.
- Se produce y distribuye material de lectura complementario (Manga) a los niños de primaria de la región.



- Se realizan cursos particulares "Juku" para que los estudiantes universitarios de la prefectura conozcan ejemplos prácticos de desarrollo regional, utilizando Noto como lugar de trabajo en terreno. Los universitarios participantes utilizan sus propias experiencias para dar lecciones a los niños de primaria.

Fomento de la agricultura, la silvicultura y la pesca

Valor añadido y fomento de la producción de productos agrícolas, forestales y pesqueros

- Certifican y convierten a Marca a los productos alimentarios seleccionados producidos en la región.
- Las ventas de productos certificados son mayores que antes de la certificación, aumentaron aproximadamente un 30%.



Marca de Noto



Alubias rojas y sal de Noto

- En cooperación con las empresas locales, se ha creado un "Fondo para la Promoción de Satoyama" con el fin de apoyar a los residentes locales, las empresas y otras personas implicadas en el desarrollo de productos y servicios que utilicen los recursos locales.
- En cooperación con las instituciones financieras locales, se ha creado un "Fondo de Apoyo a la Entrada en la Agricultura" para ayudar a los nuevos agricultores y empresas a establecerse en la agricultura.

Cooperación con la industria turística

Promoción de la industria turística con recursos locales

- Se organizan eventos, turismo etc., utilizando los recursos locales de "Satoyama y Satoumi de Noto".



- Los viajes de estudio del Patrimonio Agrícola Mundial se organizan para residentes urbanos en cooperación con empresas. Los participantes aprenden sobre el Patrimonio Agrícola Mundial y experimentan los diversos atractivos del "Satoyama y Satoumi de Noto".



Sistema integrado tradicional de té y hierba en Shizuoka

Kakegawa y región circundante en Prefectura de Shizuoka



Sistema integrado tradicional de té-hierba
Métodos agrícolas que incorporan (i) a (iv) al cultivo normal de té para producir té de alta calidad.



Iluminación de los arrozales en terrazas

Diversidad basada en "Chagusa-ba"



• En esta región, el té, una especialidad de la prefectura de Shizuoka, se cultiva utilizando un método de cultivo único conocido como "Sistema integrado tradicional de té-hierba".

• Se trata de un método de cultivo en el que se corta hierba de los pastizales (Chagusa-ba) diseminados alrededor de la plantación de té y se esparce por ella durante el otoño y el invierno; se dice que esparcir hierba del té mejora el vigor de la plantación y produce un té sabroso.

• La hierba es una parte esencial del cultivo local de té debido a sus efectos, como el enriquecimiento del suelo en los campos de té y la prevención de la escorrentía del suelo. Además, las praderas que se han mantenido cortando las hierbas del té albergan muchas especies poco común.

Iniciativas regionales después de ser reconocido como patrimonio agrícola

Sistema de certificación de los agricultores de "Sistema integrado tradicional de té-hierba"

- Se estableció un sistema de certificación para los practicantes del "Sistema integrado tradicional de té-hierba de Shizuoka".
- En virtud de este sistema, se certifica a los practicantes de plantaciones de té en función de su contribución a la conservación de la biodiversidad en tres niveles, dependiendo de la superficie de plantaciones de té gestionadas de "Chagusa-ba" en relación con la superficie total de plantaciones de té administradas.

Proporción de la superficie de plantaciones de té gestionadas de "Chagusa-ba" en relación con la superficie total de plantaciones de té administradas

Clasificación	Indicación
Menos de 5%	Sin Indicación
5% - 25%	
25% - 50%	
50% o más	



Número de certificaciones (marzo de 2022)
 · Número de agricultores certificados : 407
 · Número de sellos vendidos : 6,36 millones
 · Número de distribuidores registrados : 152

Creación de un logotipo de apoyo

- El logotipo se creó a través de un concurso público. Puede utilizarse en una amplia gama de productos, no solo de té.



Realización de recorridos modelos

- Para mantener el sistema agrícola y revitalizar la zona autorizada, los municipios apoyan para realizar recorridos modelos.



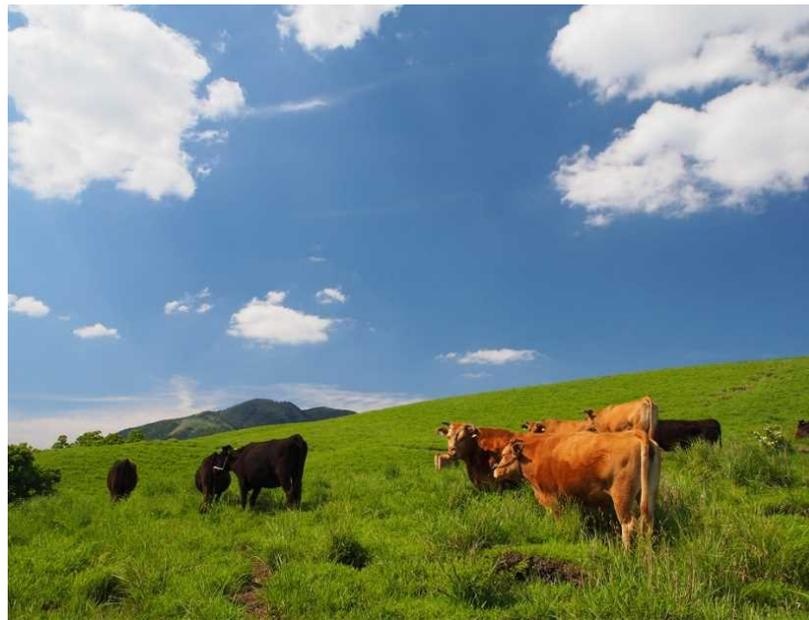
Difusión de información en la web oficial y en las redes sociales

- Se ha creado un sitio web oficial (en japonés e inglés) para mejorar la difusión de la información.



Gestión de los pastos de Aso para una agricultura sostenible

Región de Aso en Prefectura de Kumamoto



"Noyaki", indispensable para mantener las praderas



[Ganado rojo]

Ganado autóctono adaptado al entorno natural de la región de Aso.



"Echinops setifer"
designada especie amenazada

- En esta región, las mayores praderas de Japón se mantienen gracias a la gestión humana, mediante la quema en el campo "Noyaki", el pastoreo y el forrajeo.
- El paisaje se ha conservado gracias a años de agricultura de pasto y alberga numerosas plantas y animales no comunes.

Efectos del reconocimiento del Patrimonio Agrícola y las Iniciativas regionales

Fomento de la agricultura, la silvicultura y la ganadería

- ✓ Aumento de la demanda de compost de flores silvestres como resultado de la investigación sobre su utilidad.
- ✓ Apoyo a los esfuerzos de las empresas locales para desarrollar la sexta industrialización a partir de los productos agrícolas y ganaderos de Aso, como la elaboración de dulces a partir de la especialidad local "soja negra de Oguni" y la producción de sets de aromas a partir de flores silvestres, hierbas, etc.
- ✓ Los Seminarios de Administración de Nuevos Agricultores y el Sistema de Maestros Agricultores han aumentado el número de nuevos agricultores.



Helado de soja negra Oguni (izquierda)

Conservación de pastizales

- ✓ Apoyar la introducción de ganado rojo de raza y promover el sistema de propietarios de ganado rojo.
- ✓ Aplicación del pastoreo aniversario y del pastoreo extensivo.
- ✓ El envío de voluntarios para "Noyaki" y el apoyo financiero de las actividades han permitido reanudar "Noyaki" en pastos que ya no se gestionaban.



Carne de ganado rojo

Ampliación de los intercambios

- ✓ Además de utilizar videos a modo de relaciones públicas de productos agrícolas de Aso y crear un rincón de venta en la región de Kyushu, realizan presentación al público de los productos agrícolas y ganaderos de Aso con Youtubers.
- ✓ Establecimiento de rutas de senderismo (14 rutas).
- ✓ Ejecución de "Presentación de aprendizaje comunitario" con escuelas primarias y secundarias locales.
- ✓ La Feria del Patrimonio Agrícola de Kyushu se celebró en tres zona de la región de Kyushu reconocidas como Patrimonio Agrícola Mundial, para promover su atractivo.



Presentación de aprendizaje comunitario

Península de Kunisaki usa Sistema integrado de silvicultura, agricultura y pesca

Península de Kunisaki Zona Usa en Prefectura de Oita



Especie rara de salamandra



Cultivo de setas shiitake con roble diente de sierra

- En una península con escasas precipitaciones, la fuente de agua se alimenta de un bosque de robles donde la madera es utilizada en el cultivo de setas shiitake, y el agua se aprovecha eficazmente conectando embalses.
- El cultivo de setas shiitake en tronco favorece el metabolismo de los bosques, lo que conduce a la conservación de un buen entorno y paisaje de montañas locales, conocido como “satoyama” .

Efectos del reconocimiento del Patrimonio Agrícola y los Iniciativas regionales

Transmisión a la siguiente generación

• Aprendizaje sobre el Patrimonio Agrícola Mundial en cada nivel escolar.

• Escuelas primarias: clases en las que se utiliza un libro de recursos didácticos (manga) sobre el Patrimonio Agrícola Mundial.

• Escuelas secundarias: imparte clases con conferenciantes de la industria agrícola, forestal y pesquera.

• Escuela secundaria superior: realiza "escuchar y escribir", entrevistas con agricultores y otras personas vinculadas para dejar registros.



✓ Fomenta la comprensión y el orgullo por la región en la que nacieron y crecieron.

✓ Unos de los estudiantes que participaron en las sesiones de escucha aspiran ahora, a convertirse en agricultores de su zona. Esto está propiciando el desarrollo de la próxima generación de agricultores.



libro de recursos didácticos (manga)



clases con conferenciantes



Entrevistas de estudiantes a agricultores

Revitalización de la región

<Ampliación de la población de intercambio>

• Establecimiento de 26 rutas de senderismo alrededor de embalses, etc. → Participantes en eventos de senderismo: aprox. 21.400

• Intercambio con estudiantes locales de primaria y universitarios a través de la experiencia agrícola.

• Aceptación activa de visitas y formación nacionales e internacionales.



✓ Las actividades voluntarias de grupos de desarrollo comunitario y otros han aumentado a lo largo de los años.

✓ Ha aumentado el número de visitantes y las oportunidades de interacción dentro y fuera de la región.

<Creación de marca>

• Establecer la certificación de marca regional del Patrimonio Agrícola Mundial.

• Ampliación de los productos de apoyo al Patrimonio Agrícola Mundial provistos de la marca del símbolo.



✓ Las ventas de productos locales se fomentan y contribuyen a una mayor reconocimiento.



Intercambio a través de la experiencia agrícola



Evento de observación de criaturas en embalse



Productos de marca y de apoyo

Sistema de Ume en Minabe-Tanabe

Región de Minabe-Tanabe en Prefectura de Wakayama



[Nanko Ume]

"Nanko" es una raza que agricultores locales, profesores de instituto y estudiantes de secundaria crearon en cooperación. El ume cultivado localmente ha heredado diversos rasgos genéticos.



Carbón vegetal "Kishu-binchotan"



La abeja poliniza los árboles de ume

- Se dejan bosques alrededor de los ciruelos en las laderas pobres en nutrientes para proporcionar riego a las fuentes de agua y evitar el derrumbe.
- El carbón vegetal "Kishu-binchotan" se produce en bosques para combustible, y el cultivo de ume (albaricoque japonés) se realiza con abejas melíferas para la polinización.

Efectos del reconocimiento del Patrimonio Agrícola y las Iniciativas regionales

Fomento de la producción de ciruelas y Kishu-binchotan

Mantenimiento y desarrollo de medios de subsistencia centrados en la ciruela y el binchotan

- Las ciruelas Nanko y Kishu-binchotan producidos en la región son las mejores marcas de Japón.
- Más del 90% de los agricultores de la región cultivan ciruelas y en la región se concentran muchas empresas que procesan ciruelas secas y otros productos.
- La fabricación de carbón vegetal también es una industria importante en las montañas, y los medios de subsistencia de las personas que se dedican a la ciruela y el binchotan se extienden por toda la región.



Transmisión a la siguiente generación

Transmisión de conocimientos tradicionales y formación de sucesores

- Se ofrecen amplias oportunidades de aprendizaje para transmitir a los productores, los paisajes, la biodiversidad, las técnicas tradicionales y la cultura tradicional.

El proyecto asegura y desarrolla recursos humanos para apoyar a la región, y establece un mecanismo para que diversos actores participen en el proyecto y un sistema para recibirlos



Mejora de las experiencias turísticas

Mejorar atractivo de esta región apoyado por el "sistema de ciruelas Minabe-Tanabe"

- Atraer a los turistas combinando visitas a la plantación de ciruelas y fábricas de ciruelas secas, experiencias de fabricación de carbón y actos tradicionales con una estancia en la región. Además, potenciar los lugares y el personal que pueda explicar este sistema agrícola.



Contribución internacional del sistema de Ume

Comunicar la importancia mundial del sistema de Ume y apoyar a los países en desarrollo que aspiran a una nueva acreditación

- Desarrollar el intercambio de personas y de información con las regiones incluidas en la Lista del Patrimonio Agrícola Mundial y otros países.
- Difundir información sobre el "sistema de Ume en Minabe-Tanabe" entre las empresas nacionales y de otros países.



Sistema agrícola y forestal de montaña Takachihogo-Shiibayama

Región de Takachihogo-Shiibayama en Prefectura de Miyazaki



世界農業遺産
高千穂郷・椎葉山地域
GIAHS Takachihogo-Shiibayama



Canal de riego en la ladera de la montaña



Kagura, una forma de arte tradicional que se realiza para rezar por una buena cosecha



Bosques de coníferas, caducifolios y frondosos perennifolios forman un mosaico de colores montañosos.

- En esta región, la industria agroforestal combina madera, setas shiitake, carne de vacuno wagyu, té, cultivo de arroz en arrozales en terrazas y agricultura de roza y quema en un entorno boscoso.
- Los canales de irrigación construidos en las laderas suman 500 km de longitud y, además de suministrar agua, desempeñan un papel de protección de los asentamientos frente a las catástrofes al recibir y drenar el agua de lluvia que baja por las laderas.
- El tradicional ritual sintoísta "Kagura", realizado para rogar por una buena cosecha, etc., se ha transmitido a lo largo de los siglos en la región y aún hoy se transmite con esmero.



Entre las actividades agrícolas y forestales destacan la agricultura de roza y quema, el cultivo de setas shiitake, el té y el ganado Wagyu alimentado con hierba de los bosques y praderas circundantes.

Efectos del reconocimiento del Patrimonio Agrícola y los Iniciativas regionales

Ampliación de la población de intercambio

<Turismo>

- ✓ Planificación del Tour del Patrimonio Agrícola Mundial.
- ✓ Contribución al aumento del número de turistas.

<Promoción de las estancias en granjas>

- ✓ Aumento del número de casas de huéspedes regentadas por agricultores.
- ✓ Reconocimiento de zona de promoción exterior de la agricultura y la cultura alimentaria.



Fomentar el reconocimiento

<Educación>

- ✓ Celebración de acuerdos de cooperación en materia de desarrollo de recursos humanos entre consejos regionales, universidades y Escuelas de secundaria superior.
- ✓ Lanzamiento del programa educativo sobre el Patrimonio Agrícola Mundial "Academia SIPAM".

<General>

- ✓ Actividades de promoción en Japón y en el extranjero.
- ✓ Sensibilización mediante la celebración de simposios, etc..

<Marca regional>

- ✓ Venta de productos con la marca del logotipo SIPAM (28 productos). Lanzamiento de marcas regionales (2 productos).



Actividades de revitalización comunitaria

- ✓ Publicación de revistas informativas con productos agrícolas como apéndices.
- ✓ Realización de estudios sobre biodiversidad por parte de organizaciones sin fines de lucro.
- ✓ Desarrollo de la generación de energía hidroeléctrica a pequeña escala utilizando los canales de riego de la ladera de la montaña.
- ✓ Desarrollo de nuevos productos a partir de la caza silvestre (salsa de caza silvestre, carne de venado ahumada, etc.).
- ✓ Cooperación con empresas (hoteles: uso de madera de la zona, empresas energéticas: generación de energía hidroeléctrica a pequeña escala, etc.).



El sistema tradicional de gestión del agua de “Osaki-Kodo” para una agricultura sostenible de arrozales



Región de Osaki en Prefectura de Miyagi



Biodiversidad respaldada por arrozales y cursos de agua



Platos tradicionales de torta de arroz



Si la temperatura es baja, haz que el agua sea más profunda.



ぬるめ水路

Canal para calentar agua fría

[Tecnologías de gestión del agua para superar los daños causados por el frío]

Para superar los daños causados por los fríos vientos monzónicos (Yamase) característicos de la región, se han desarrollado técnicas de gestión del agua para profundizar en los arrozales y calentar el agua fría de los canales antes de utilizarla.

▪ La agricultura y las comunidades agrícolas resistentes a las catástrofes se han formado gracias a una hábil gestión del agua para soportar las condiciones naturales de frío frecuente, inundaciones y sequías.

▪ En los arrozales, cursos de agua e “Igune” (bosques residenciales) se conserva un rico ecosistema de humedales con flora y fauna diversas, que forman un paisaje único.

Efectos del reconocimiento del Patrimonio Agrícola y las Iniciativas regionales

Concepto de museo de campo

Conservación y utilización dinámicas a través del redescubrimiento del atractivo de los recursos locales mediante la construcción de museos de campo.

➔ Ampliar el número de la población de intercambio, con el turismo a diversos recursos como eje central



Paneles informativos con enlaces a un vídeo introductorio.

Mapa del museo de campo

Recetarios de platos locales

Folleto centrado en la "alimentación"

Investigación de métodos de conservación para mejorar el valor paisajístico.

- Establecimiento de subsidio para la conservación de "Iguno".
- Cooperación con proyectos de centros comunitarios para formar a cuentacuentos de "Osaki-kodo".

Sistema de certificación de marcas del Patrimonio Agrícola Mundial

Promover la agricultura sostenible comunicando el valor de los recursos locales

➔ Fomento de la agricultura sostenible mediante el valor compartido y mejorado a través de las marcas



Desarrollo de recursos humanos en cooperación con instituciones educativas

Transmitir la sabiduría agrícola y compartir valores

➔ Transmitir la sabiduría agrícola y compartir valores fomentando el desarrollo de los recursos humanos

- Realización clases especiales en escuelas públicas
- Organización de viajes del Patrimonio Agrícola
- Desarrollo de recursos humanos para los niños del futuro
- Impartición de conferencias por diversas organizaciones pertinentes



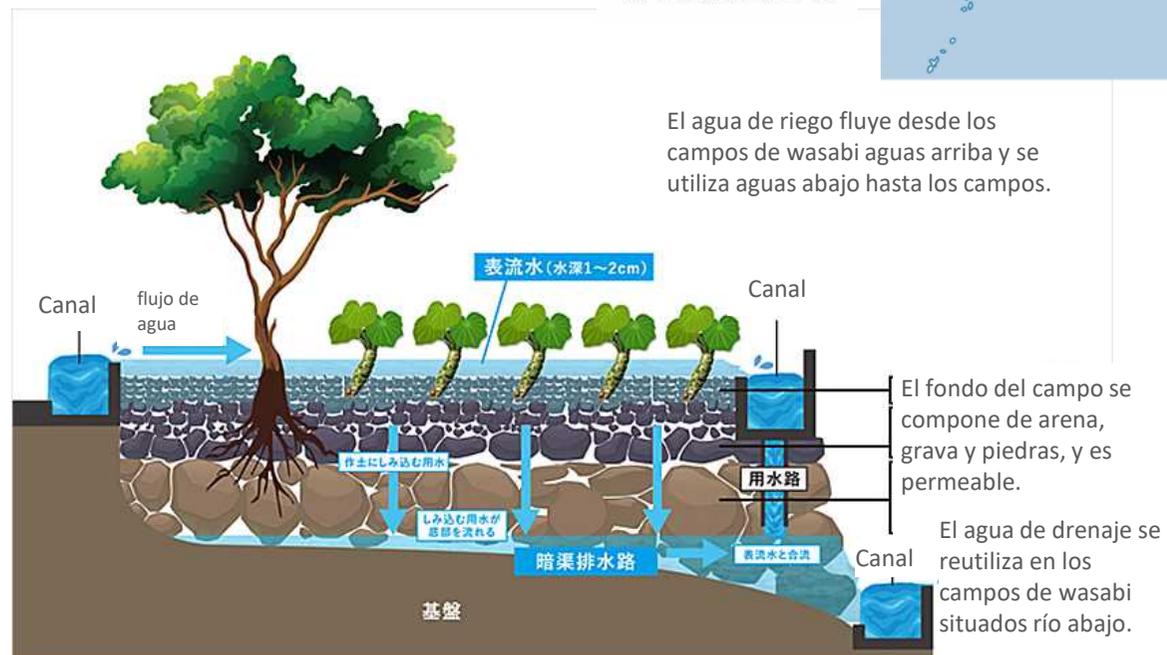
Elaboración del "Libro complementario sobre el Patrimonio Agrícola Mundial"

Cultivo tradicional del wasabi en Shizuoka

Región productora de Wasabi en Prefectura de Shizuoka



静岡水わさび



Especie rara de Salamandra Hakone

Platos de Wasabi

▪ El wasabi, especie endémica de Japón, se cultiva en campos de wasabi construidos de forma escalonada mediante el desbroce de arroyos.

▪ Prácticas agrícolas tradicionales heredadas en las que se utilizan lo menos posible los fertilizantes y se cultiva con los nutrientes contenidos en el agua del manantial.

Transmisión

Suministro estable de plantones de wasabi

Asegurar a los cultivadores

- Desarrollo de tecnologías eficientes de producción de plántulas por parte de instituciones de ensayo e investigación de la prefectura y difundir demostración
- Organización de sesiones de formación técnica sobre los campos de wasabi para jóvenes productores
- Realización de excursiones, incluidas experiencias de recolección, en colaboración con las escuelas primarias locales.
- Producción de material educativo para niños
- Organización de talleres para profesores de nutrición escolar



Conservación

Equilibrio entre producción y paisaje

Fomentar la conciencia conservacionista local

- Investigación de materiales de producción respetuosos con el paisaje
- Actividades de conservación forestal a cargo de grupos de voluntarios locales
- Realización de estudios de biodiversidad por expertos.
- Talleres sobre biodiversidad para estudiantes de institutos agrícolas locales



Coordinación

Cooperación con empresas, etc.

Dar a conocer el wasabi de Shizuoka.

- Producción del logotipo del Consejo
- Establecimiento del sistema de certificación "Gemas del Mizu-Wasabi de Shizuoka"
- Promoción del wasabi en colaboración con operadores turísticos locales, guías, etc.
- Difusión de información a través del sitio web del Consejo
- Exponer en actos en cooperación con otras regiones acreditadas



Sistema agrícola de terrenos en pendiente pronunciada de Nishi-Awa

Región de Nishi-Awa en Prefectura de Tokushima



Fabricación de herramientas agrícolas tradicionales por herreros.



Plato local con trigo sarraceno



Alojamiento en casas antiguas



trigos sarracenos cultivados en laderas

- En la región de Nishi-Awa, los cereales, las hortalizas tradicionales, las hortalizas silvestres y los árboles frutales se han cultivado en terrenos en pendiente sin formar campos horizontales en terrazas, en los que se ha desbrozado la hierba para minimizar la escorrentía del suelo.
- Este sistema de cultivo, que existe desde hace más de 400 años, ha permitido heredar los paisajes de los pueblos de montaña, la cultura alimentaria y los acontecimientos tradicionales relacionados con la agricultura, que pueden considerarse el paisaje original de Japón.

Efectos del reconocimiento del Patrimonio Agrícola y las Iniciativas regionales

Agricultura

Mayor valor añadido y consumo de productos agrícolas



- Creación de logotipos con fines de relaciones públicas.
- Establecer un sistema de certificación y promover la marca de los productos agrícolas cultivados localmente y sus productos transformados con un logotipo.
- Creación de equipos de proyecto y establecimiento de parcelas de demostración para aumentar la producción de cereales y “Goshi-imo”, cultivos representativos de la región.
- Promoción de productos locales en las áreas de descanso de las principales carreteras.
- Realización del proyecto de apoyo al asesor para la venta en línea y la sexta industrialización.

Turismo

Aumento del número de visitantes de intercambio que experimentan el paisaje original japonés



- Se realizan visitas guiadas con la participación de los medios de comunicación para investigar los atractivos de la zona, cómo se presentan y los métodos utilizados, que luego se emplean en futuras estrategias de relaciones públicas.
- Para aumentar el número de días que los turistas extranjeros visitan y permanecen en el país, organizar contenidos de “Staycation” que les permitan quedarse entre tres y siete días.
- Se ha impartido formación sobre el trato con los turistas internacionales y el marketing en Internet a los alojamientos de las granjas.

Cultura

Transmisión de métodos agrícolas tradicionales

- Se celebra viaje de estudio para conocer y experimentar los sistemas agrícolas locales.
- Como material didáctico, se producen lecturas educativas y dibujos animados y se imparten clases en las escuelas primarias y secundarias locales.
- Reconocer como Maestros Artesanos de la Alimentación y la Agricultura de Nishi-Awa a las personas con conocimientos y habilidades sobresalientes en este ámbito. Forman a los sucesores y difunden información sobre las habilidades de los maestros.
- Alumnos de institutos locales experimentan las técnicas tradicionales de herrería.



Mantenimiento y conservación de los asentamientos

Conservación de los asentamientos mediante la participación de diversos agentes

- Organiza actividades de voluntariado en campamentos que aceptan personal de diversos países. Permanecen en las aldeas durante varias semanas y realizan actividades de conservación de los asentamientos.
- La zona ha acogido cursos de formación de empresas y trabajos de campo de estudiantes para conservar los asentamientos de forma colaborativa.

Contribución al mundo

- Aceptación de visitas de otros países.



Sistema de cultivo de frutas en la región de Kyoutou

Región de Kyoutou en Prefectura de Yamanashi



El hermoso paisaje, que cambia de color con las estaciones, se ha convertido en un recurso turístico.



Variedad de uva histórica "Koshu".



Produce fruta de alta calidad y ha establecido una industria agrícola rentable.



▪ En las laderas de las zonas en forma de abanico, en función del suelo, la topografía y el clima, se han realizado históricamente adaptación del terreno para el cultivo de uvas, duraznos y otros árboles frutales, lo que ha dado lugar al desarrollo del cultivo de uvas de tipo estantería, único en Japón.

▪ La fruticultura se ha desarrollado junto con la elaboración de frutas, como la vinicultura, y los huertos turísticos, formando una región distintiva con una cultura diversa.

Efectos del reconocimiento del Patrimonio Agrícola y las Iniciativas regionales

Seguridad alimentaria y medios de subsistencia

Formación de los productores

- Impartir capacitación para formar a los productores.

Reforzar las marcas, aumentar el consumo

- Realización de actividades de difusión

Desarrollo de nuevos productos elaborados

- Formación de empresas en el desarrollo de productos elaborados.



Formación de jóvenes agricultores por veteranos



Fruta de alta calidad



Biodiversidad agrícola

Cultivo de diversos árboles frutales

- Desarrollo de nuevas variedades y mantenimiento de diversas variedades y líneas de árboles frutales

Mantenimiento de la biodiversidad mediante el sotobosque en los huertos

Fomento de una agricultura respetuosa con el medio ambiente

- Actividades de sensibilización relacionadas con la agricultura respetuosa con el medio ambiente



Fruticultura diversificada



Rica biodiversidad en los huertos

Sistemas locales de conocimientos tradicionales.

Transmisión de sistemas de conocimiento

- Formación tecnológica en fruticultura
- Organización de seminario sobre patrimonio agrícola



Formación técnica para agricultores



Orientación técnica



Seminario de patrimonio agrícola

Cultura y organización social

Transmisión a los hijos

- Distribución de material didáctico sobre el patrimonio agrícola
- Ofrecer oportunidades de experimentar la fruticultura

Promover la participación de diversos agentes

- Iniciativas de estancias en granjas
- Introducción de actividades a través de Youtube
- Organización de viajes en línea



Material didáctico para niños.



Experiencia de transformación de fruta

Paisaje

Promover actividades para mantener los paisajes

- Apoyo a las actividades de conservación del medio rural



Peachland en primavera



Actividad de conservación de los residentes locales

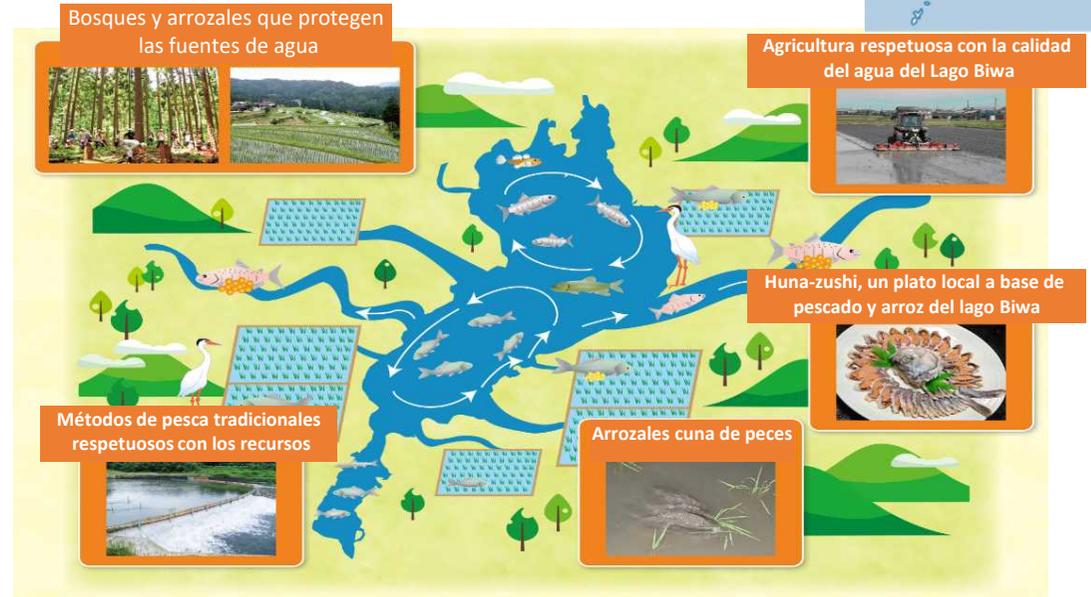


Paisaje tejido por viñedos



Sistema integrado del lago Biwa a tierra

Región del Lago Biwa en Prefectura de Shiga



Observación de criaturas vivas en "arrozal cuna de peces"



Diversos peces del lago Biwa

- Los arrozales se alimentan del agua del lago Biwa, y debido a que las criaturas desovan en ese sector es conocido como "arrozales cuna de peces" proporcionando un entorno de crecimiento seguro para las crías que nacen de los huevos.
- El método de pesca tradicional de "esperar y ver" practicado en el lago Biwa, que tiene en cuenta la conservación de los recursos pesqueros, también se ha transmitido hasta nuestros días, junto con una cultura gastronómica única.
- Diversos agentes se esfuerzan por proteger la calidad del agua y los ecosistemas, como la conservación de los bosques, fuentes de agua y la agricultura respetuosa con el medio ambiente en el lago Biwa.

Efectos del reconocimiento del Patrimonio Agrícola y los Iniciativas regionales

Contribución del sistema del lago Biwa a la consecución de los ODS

OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE



Calidad del agua y conservación de los ecosistemas



Las aves se reúnen para comer los peces que llegan a los arrozales desde el lago Biwa

Transmisión a la siguiente generación



Estudio del "Sistema del Lago Biwa" en las escuelas primarias

Participación de la población local



Consejos de aplicación del patrimonio agrario con participación de los consumidores

Mejora del valor de marca de los productos relacionados



Promoción de productos afines mediante marcas logotipo

Colaborar con el mundo



Intercambio de opiniones e información sobre el "Sistema del Lago Biwa" con investigadores y funcionarios extranjeros

Mejor comprensión del consumidor



Actividad de difusión utilizando la acreditación del patrimonio agrícola