

蒜山高原の人々は、日本の山地の谷で生活するのに必要な、種々の伝統を守ってきた。この地では、はるか昔、小さな集落の住民が森で覆われた斜面を耕作し、限られた資源を持続可能に利用できるようにした。その土地管理の技術は、自然とバランスを取りながら、繊細な生育環境を維持、下支えする。稲田、貯水池、灌漑用水路は、渡り鳥の餌場になると同時に、カエル、ホタル、トンボなどの生物のライフサイクルにも重要な意味を持つ。このような環境は、住民のニーズを満たしながら、在来種が生き残ることも保証している。

真庭の地を訪れた観光客には、体験を通じ、この地の生活様式をより良く理解することをお勧めする。観光客が楽しめる地元の管理・保全活動の例を、いくつか下に記載する。町の観光案内所に立ち寄り、現在どのような活動に参加できるか探してみしてほしい。職員は喜んで案内をし、地元の団体に連絡してくれるはずだ。

山焼き（野焼き）

毎年春には、蒜山の周りの丘において、人による管理の下で弱い火入れが実施される。山焼きとして知られるこの慣行は、草原における絶滅危惧種の植物相や動物相に不可欠な生育環境を維持しながら、半自然草地が元の森林に戻ることを防止する。

茅刈り（屋根ふき用の草を刈る）

茅刈り（背が高いアシやススキなどの草を秋に収穫する）を行うことで、ススキが日光を遮断することが無くなるため、野草の再生が促される。現代では、家の屋根ふきに切ったアシが必要とされることはないが、依然、地元住民は、真庭独自の収穫期を毎年設けている。草は、堆肥や家畜飼料となるだけでなく、伝統的な建物の葺き屋根の補修にも利用される。

野生のブドウ

ひるぜんワイナリーのワインとジュースは、ヤマブドウ（山ぶどう）として知られる野生のブドウから作られる。ヤマブドウは、日本固有の種であり、栽培されたものと比べ、小さく、酸っぱいぶどうの実をつける。また、花や果実を生産するために、非常に細かな条件に配慮しなければならない。したがって、豊富な収穫量を確保するために、ワイナリーのつるだなの管理には、絶えず注意する必要がある。観光客は、自由に剪定、受粉、収穫に挑戦することができる。

蒜山の住民は、観光客を招いてこれらの活動を共有することで、未来の世代に向けた伝統的慣行の維持を促し、さらには、人と人の連帯を育み、また、真庭の日常生活の一部をなす古来の知恵に対し、理解を促すことができると期待を持っている。