

Des méthodes agricoles traditionnelles encore vivantes dans les banlieues des grandes villes.

La ville de Miyoshi, dans la préfecture de Saitama, est située à la périphérie de la métropole de Tokyo. Il existe ici un système agricole appelé "culture de compost de feuilles de Musashino", transmis par les gens et pratiqué par un seul agriculteur qui possède une forêt composée, une terre agricole et une forêt de plaine. Depuis environ 360 ans, la région a entretenu et protégé des forêts de plaine, appelées "yama", ainsi que des terres agricoles, créant ainsi un paysage appelé "jiwari". Ce système a produit un sol fertile en collectant les feuilles mortes des forêts de plaine et en les incorporant dans les champs sous forme de compost, et produit maintenant une variété de légumes qui en bénéficient. Parmi celles-ci, les patates douces appelées "Tome no Kawagoe Imo" sont une spécialité, vendues directement aux agriculteurs et transformées en une variété de produits connus et appréciés.

En outre, les forêts de plaine gérées par la méthode de compostage des feuilles de Musashino créent des habitats pour une grande variété de plantes et d'animaux, y compris des espèces rares, et aident à maintenir la biodiversité, contribuant ainsi à nourrir la culture locale. Cette méthode d'agriculture a été transmise de génération en génération comme un "patrimoine" majeur de la ville et a été reconnue comme un site du patrimoine agricole japonais en 2017, et une demande de statut de patrimoine agricole mondial est également en cours.

La ville de Miyoshi, dans la préfecture de Saitama, est située à la périphérie de la métropole de Tokyo. Il existe ici un système agricole unique appelé "culture de compost de feuilles de Musashino", transmis de génération en génération. Il est pratiqué

par un même agriculteur qui possède un terrain composé de 3 éléments : une petite forêt dite résidentielle, autour de la maison, une terre agricole et une forêt de plaine, plus importante, située au fond de la parcelle. Depuis environ 360 ans, la région a entretenu et protégé des forêts de plaine, appelées "yama", ainsi que des terres agricoles, créant ainsi un paysage appelé "jiwari". Ce système a créé un sol fertile grâce à la collecte des feuilles mortes des forêts de plaine et leur incorporation dans les champs sous forme de compost. Il permet aujourd'hui la production d'une grande variété de légumes. Parmi ces légumes, les patates douces appelées "Tome no Kawagoe Imo" sont une spécialité, vendue directement par les agriculteurs et transformée en divers produits connus et appréciés.

En outre, les forêts de plaine gérées par la méthode de compostage des feuilles de Musashino créent un habitat favorable à de nombreuses plantes et animaux, y compris des espèces rares. Ce système aide à maintenir la biodiversité, contribuant ainsi à nourrir la culture locale. Cette méthode d'agriculture a été transmise de génération en génération comme un "patrimoine" majeur de la ville. Elle a été reconnue comme un site du patrimoine agricole japonais en 2017, et une demande de statut de patrimoine agricole mondial est également en cours.