1

2

3

写真①　稲作一生屏風(びょうぶ)。田植えから収穫まで稲作作業の全てが描かれています。

写真②　二丈町の秋を彩る赤米。古代、大陸から日本に伝わった米は赤米でした。この古代の米に工夫や改良を重ね、栄養価に優れた「二丈赤米」を生産しています。

写真③　昔ながらの「坪刈り」計量風景。稲刈りの際、機械を使わず手刈りで１坪分を刈り、唐箕(とうみ)（手動農具）で１坪当たりの米の収穫量を調べます。現在も深江地区で、10軒ほどの農家が行っています。

4

5

6

写真④　福吉漁港の荷揚げ風景

写真⑤　福吉のイリコ加工場

写真⑥　二丈ふれあい夕市。二丈町の海の幸、山の幸が並び、町内だけでなく福岡市などの都市部からの買い物客でにぎわいます。