

自然と生命を守る

ふ

く

い

の



農林水産業



はじめに



私たちの住む福井県では、どんな米や野菜さいがつくられているのでしょうか。海では、どんな魚がとれるのでしょうか。それらの食べ物は、どのようにしてみなさんの食卓たくまで届くとどのでしょうか。

山や森は、木を育てるだけでなく、私たちの暮らしにとって大切な役割わりをはたしていると言われてはいますが、どのようなことでしょうか。



この本は、農業や林業、水産業さんにたずさわる人たちをとおして、福井県の農林水産業のようすしょうかいを紹介しています。みんなで、「食」の大切さや福井県の豊かな自然ぜんを生かして行われる農林水産業について、学習しましょう。



【この本の使い方】

この本は、本編べんと資料編しりょうへんに分かれています。



本編…福井県の農林水産業のようすや食育の取り組みについて、基本となることがらがまとめられています。

また、農林水産業にたずさわる人たちから聞いた話、農林水産業が抱える問題かかや新しい取り組みについても紹介しています。

資料編…食育についての資料や、福井の農林水産業のことが詳しく分かるグラフや写真、ブランド化についての取り組みなどが分かります。



さらに詳しく知りたい時は、先生やお家の方に相談して、最後のページさいに書かれている関係機関かんに連絡かんして聞いてみましょう。

<単位の説明>

面積せきの単位：1アール (a) = 100㎡ (一辺が10mの正方形の面積)

1ヘクタール (ha) = 10,000㎡ (一辺が100mの正方形の面積)

重さの単位：1トン (t) = 1,000kg

も く じ

本 編

1 食育の先進県 福井

- 1 日本で作られている食べ物はどれくらい 1
- 2 福井に伝わる郷土料理 2
- 3 地域の食材を選ぶ大切さ 2
- 4 食育を進める福井県 4

2 福井県の農林水産業のすがた

- 1 地形と気候のようす 5
- 2 土地利用のようす 7
- 3 全国の中の福井県 8
- 4 各地のおもな農林水産物 9

3 福井県の農業

- 1 福井の米づくり 11
事例（稲作農家の仕事）
- 2 福井の野菜づくり 21
事例（野菜をつくる仕事）
- 3 福井の果樹栽培 25
事例（果樹を栽培する仕事）
- 4 福井の畜産 30
事例（畜産の仕事）

4 福井県の水産業

- 1 福井の海の形 34
- 2 福井でとれる魚 35
- 3 とる漁業 36
事例（魚をとる仕事）
- 4 つくり育てる漁業 40
事例（魚を育てる仕事）
- 5 魚の行き先 42

5 福井県の林業

- 1 福井の森林 43
- 2 福井の林業 44
事例（木を育てる仕事）
- 3 木の行き先 47

わたし

6 私たちの暮らしと農林水産業

1 農林水産業のさまざまな働き	48
2 農林漁業体験	51
3 農林水産業がかかえる問題	52
4 新しい取り組み	54
直撃！若い農家さん・漁師さんにインタビュー	

しりょうへん

資料編

1 食育の先進県 福井

1 福井県の郷土料理	57
2 福井県では地元の食材をどれくらい食べているの	58
3 貴重な「伝統の福井野菜」	58
4 食育とは？	60

2 福井県の農業

1 福井の米づくり	63
2 福井の園芸生産	66
3 福井の野菜づくり	67
4 福井の果樹栽培	68
5 福井の花づくり	69
6 福井の畜産	70

3 福井県の水産業

.....	71
-------	----

4 福井県の林業

.....	73
-------	----

5 ぜひ味わいたい！福井ブランド

.....	74
-------	----

まだまだあります！福井の特産物	80
-----------------	----

6 試験研究機関の紹介

.....	81
-------	----

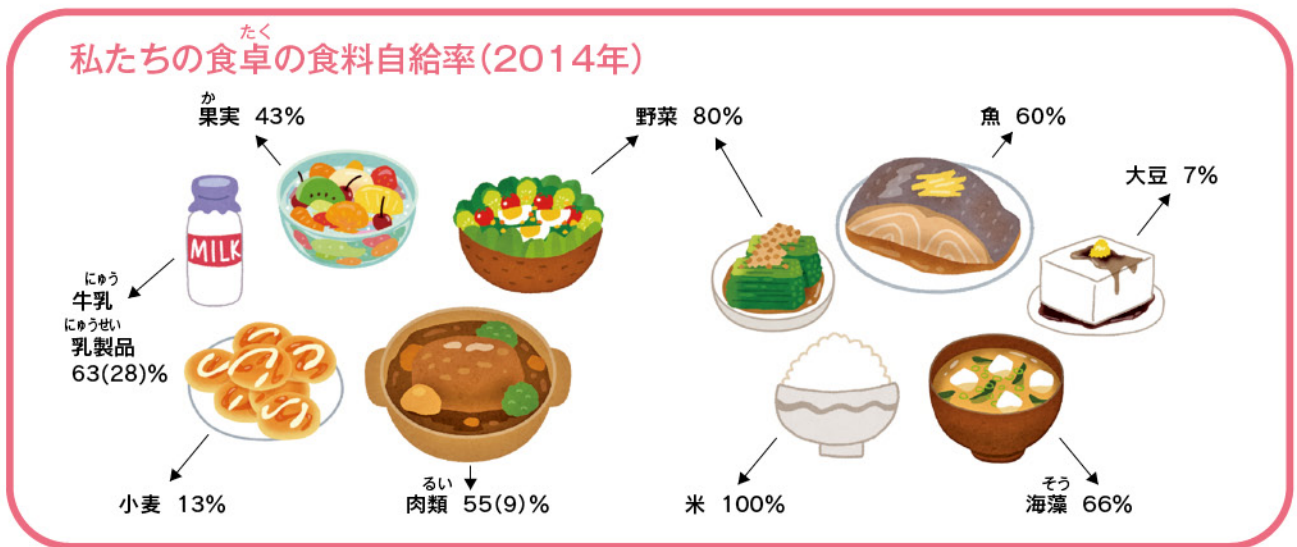
1

食育の先進県 福井

1 日本でつくられている食べ物はどれくらい

わたし
私たちが食べているものは、どこでとれたものでしょうか。

食べ物が、どれくらい日本国内でつくられているかを示す数字を食料自給率しめと食料自給率りょう きゅうと言います。下の図から、米や野菜は高いですが、小麦や大豆は低いことがわかります。



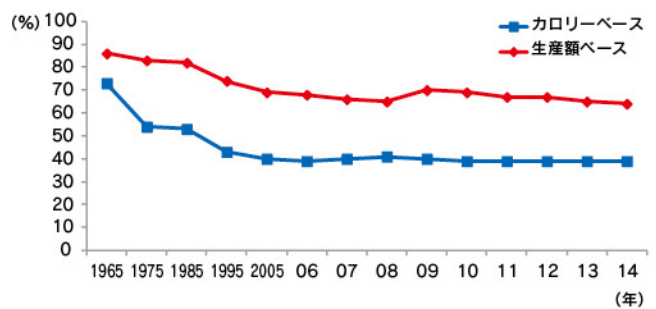
※ () は、家畜のえさを含めた場合の食料自給率。えさのほとんどを輸入していることから低くなります。

昔と今を比べると、食料自給率が下がっていることがわかります。

私たちの食生活が変わり、米を食べる量が減ったことや、農林水産業をいとなむ人が減ったこと、食べ物を保存できるようになり輸入が増えたことなどが原因だと考えられます。

食べたい物が簡単に手に入るようになったことで、好き嫌いが増えるなど、食事の栄養バランスが崩れてきました。このような中、ごはんを中心とした、魚・肉・大豆・野菜などの地域で生産される食材に、乳製品・果実などを加えた栄養バランスにすぐれた「日本型食生活」が注目されています。

日本の食料自給率



(農林水産省「食料需給表」)

2 福井に伝わる郷土料理

郷土料理は、その土地の食材を使い、その土地の生活の中で生まれ、伝わる料理のことです。サトイモの茎を使った「すこ」や大豆をつぶしてかんそうさせた打ち豆を使った「打ち豆汁」などはその例です。



👉 打ち豆

また、信こう心^{しんこう}のあつい福井県には、「報恩講」などの年中行事が残っています。このような年中行事にまつわる料理も、今では食べる機会が減りましたが、福井の食文化として大切に伝えられています。



👉 伝統的な報恩講料理

3 地域の食材を選ぶ大切さ

福井県の学校では、毎日の給食で調理される食材に、みなさんの住んでいる地域の農家がつくった野菜や漁師^{りょうし}がとった魚などを使った、「地場産学校給食」をすすめています。



👉 学校給食の例（大野市）

左の写真は、大野市で出された学校給食です。旬の時期に収穫される地元のサトイモやきのこなどのほかに、福井県でとれる豊富な水産物の中からアカガレイが使われています。

また、それぞれの学校が工夫して、福井県の郷土料理を給食に取り入れることで、昔から伝わっている味やおいしく食べるための知恵を学びます。

地域でとれた食材を、その地域で食べようという取り組みを「地産地消」といいます。地産地消は、近くから安全で新鮮な材料を手に入れることができるだけでなく、私たちと地域の農林水産業との関わりを考えることにもつながります。

「食」の大切さが見直される中で、地産地消は学校だけでなく地域、家庭でもさかんに行われています。

また、農林漁業者が自分たちで農林水産物を売る直売所が増え、いつでも地元でとれた旬の食材が買えるようになりました。家庭でも福井でとれた米や野菜・魚・きのこなどがたくさん食べられています。地域に伝わる郷土料理も食卓によくならびます。

一地域に伝わる料理一



📍 ところてん（福井市）



📍 葉っぱずし（永平寺町）

ニュース

ミラノ国際博覧会で「福井の食」を紹介

2015年11月24日～27日に、イタリアで開かれたミラノ国際博覧会で、大本山永平寺の「精進料理」や敦賀市特産のおぼろ昆布など福井の和食文化が紹介されました。



4 食育を進める福井県

食べ物について学び、自分が食べるものを選ぶ力を身に付け、よい食生活を送ることができる人を育てることを「食育」といいます。

「食育」という言葉は、いつ頃から使われ始めたのでしょうか。

福井市出身の医師で薬剤師でもあった「石塚左玄」が、今から約120年前に書いた本の中で、日本人で初めて「食育」という言葉を書き表しました。そのために、左玄は「食育の祖」と呼ばれ、福井県は「食育のルーツ」と言われています。



1877年(明治10年) 26才の石塚左玄
(坂西家所蔵)

また、若狭地域は「御食国」といわれ、昔から天皇家に地域の食材を送っていました。今でも小浜市では「御食国若狭おばま」として、市全体で「食のまちづくり」をすすめています。



箸づくりや若狭地域の郷土料理が体験できる
「御食国若狭おばま食文化館」

福井県は、農産物に加えて海や山の食材が豊富です。ふるさとの食べ物を調べることは、福井県の自然や歴史、文化、産業を詳しく知ることに繋がります。また、ふるさと福井の良さ、宝を発見することもできます。

2

福井県の農林水産業のすがた

1 地形と気候のようす

福井県は、本州日本海側のほぼ真ん中にあり、西側には日本海、東側には1,000m級の山々が連なっています。

このため、冬は北西の季節風の影響を受け、毎日のようにくもりの日が続く、雪が多くなる一方、夏は太平洋からの南風が山脈をこえてふきおるので、気温が高く、日照時間も長いという特徴をもっています。

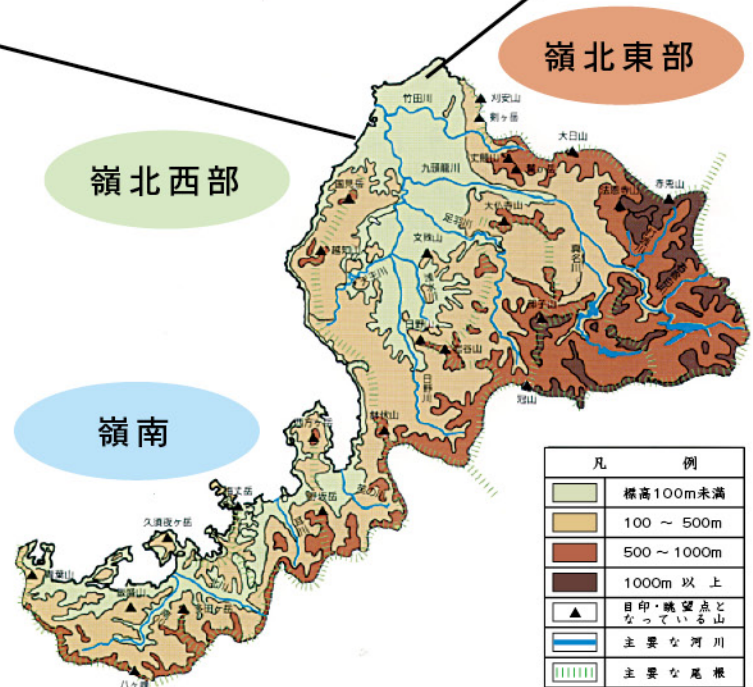
三里浜砂丘地

坂井市から福井市にかかる、長さ12km、幅1～3kmのなだらかな砂丘です。

海沿いにあるため、比較的暖かく、冬は季節風の影響を受け、風は強いですが雪は多くありません。



↑ 三里浜砂丘地



嶺南

海岸線がのこぎりの歯のように入り組んでいます（リアス海岸）。大きな平野はなく敦賀湾と小浜湾に面して小さな平野があります。

雪は降りますが、比較的暖かく、特に敦賀市を除く地域で、雨や雪の量が、冬に比べて9月に多いのが特徴です。



↑ リアス海岸（小浜市エンゼルライン）

坂井北部丘陵地 きゅうりょう

あわら市と坂井市にまたがる高さ約30mの丘陵地です。

海に近いので、雪はあまり降りません。



坂井北部丘陵地 (あわら市二面) ふたおもて

嶺北西部

九頭竜川 くずりゅう、足羽川 あすわ、日野川の合流地点には、県内で最も大きな福井平野が広がります。日野川中流には武生盆地 たけふぼんがあります。

山沿いは、気温が低く雪も降りますが、海沿いは比較的暖かく、雪の量もそれほど多くありません。



福井平野

嶺北東部

県内で最も高い山、三ノ峰 さんのみね (高さ2,128m) をはじめとする高い山々と、九頭竜川中流には、大野・勝山盆地があります。

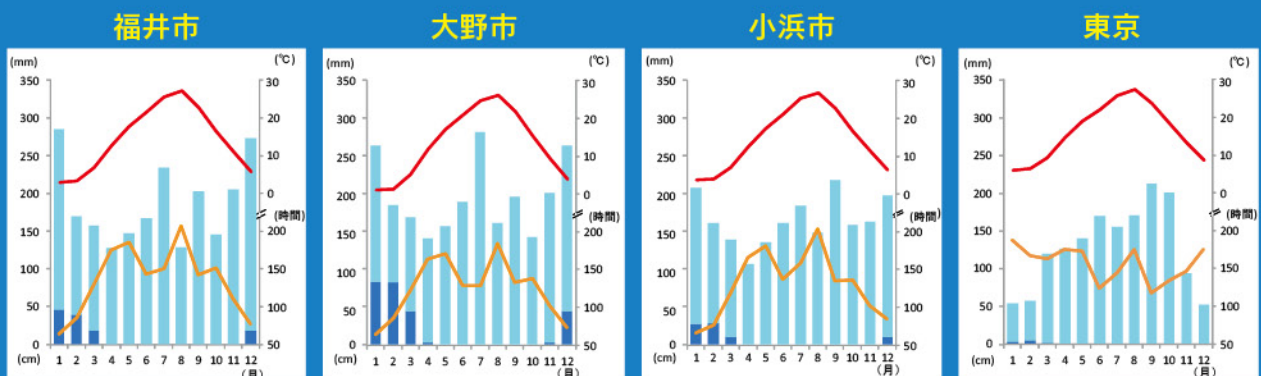
県内でも特に雪が多く、日本でも有数の豪雪地帯 ごうせつたいです。



大野盆地

各地の気温、日照時間、雨、雪の量

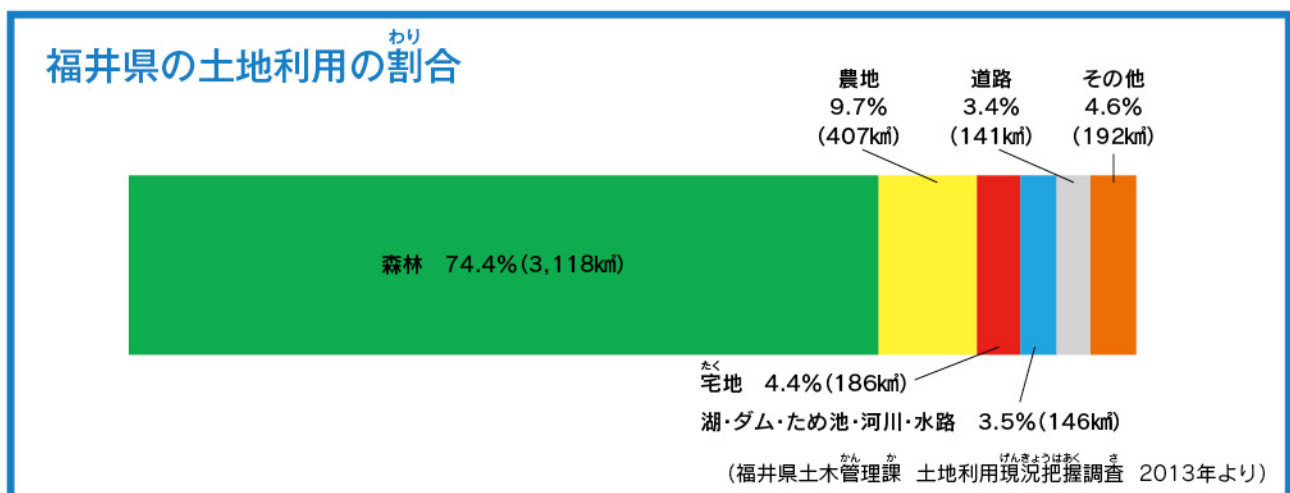
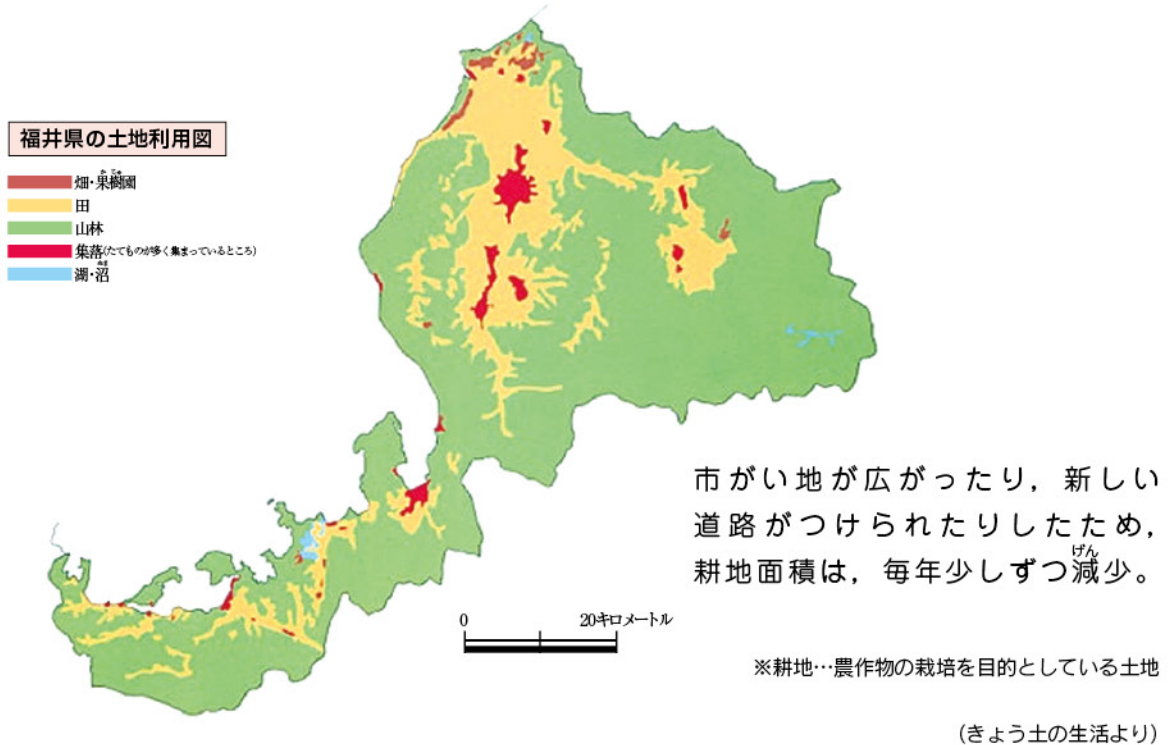
— 気温 (°C) — 雨の量 (mm)
— 日照時間 (日が当たる時間) — 雪の量 (cm)



福井地方気象台 1981~2010年の平均

2 土地利用のようす

福井県の面積は、およそ419,000ヘクタールで、その74%を森林が占めています。農作物の栽培を目的としている土地の面積（耕地面積）は40,700ヘクタールで、福井県の面積の約10%にあたります。耕地のうち水田面積は、およそ36,900ヘクタールで、これは耕地全体の約91%にあたり、全国平均の約54%を大きく上回っています。このことから福井県の農業が、稲作中心であることがよくわかります。



3 全国の中の福井県

福井県では、地域の自然条件を生かして、米の他にもさまざまな農林水産物が生産されています。全国トップクラスの生産量をほこるものもあります。



(農林水産省 農林水産統計より)

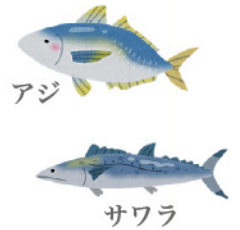
4 各地のおもな農林水産物

福井県では、各地で、コシヒカリ、ハナエチゼンなどの米がつくられています。

米の他には、おもにどんな農産物があるのでしょうか。

坂井北部丘陵地では、広い畑を利用して、メロンやスイカなどが作られています。三魚濱では、砂地を利用してラッキョウが作られています。

冬でも暖かく雪が少ない気候を利用して、越前海岸そばではスイセンが、三方五湖周辺ではウメが作られています。



水産物では、ブリ、カレイ、サワラ、イカ、アジなどがよくとれます。全国的には、越前がにや若狭がれい、甘えびなどが有名です。また、嶺南地方では、フグやタイの養殖が行われています。





福井県の農林水産物マップ

3

福井県の農業

1 福井の米づくり

●風土と米づくり

九頭竜川くずりゅうや日野川、北川などのまわりに平野が広がり、そのほとんどが水田として利用されています。米づくりには、15℃以上の気温とたくさんの水が必要です。福井県は稲が育つ5月から10月までの気温や水の量が米づくりに適しています。

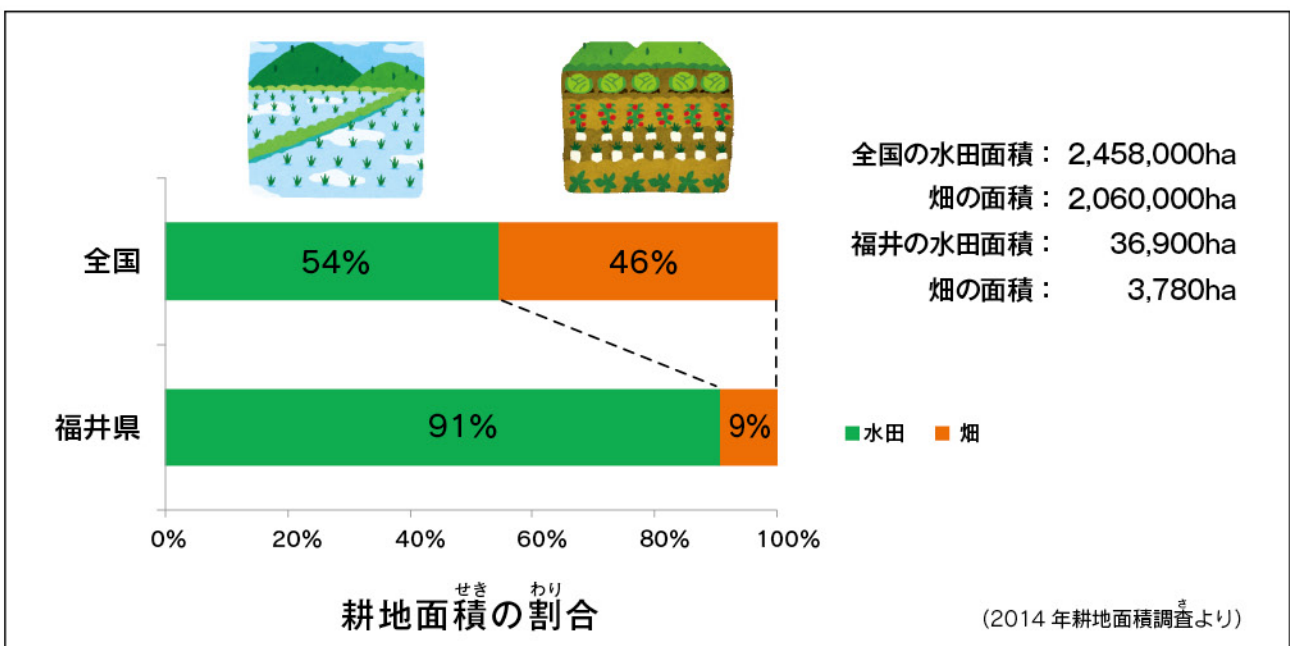
(参考：P5,6 各地の気温、日照時間、雨、雪の量)

●米づくりのさかな福井県

福井県は、全国でも有名な米の生産地です。水田が耕地全体の約91%を占めるだけでなく、農産物の販売をしている農家のうち97%が、米づくりをしています。

品種は、早生のハナエチゼン、中生のコシヒカリ、晩生のあきさかりなどがあり、酒づくり用の五百万石などもあります。

生産量をみると、2014年（平成26年）には133,600トンの収穫がありました。10アール当たりの生産量にすると510kg（作況指数98）になります。



稲の品種 ○収穫時期が早いものを「早生」、遅いものを「晩生」、中間のものを「中生」といいます。
 作況指数 ○作物のできぐあいを表す目安になる数字で、94以下が不良、95～98がやや不良、99～101が平年並み、102～105がやや良い、106以上が良いとなります。

ーコシヒカリのふるさとー

コシヒカリは、1956年（昭和31年）に福井県農業試験場^{しけん}で開発された品種で、味のよさから全国に広がり、今では全国で栽培^{さいばい}されている稲の約4割がコシヒカリとなっています。

コシヒカリは香りや味などを調べた米の食味^{しょくみ}ランキングで、最高の「特Aランク」を最も多く記録した品種です。2012年（平成24年）以降、3年続けて福井県のコシヒカリも「特A」になりました。

最近^{さいきん}は、全国的に夏の気温が高くなったため、良い品質^{しつぱん}の米をつくること^{むずか}が難しくなっています。このようななかで福井県では、コシヒカリの田植えの時期を5月中旬^{じゅんお}に遅らせて、米粒^{つぶ}をしっかりと実らせ、おいしい米をつくる努力^どをしています。

2014年（平成26年）には、コシヒカリが全国で一番多く作られるようになってから30年たったことを記念^{ねん}して、福井発「コシヒカリ全国キャラバン」を行いました。

ピンク色の大きなバスにのって全国47都道府県^ふをまわり、コシヒカリが福井で生まれたことを知ってもらいました。

また、和食^{わしょく}のおいしさを広めるために、全国の人たちにごはんと味噌汁^{みそじる}を食べてもらいました。

食べた人たちから「コシヒカリは福井県で生まれたのですね。」とか「福井県のコシヒカリはおいしい。」という感想^{かんじょう}を聞きました。



④ 全国キャラバン（鹿児島県）



④ ごはんと味噌汁のふるまい（大阪府）

事例 ^{れい いなさく} 稲作農家の仕事



稲作農家では、おいしくて安全な米をつくるために、1年間どのような仕事をしているのでしょうか。

一稲作農家 ^{みやざき} 宮崎さんをたずねて一

^{さばえ} 鯖江市南井町で大規模に稲作をしている宮崎さん

をたずねました。

^{こうさく} 耕作している土地(24ha)

宮崎さんの土地 1ha

^{うけおい} 請負耕作 23ha
(^{じか} 直まき 7ha)

農家1戸あたりの平均耕作面積

全国 1.8ha
福井県 1.3ha
(農林業センサスより)



宮崎さんの話

春の作業が大変です。田植えに向けて、^{なえ} 苗をたくさん育てながら、病気になるないように温度を^{かん} 管理しています。また、それらの作業と同時に、田おこしや代かきをします。秋の作業は、お米が一番おいしくなる時期にあわせて^{いね} 稲かりをしなければいけません。稲かりが一時期に集中しないように、田植えと、田んぼに直接種をまく直まきを組み合わせています。そうすることで、少ない^{きかい} 機械や人数でもたくさんの面積で^{せき しゅうかく} 収穫ができます。また、昔は何回もやっていた肥料を1回で済むものに変えたり、^{がた} 大型機械を使ったりして^{のうりつ} 能率よく作業をしています。

宮崎さんの作業ごよみ

1月	2月	3月	4月	5月	6月
1年間の計画をたてる	じゆんび 準備	種まき 苗づくり	田植え, 直まき	田んぼの水管理 草かり 肥料・農薬をまく ざっ (^{がい} 雑草や病気, 害虫を)	
		田おこし, 代かき (田植えができるように, 土を耕す)			



田おこし



代かき

田んぼに水を入れ、トラクターで土を細かくした後、平にします。



直まき

苗づくりをしないで、種もみを直接まきます。



田植え

育てた苗を植え付けます。

作業場には、土を耕すトラクターが2台と収穫に使うコンバインが1台、田植えと直まきができる多目的田植機が1台、収穫した米をかんそうするためのかんそう機が4台ありました。



田んぼを耕すトラクター



収穫作業に使うコンバイン



田植えと直まきができる多目的田植機

宮崎さんの話

能率よく作業をするためにいろいろな機械を使っています。それにより時間に余裕ができ、体力的にも楽になりました。

しかし、たくさんの費用がかかるので、直まき機を共同で買いました。運転もなかなか大変です。

これからは、よい土づくりをしたり、農薬をあまり使わないように心がけたりして、おいしい米を作りたいと思います。

7月	8月	9月	10月	11月	12月
ふせ 防いで、稲を元気に大きく育てる)		稲かり だっ 脱こく かんそう もみすり 出荷	秋の田おこし (わらを土にまぜて、 土づくり)	機械の整備	



農薬をまく

病気や害虫をふせぐ薬をまきます。



稲かり

かりとった米(もみ)はそのままトラックにのせカントリーエレベータへ運びます。



かんそう・もみすり

●よりよい生産を目指して

福井県には大規模に稲作をしている農家は少なく、ほとんどが農業以外の仕事について収入を得ている稲作面積の小さな農家です。稲作面積の小さな農家は、米の販売金額よりも機械の修理や新しく買う時にかかる代金の方が高くなってしまいます。

また、最近では農業をする人の数も減り、若い人の割合も低くなっています。

このような問題を解決するために、集落の田んぼをまとめて管理し、機械や肥料、農薬をまとめて購入するなど、効率的に農業をするグループが増えています。このようなグループの中には、農作業に余裕ができるため、自分たちが作った農産物の加工品を販売して収入を増やそうとがんばっているところもあります。

一農家の集まり 野中水稲生産組合をたずねて一 (坂井市三国町野中地区)



みんなの田んぼを組合で管理しているので、作業が大変やりやすく、機械や肥料、農薬もまとめて買うので無駄がなくなりました。

また、今までは水田に苗を植えていましたが、水田に直接種をまく直まき栽培をとり入れることで、苗づくりや苗の運搬をする必要がなくなり、少ない人数で作業ができるようになりました。

また、みんなで協力して農作業を行うことでお年寄りの作業の負担が減ったり、集落の農地を守る効果もあります。



④ 直まき栽培

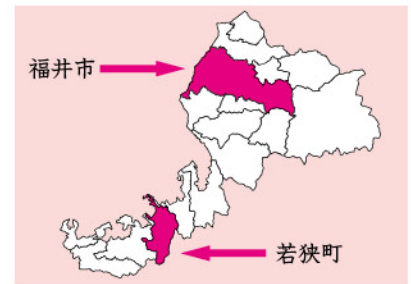


④ 共同作業のようす (畦の管理)

ー加工グループ ^{みとめ}三留生産組合をたずねてー (福井市三留地区)

以前は集落みんなで農作業に取り組んでいましたが、効率的に作業ができるようになると、時間に余裕ができました。

水稻，大豆の栽培に加えて，白菜やキュウリの栽培を始めました。収穫した大豆は納豆に，白菜やキュウリは漬け物に加工して，近くの直売所やスーパーで販売しています。



④ みんなで納豆づくり



④ 納豆の商品

ー農業の会社 ^き氣ごころやをたずねてー (若狭町 ^{わかさ}三宅 ^{みやけ}地区)

この会社は，2組の夫婦で農業を専門に行う会社です。近くの集落の農地を借りて水稻とブロッコリーを栽培しています。自分たちが栽培した米を原料にした米の粉でパンやケーキをつくり，近くの直売所やスーパーで販売しています。ブロッコリーは，自分たちの農地のほかに，近くの集落で大麦を栽培した後の農地を借りて栽培しています。



④ 米の粉でパンづくり



④ ブロッコリーづくり

●福井米の出荷

収穫された米は、各地のカントリーエレベータに集められます。

カントリーエレベータでは、米の品質を調べて、一番おいしい水分量になるまでかんそうし、出荷まで保管します。

新米は8月下旬頃から福井県内や関西を中心に出荷され、関東や中京、遠くは沖縄県まで届けられます。

JA（農業協同組合）では、福井の米をPRするため、米の卸業者に試食会を行ったり、米の袋を福井のイメージに合うようデザインしたりしています。



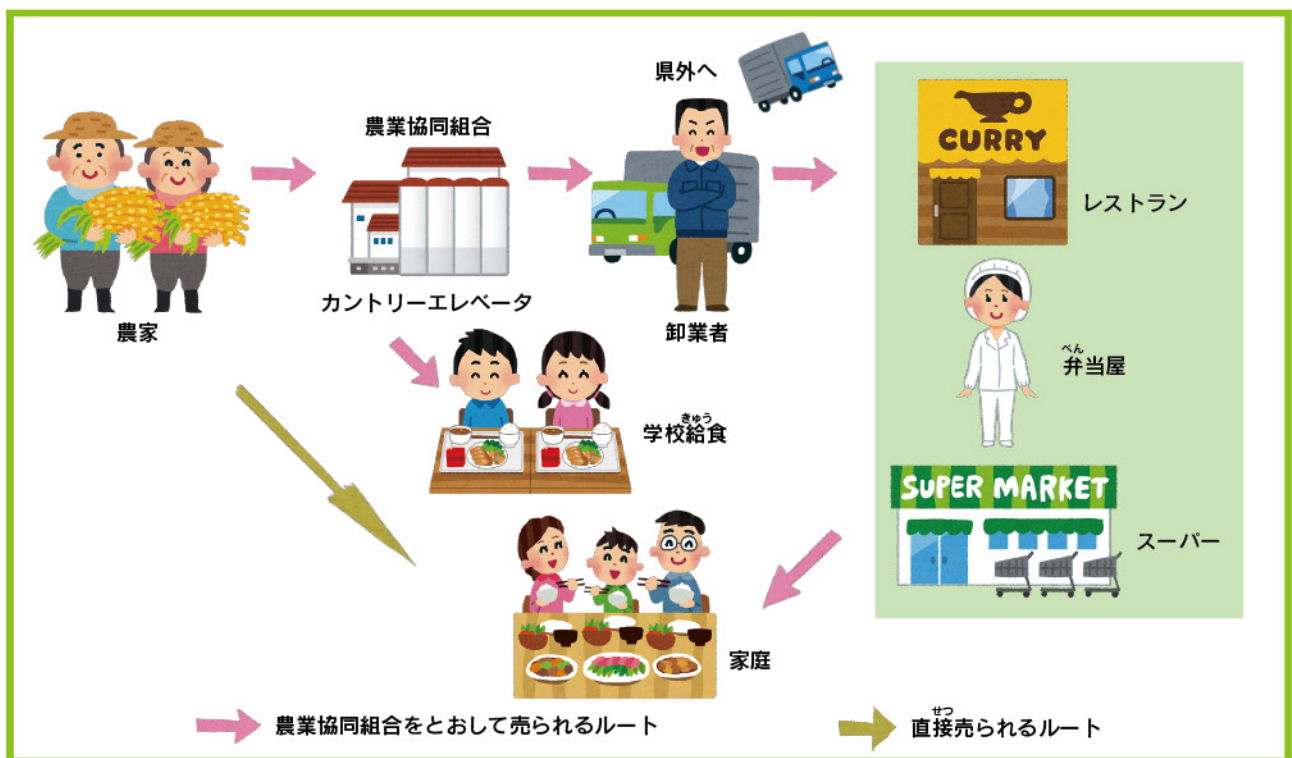
📍 米の出荷



📍 福井の米の袋



卸業者〇米をJAなどから買い、米屋やスーパーなどに売る人（会社）



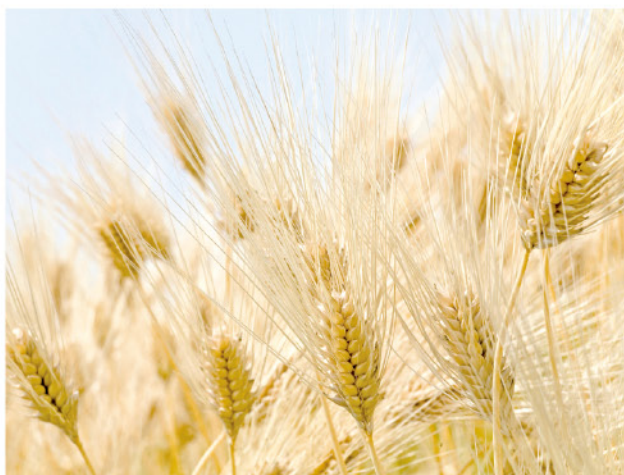
📍 米の行き先

●米の生産のうつりかわりと生産調整

この100年の間に、米の収量（同じ面積の水田からとれる米の量）は、約2.8倍になりました。それは、農家をはじめ米づくりにかかわる人たちの努力があったからです。

1968年（昭和43年）をさかいに、米の生産量が消費量を上回るようになり、米があまるようになりました。

そのため、1970年（昭和45年）から、水田の一部をほかの作物に利用する転作を行い、米の生産量を消費量に合わせる生産調整が行われるようになりました。福井県の転作作物として栽培面積が大きいのは、六条大麦やソバで、六条大麦は全国1位、ソバは全国で4位となっています。



⬇️ 六条大麦



⬇️ ソバの花

●米づくりを支えるしくみ

田んぼでは、大きな機械を使った作業がしやすいように、田んぼの面積を広げたり、すべての田んぼに水がいきわたるように、水路などのかんがい施設の整備がすすめられています。



小さな田んぼから大きな田んぼへ



1965年（昭和40年）頃の田んぼのようす



現在のようす

昔は、田んぼが小さくて、トラクターや田植え機、コンバインなどの大きな機械が使えませんでした。機械が使えないと、手作業では時間がかかって大変です。



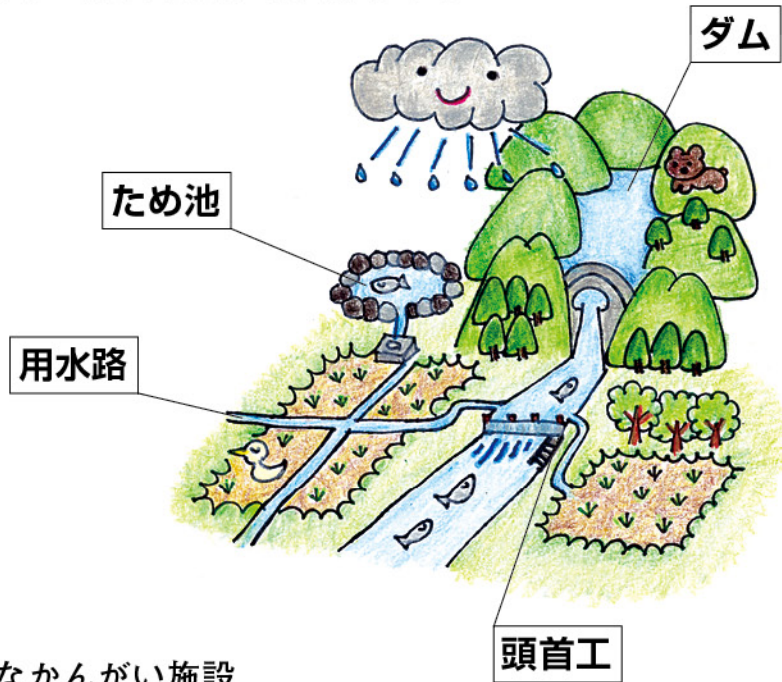
田んぼを広げて長方形（30m×100m＝30アール）にすることで、大きな機械が使えるようになりました。



また、合わせて道路や水路の幅を広げたり、まっすぐにしたりします。

このような田んぼの整備は、全国で行われています。整備された田んぼの割合は、全国では60%なのに対して、福井県では90%ととても高く、全国第2位の整備率となっています。

「水をためる・取り入れる・送る」しくみ



さまざまなかんがい施設

雨水をためる		川から水路に水を引き込む
ダム	ため池	頭首工 <small>とうしゅこう</small>
		
雨が降らない時に、川に水を流します。	いつでも水が使えるように雨水をためます。	川の一部をせき止め、水路に水を引き込みます。
田んぼに水を送る		川などから引き込んだ水を、田んぼや畑へ送ります。 管水路は、地面の下に埋まっているので、その上を道路として利用できます。
用水路		
開水路	管水路 <small>かん</small>	
		

2 福井の野菜づくり



📍 露地栽培の白ネギ



📍 ハウス栽培の「越のルビー」

●風土と野菜づくり

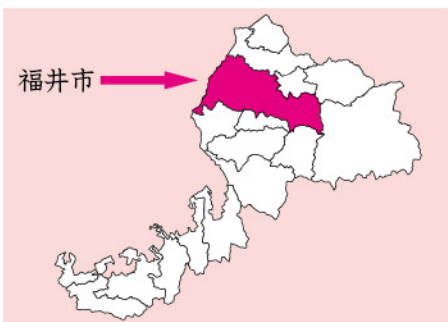
福井県では、それぞれの地域で気候や土地条件を生かして、いろいろな野菜が作られています。作付面積の多い野菜は、露地栽培ではネギ、ダイコン、サトイモ、スイカ、ハウス栽培ではハウレンソウ、トマト、メロンなどです。

また、「越のルビー」(ミディトマト)などの福井県で生まれた野菜もつくっています。



栽培方法 ○ビニールハウス等の中で栽培する方法をハウス栽培、屋根などのおおいのない地面で栽培する方法を露地栽培という。

事例 野菜をつくる仕事



野菜でよく食べられるハウレンソウは、ハウス栽培で1年を通して生産されています。特に福井市近郊では、県内でも一番早くからハウス栽培が始まりました。ハウレンソウは、40年以上前から生産されています。

—ホウレンソウをつくる石森さんをたずねて—

福井市東安居地区の石森さんをたずねました。石森さんは、仲間と3人でホウレンソウを栽培する会社をつくり、ハウス栽培で、のべ7ヘクタールのホウレンソウをつくっています。

一年間に50トン以上のホウレンソウを出荷するそうです。



④ 石森さんたちのハウス団地



④ ハウス栽培のホウレンソウ

石森さんたちの話

福井市東安居地区では、ホウレンソウやトマトなどが古くから栽培されてきました。たくさんの方が住む福井市にとっても近く、私たちの姿が身近に見えることから、安心して新鮮なホウレンソウを食べていただいております。

また、近くの学校へ給食で使うホウレンソウを届けたり、収穫体験を受け入れたり、地域の人とホウレンソウを通じた交流が増えることは、大きなはげみになっています。

私たちはホウレンソウの生育や季節にあわせた水やりなどをおこない、毎日新鮮なホウレンソウを出荷できるようにがんばっています。これからも仲間を増やしてたくさんの方のホウレンソウを出荷し、産地を元気にしたいと考えています。



●石森さんたちの作業ごよみ

① 種まき

ビニールハウスに肥料を入れて耕し、直接ホウレンソウの種をまきます。肥料まき機やトラクター、種まき機を利用して、作業を行います。



④ 肥料をまく



④ トラクターを使って耕す



④ 種まき

② 水やり

暑い夏や寒い冬など、いろいろな季節を通じて栽培するハウレンソウは、栽培の時期にあわせたじょうずな水やりが重要です。



④ チューブを使った水やりのようす

③ 温度管理

比較的涼しい気候を好むハウレンソウは、夏はできるだけ涼しく、冬は暖かくなるように温度管理をしています。

夏は光をさえぎって、日かげをつくり、ハウレンソウが育ちやすいようにします。



④ カーテンをかけて日かげのできたハウスのようす

④ 収穫

季節により種まきから収穫までの日数はかわります。ちょうどいい長さや大きさになったものを、収穫機などを利用して、作業を行います。



④ 収穫機を使ったかり取り



④ かり取ったハウレンソウをコンテナ(かご)に移すようす

石森さんたちは、35棟あるハウスを順番に使って、こうした作業をそれぞれ年に6回ずつくり返します。

●ホウレンソウの出荷

農家の人たちは、収穫したホウレンソウを集荷場に運びます。

集荷場ではホウレンソウを市場に出荷できるよう、古い葉っぱなどを取り除ききれいに整え、重さをはかってパックづめします。こうして農家の人たちの作業が楽にできるよう、お手伝いをしています。

パックにつめたホウレンソウは新鮮なまま出荷するため、市場に運ぶまでは冷蔵庫で冷やします。



⬆️ ホウレンソウの選別のようす

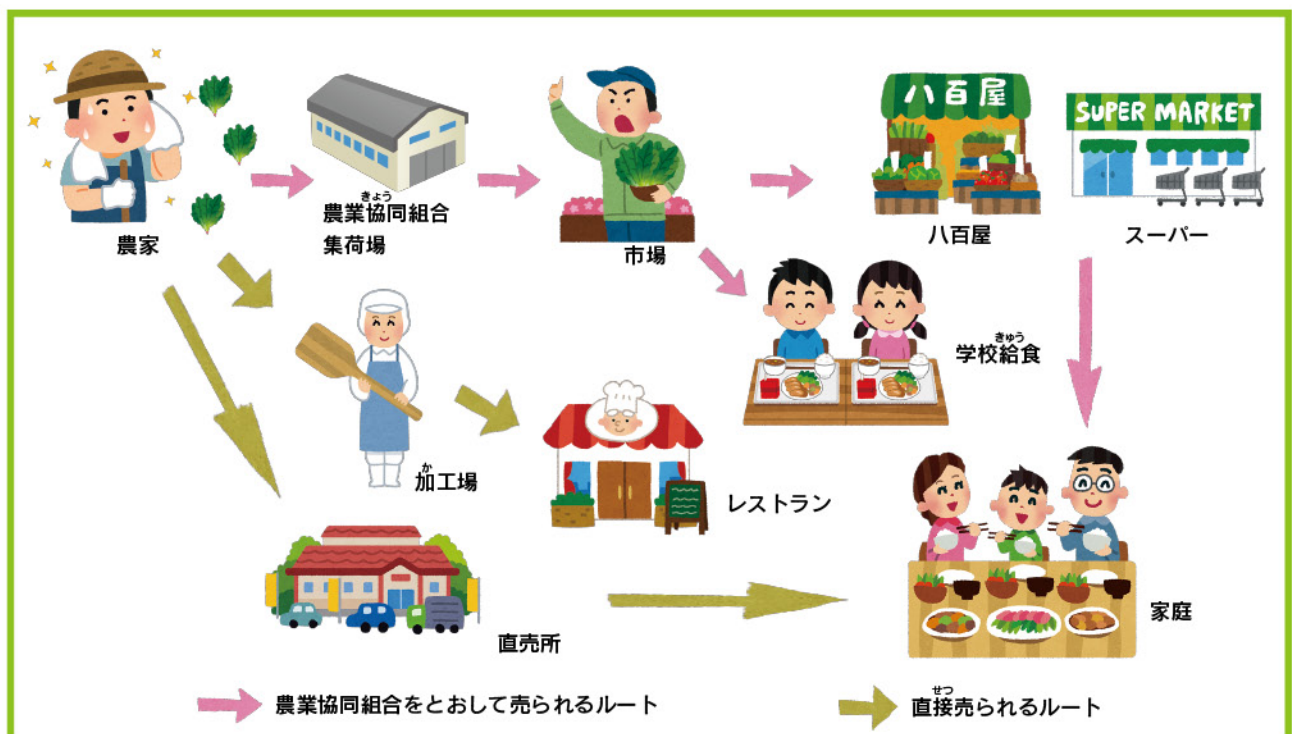


⬆️ パックづめの荷姿



⬆️ 箱づめされ市場へ出荷

ホウレンソウは市場に出荷された後、県内のお店などに運ばれます。



⬆️ ホウレンソウの行き先

3 福井の果樹栽培 かじゅさいばい



👉 ナシしゅうかくの収穫



👉 カキ



👉 ウメ

● 風土と果樹栽培

福井県ではウメやカキ、ナシなどの果樹を栽培しています。もっとも生産量の多いウメは、雪どけが早く、主に春先の気温が高い嶺南の海岸地域で多く栽培されています。また、ナシやカキの栽培は、坂井北部丘陵地が広がるあわら市や坂井市三国町が有名です。

2014年（平成26年）の果樹栽培の作付面積は約846ヘクタールで、福井県の耕地面積の約2%を占めています。

また、収穫したウメやカキを地元で加工し、梅干しやつるし柿などの加工品としても売り出しています。

事例 果樹を栽培する仕事



若狭町

ウメづくりの歴史

1830年頃 (江戸時代天保)	若狭町伊良積の平太夫が、初めて売梅として梅を植える。
1890年頃 (明治20年代)	品種改良が行われ、本格的に栽培が始まる。
1929年 (昭和4年)	西田村梅出荷組合ができる。
1935年 (昭和10年)	枝のせん定技術が広まる。 (生産量100tぐらい)
1940年代 後半(戦後)	油桐や桑の生産がおとろえ、ウメの栽培がさかんになる。
1961年 (昭和36年)	酒税法がかわり、梅酒ブームがおこる。
1960年代 後半	栽培面積250haをこえ、生産量1,000tを記録する。
1981年 (昭和56年)	「梅の里づくり推進事業」が始まる。
1986年 (昭和61年)	広域選果場が建設される。
1990年代 後半	栽培面積500haをこえ、生産量2,000tを記録する。
1996年 (平成8年)	一次加工品の出荷が始まる。

●ウメづくりのさかんな若狭町

若狭町は、福井梅の80%を生産し、日本海沿岸で最大のウメの産地として知られています。

ウメの栽培は、江戸時代の終わり頃、若狭町伊良積の農家から始まったといわれています。湖と山にはさまれたせまい土地は、水田が少なく、米があまり取れませんでした。そこで、冬でも雪の少ない温暖な気候を生かして、山の斜面でウメを栽培するようになりました。

ーウメをつくる吉田さんをたずねてー

若狭町海山でウメをつくる吉田さんをたずねました。



吉田さんの話

わが家では100年近く前からウメの栽培を行っています。4ヘクタールの畑に約800本のウメの木があります。

「紅サシ」という品種は、やわらかくたぷりと厚みのある実が特徴です。「剣先」はその名のとおり先がとがっていて、大粒で梅酒に適した品種です。最近では、収穫できる量が多い「福太夫」という品種を増やすようにしています。

いくつかの品種を栽培することで、収穫時期をずらすことができ、作業が集中しないように工夫しています。

ウメの品種



④ 紅サシ



④ 剣先



④ 福太夫

● ウメづくりの栽培ごよみ

	11月	12月	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月
木のようす	落葉		休眠	開花	果実の成長			枝や幹に栄養をたくわえる				
作業	せん定 実のなる枝を残して、 いらない枝を切りおとす 枝の補強・取りのぞき				肥料	防除	肥料	肥料	収穫 しゅうかく じゅんび 準備	収穫 しおつ 塩漬	天日干し 塩漬けたウメをせいろに 並べてかんそうさせる	
			防除		防除	防除	防除			肥料		
					除草		除草			除草	除草	除草

ウメの栽培にはたくさんの作業がありますが、冬のせん定作業が最も重要です。どの枝を残してどの枝を切るかは、経験と技術が必要です。

吉田さんの家では、主に吉田さんがせん定作業をし、家族の方が枝のかたづけをするなど、役割を決めて作業をしています。



📍 ウメのせん定作業

吉田さんの話

大きなウメの木をせん定するのに、1本あたり1時間くらいかかります。せん定で古い枝を切り、新しい枝を出させることによって、実のなる枝が若返り、品質の良いウメがとれるようになります。

ウメは天気や病虫害の影響を受けやすく、年によって収穫量にばらつきがあります。ひんばんに畑を見回って、病気や虫が出ていないか、いつも気を付けています。

地域のウメ農家や農業の指導者と話し合いながら、その年の気候に応じた作業を進めていくのも大事なことです。

● 質の良いウメをつくるために

ウメの出荷は、生のままの青ウメと、塩漬けにしてかんそうさせた一次加工品の塩漬梅（しらぼし梅）の2種類があります。生のままでは1週間くらいしか保存できませんが、手を加えることで長く保存することができます。

吉田さんの話

ウメの収穫は、手作業で行います。高いところの実は、はしごを使って採ります。苦労して収穫したウメは、病気や傷がないかをひとつずつ確認してから出荷します。

梅干しに加工するためのウメは、木の上でできるだけ熟したほうがやわらかくて品質の良い梅干しになります。そのため、木の下にネットを敷いて、自然に落ちたウメを集めて収穫します。そのほうが手で収穫するよりも5倍くらいの速さで収穫でき、作業が楽になります。



↑ 収穫作業のようす



↑ 収穫したウメを選別

ネット収穫と一次加工

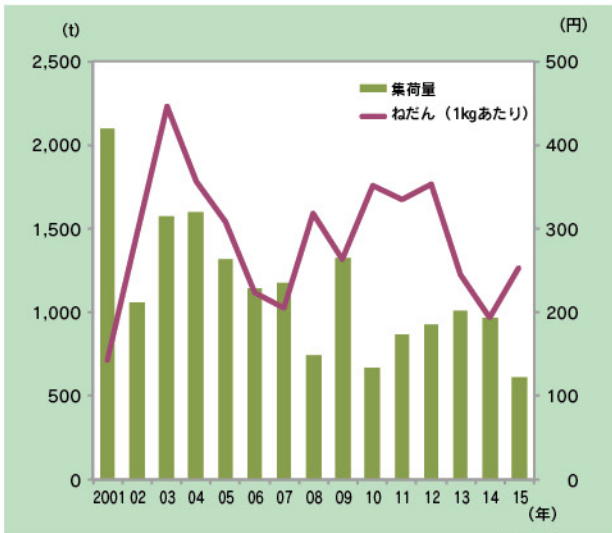
収穫前にネットを敷き、熟したウメを集めます。

漬け込み、天日干しをした後、タルにつめて出荷します。



●ウメの出荷

〈ウメの選果場の様子〉

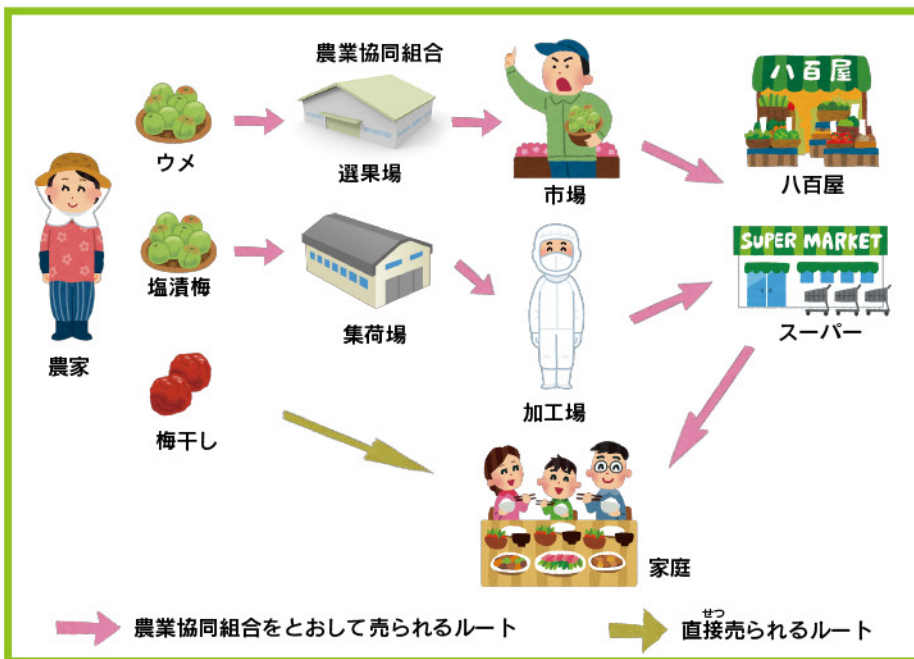


(JA 福井県経済連調べ)

収穫したウメは、若狭町にある広域選果場に運ばれます。ここには、若狭町だけでなく、県内の各産地からたくさんのウメが集められます。ウメは、大きさや品質ごとに箱詰めされ、「福井梅」という名前で県内をはじめ、関西や中京方面などに出荷されます。

一次加工された塩漬梅は、JA敦賀美方の「梅の里会館」や県内の加工業者に運ばれ、しそ染めや味付けなどの仕上げをしてから販売されます。

近年では、梅干しを食べる人が減っているため、梅を使用したお菓子や梅ワインなどの加工品の販売が増えました。



Ⓛ ウメの行き先



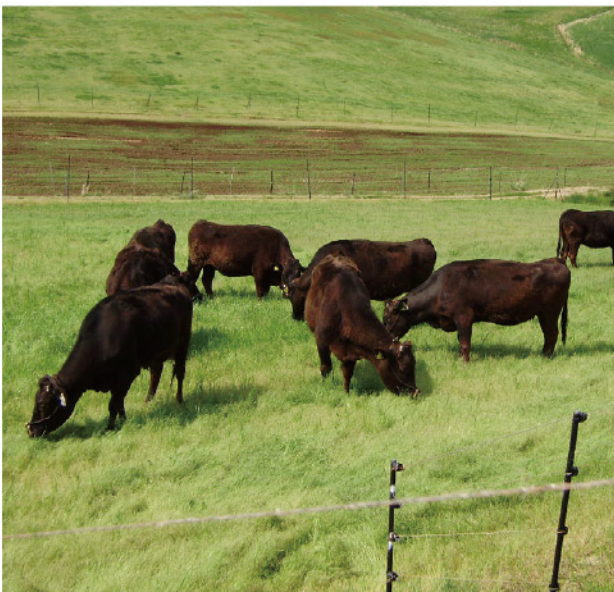
Ⓛ 梅ワイン



Ⓛ くずきり梅

4 福井の畜産ちくさん

福井県では、「若狭牛」で有名な肉用牛や「ふくいポーク」に代表される豚，乳用牛，鶏などの家畜を育てています。県内の家畜の数は，全国的にみると多いとはいえませんが，農家一戸あたりの家畜の数は年々増え，規模の大きな農家が多くなっています。



Ⓢ 肉用牛ほうほくの放牧



Ⓢ たくさんの豚かを飼う農家



Ⓢ 乳用牛ちちの乳しぼり

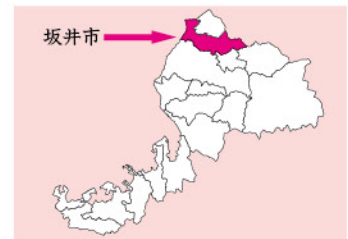


Ⓢ たくさんの鶏を飼う農家

事例 畜産の仕事

一若狭牛を育てる野村さんをたずねて一

肉用牛の県内一の産地坂井市坂井町の野村さんをたずねました。



野村さんの話



肉用牛とは、牛肉を生産するために飼われている牛のことです。育て方やえさで肉のおいしさが変わります。飼っている牛は黒毛和種（和牛）で、全部で100頭です。このうち2頭が繁殖用（子牛を産ませる）母牛、残りが肥育用（肉用として大きく育てる）です。ほとんどの肥育牛が「若狭牛」として流通します。

●一日の仕事（季節の仕事）

野村さんの話

毎日必ずしなければいけない仕事は、えさやりです。

1日3回、1時間半ほどかけて、えさやりと食べているようすを見回って、調子の悪い牛がないかを調べます。

朝のえさやりが終わると、牛舎のそうじやたい肥の運ばん、集めたわらの始末などいろいろな仕事を必要に応じて行います。

8月の終わりから9月の中頃は、稲かりが終わった田んぼで、牛のえさとなるわらを集めます。一年分のえさとなるわらを集めなければならないので、この時期が一年で一番忙しくなります。



④ えさやり



④ えさになるわらの積み上げ

野村さんの一日

7:45	健康確認（主に子牛の状態を見て回ります） えさやり
9:30	見回り（えさの食べ方）
10:00	敷料の交かん（週1回）、牛舎のそうじ、 えさの準備、たい肥の運ばん
12:00	えさやり
15:00	牛の爪切り（年2回）
16:30	健康確認、えさやり
18:00	



敷料〇牛舎に敷きつめられているおがくずや木の皮、麦わらのことです。牛ふんや尿を吸収するほか、ベッドの役割も果たします。

●いろいろな施設や機械



④ 牛舎



④ たい肥をいれておきたい肥舎



④ マニユアスプレッダー
(たい肥を田んぼや畑に撒きます。)



④ 飼料米破砕機
(牛が食べやすいように飼料米を細かく砕きます。)

●いろいろな工夫

野村さんの話

一番気をつかうのは、牛の健康です。特に子牛は、産まれてから一か月ぐらいは、いろいろな病気にかかりやすいので大変です。

えさにも気をつかいます。牛も人と同じで、成長や健康状態にあわせて、栄養バランスを変えたえさを与えなければなりません。また繁殖用の牛と肥育用の牛でも与えるえさの種類はちがいます。

そのため、牛一頭ごとの情報をパソコンに入れて、えさの管理をしています。

和牛は、肉の質によって大きくねだんが変わってきます。よりよい肉質の和牛にするために、他の農家へ研修に行ったり、インターネットで育て方などの情報を取り入れたりするなどの工夫もしています。

それから、ふんや尿からたい肥をつくり、有機米をつくるために田んぼにまいたり、野菜農家に売ったりもしています。



④ 区別するための耳の札

●牛の出荷

野村さんの話

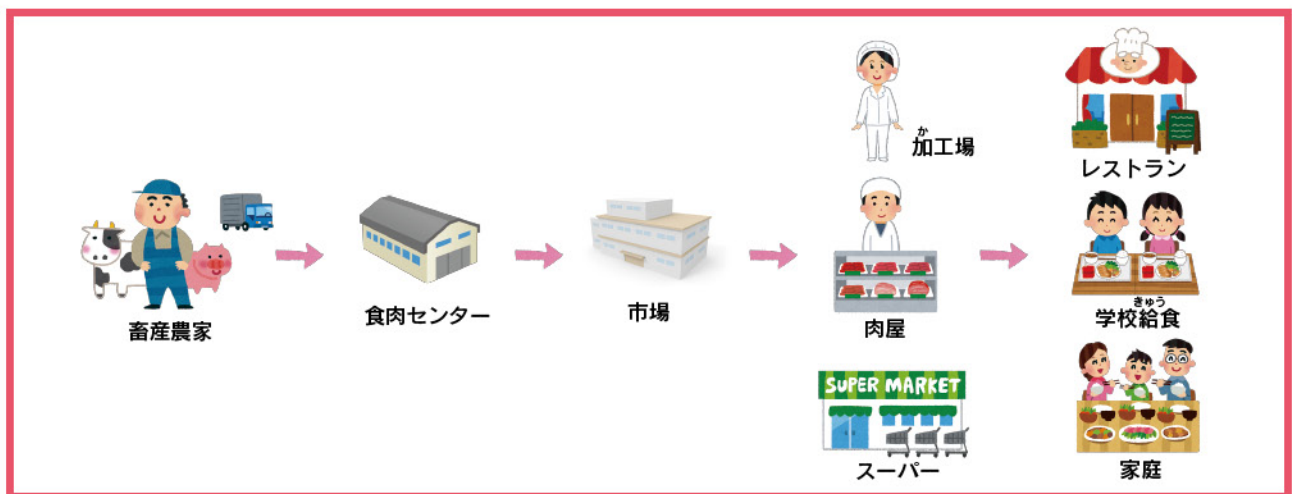
産まれた子牛のオスは、主に県内の畜産農家に売ります。メスは自分のところで約30か月、体重600kgくらいに育てて金沢市の食肉センターに出荷します。一定以上の品質を持った牛肉は「若狭牛」に認定されます。私の育てた牛は、主に県内のお肉屋さんを買ってもらっています。



④ 子牛の品評会のような様子



④ 枝肉販売会社（金沢市の食肉センター）



④ 肉牛の行き先

野村さんの話

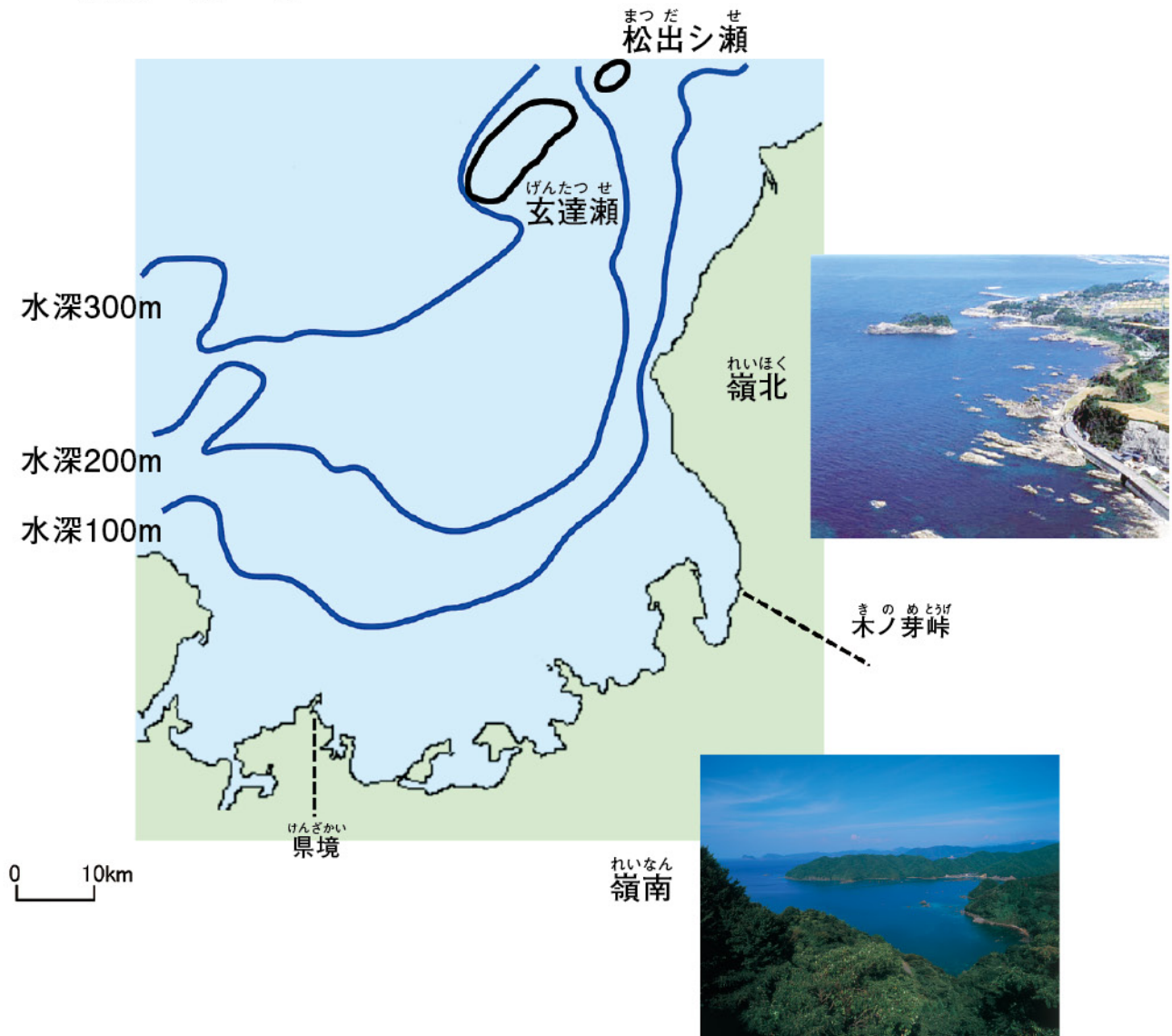
畜産の仕事をしていて一番うれしいのは、出荷した牛が高く売れた時です。高く売れるということは、肉質が良いということです。それまでの工夫や努力が報われた気がします。

畜産の仕事に関することで、少し心配なことがあります。それは、坂井市の畜産農家の年齢が高くなっていることです。畜産は、努力すればするほど結果がかえってくる仕事だと思います。もっと若い人にも畜産に興味をもってもらって、畜産をする若い人が増えてほしいと思っています。

4

福井県の水産業

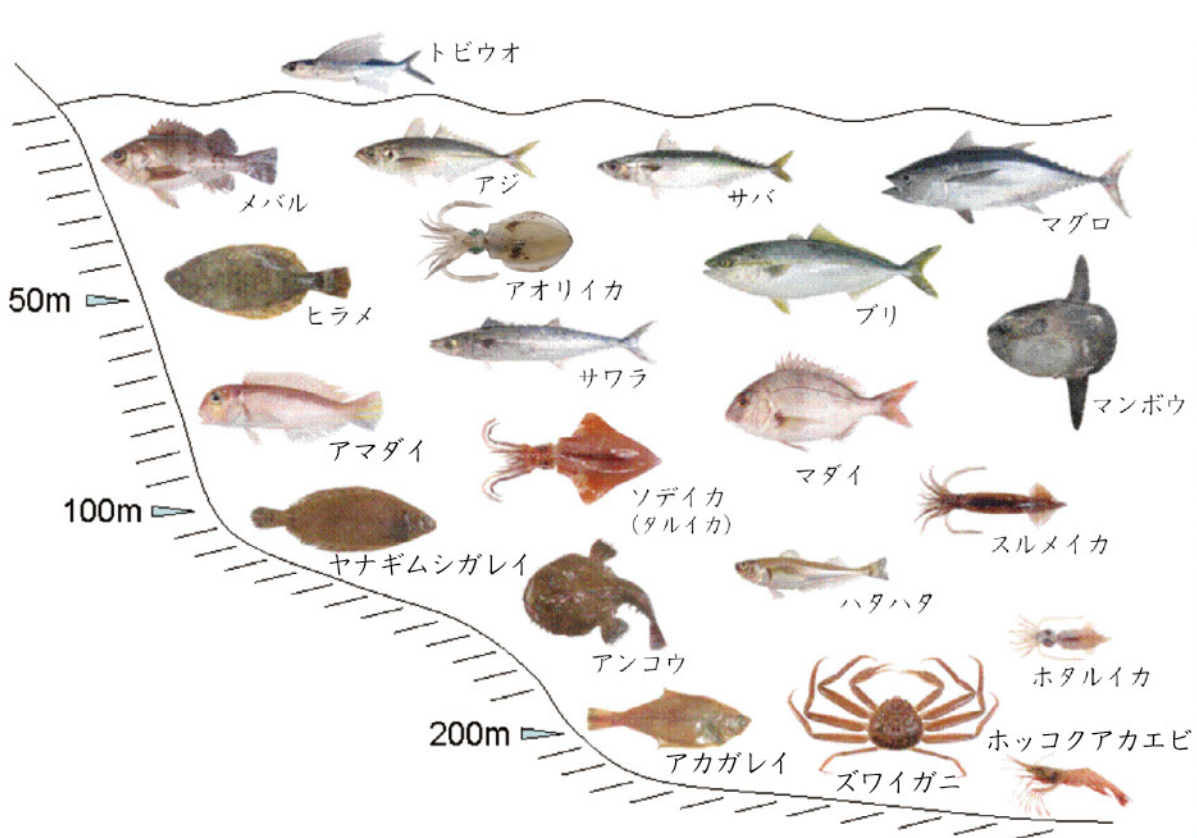
1 福井の海の形



福井の海岸の長さは、415kmあります。嶺北の海岸は、変化の少ない形をしています。それに比べて、嶺南の海岸は、のこぎりの歯のように入りくんだりアス海岸になっています。

海の底も嶺北と嶺南で異なります。嶺北の海の底は、浅くなったり深くなったり変化が多く、玄達瀬のように水深250mから水深10mまでせり上がっているところもあります。一方、嶺南の海の底は、沿岸から沖合にかけてゆるやかに深くなっています。

2 福井でとれる魚



福井の海では、ブリ、カレイ、サワラ、イカ、アジ、タイ、ヒラメ、ハタハタ、カニなど、たくさんの種類の魚がとれます。

それは、福井の海の水温が、夏は表面が30℃まで高くなりますが、水深200mの海の底では一年中およそ1℃と非常に低い温度なので、暖かいところにすむ魚から寒いところにすむ魚まで生息しているからです。

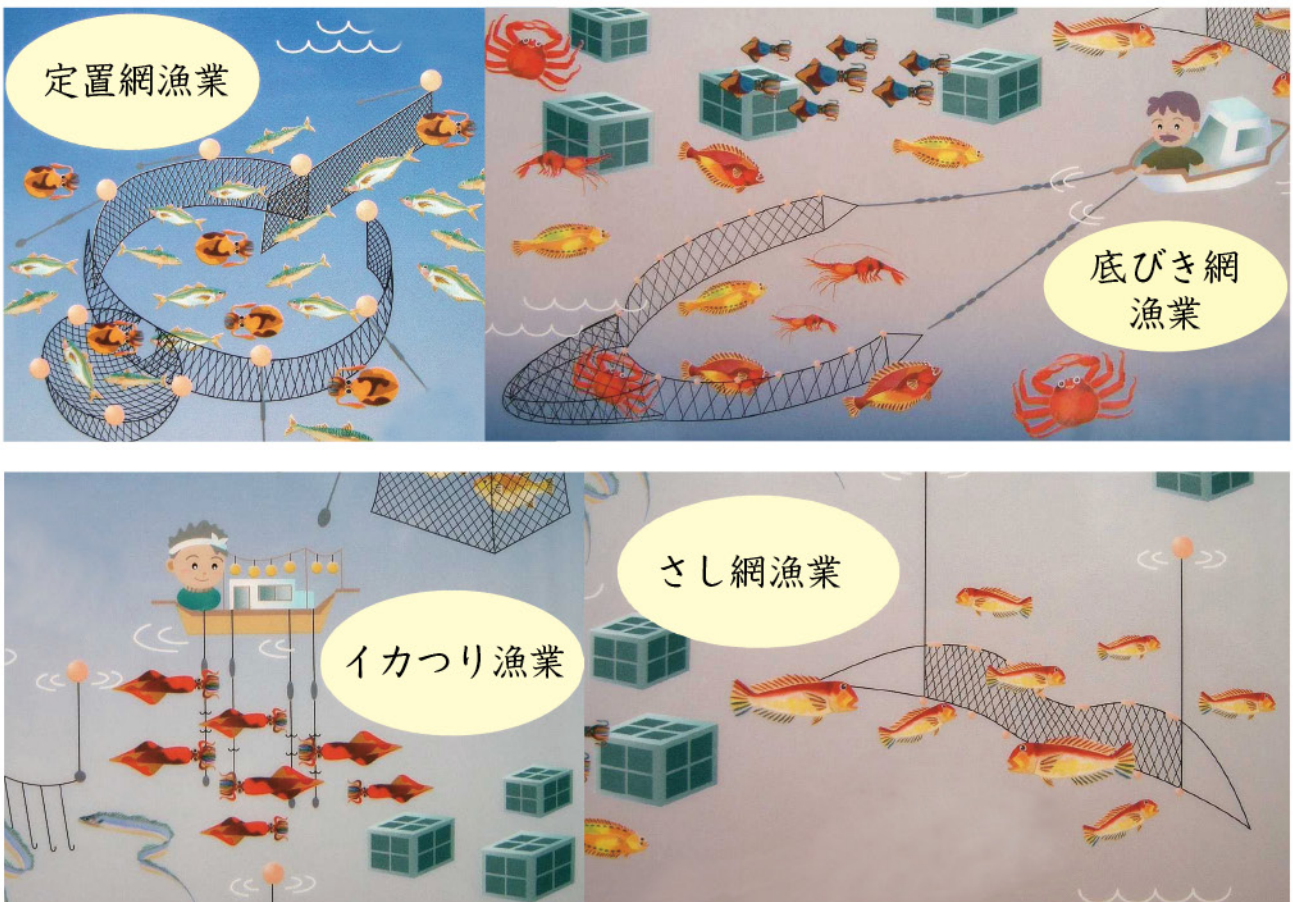
福井の四季を代表する魚「越前・若狭旬のさかな」

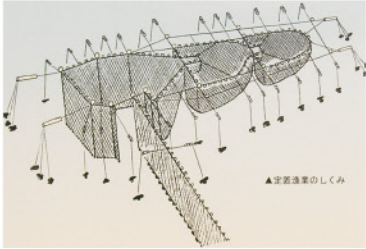









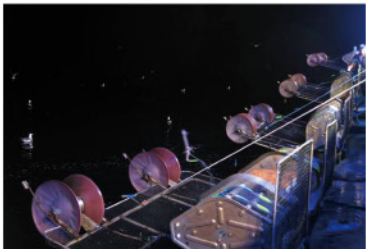



3 とる^{ぎよ}漁業

福井県では、^{てい}定置網漁業、^{そこ}底びき網漁業、イカつり漁業、さし網漁業など、^{えん}沿岸漁業や^{おき}沖合漁業が行われています。定置網漁業は、岸の近くに大きな網をしかけて、おもに^{あさ}浅いところを泳ぐ魚を網の中にさそいこんでとります。底びき網漁業は、100mよりも深い海の底で網をひいて^{てい}海底にいる魚やカニをとります。イカつり漁業は、夜中に船に^{あか}灯りをつけてイカを集め、^{きかい}機械などを使ってイカをつりあげます。さし網漁業は、海底に網をしかけてヒラメやカレイなどをとります。

漁獲量^{かくりょう}（とれた魚やカニの重さ）は定置網漁業がいちばん多く、次いで底びき網漁業、イカつり漁業、さし網漁業^{じゆん}の順となっています。



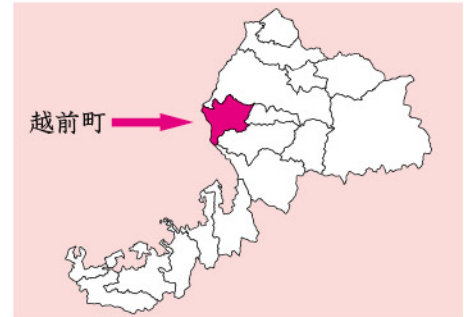
定置網漁業 <small>ていぢあみぎよ</small>	<p>① 海の中に定置網をしかけます。</p>  <p style="text-align: right; font-size: small;">▲定置漁業のしこみ</p>	<p>② 漁場についたら網をあげます。</p> 
	<p>③ 入った魚を大きなタモですくいあげます。</p> 	<p>④ 港に帰り、とれた魚の種類や大きさに別選別します。</p> 
底びき網漁業 <small>そこびき</small>	<p>① 長いロープを巻き取ることができる船を使います。</p> 	<p>② 漁場についたら網を海に入れます。</p> 
	<p>③ 約1時間網をひいてから船の上に取り上げます。</p> 	<p>④ とれた魚を船の上で魚の種類や大きさに別選別します。</p> 
イカつり漁業 <small>いかつり</small>	<p>① 電球がたくさんついた船を使います。</p> 	<p>② 漁場についたら電気をつけます。</p> 
	<p>③ 自動イカつり機でイカをつり上げます。</p> 	<p>④ とれたイカを大きさに別選別して箱に並べます。</p> 

📍 それぞれの漁業のやり方

事例 魚をとる仕事

一底びき網漁業をいとなむ米澤さんをたずねてー

越前町で底びき網漁業をいとなむ米澤さんをたずねました。



米澤さんの話

ズワイガニがいる場所は200mより深い海の底です。大きな網を長いロープでひいてカニをとります。深い海の底は泥ですが、深さや海底の泥の状態の違いによってカニの量がちがいます。たくさんとるため、機械を使って船の位置を確認しながら漁をします。たくさんカニをとることができ

るかどうかは船をあやつる漁師のうでで決まります。



④ 網をひくロープ
ロープの長さは1,500mにもなります



④ 網をひきあげたところ

—イカつり漁業をいとなむ増田さんをたずねて—

越前町でイカつり漁業をいとなむ増田さんをたずねました。



増田さんの話

イカつり漁業は夜中に行います。イカは光に集まる性質があるので、船にたくさん電気をつけてイカを集め、自動イカつり機でつります。多いときには、一晩で10,000匹以上のイカをつることもあります。

こま 困るのは、つっているときにイルカとクジラが来たときです。イルカとクジラはイカを食べるので、イカが逃げて全くつれなくなってしまう。



夜に光をつけてイカを集めます

—定置網漁業をいとなむ小西さんをたずねて—

おおい町で定置網漁業をいとなむ小西さんをたずねました。



小西さんの話

定置網漁業は、海に大きな網をしかけて、泳ぎ回る魚を網の中にさそい込んでとります。夜明けとともに網を引き上げて、中に入っている魚をすくいとります。

がた 大型クラゲがたくさん入ってしまうと、魚をより分ける作業が大変で困ります。クラゲの多い年は漁ができなくなることもあります。



網にたくさん入った魚



定置網に入った魚のとりあげ

4 つくり育てる漁業

魚をとるだけではなく増やすために、栽培漁業や養しよくが行われています。

(1) 栽培漁業

福井県栽培漁業センターでは、ヒラメやナマコ、ウニの子どもをたくさん育てています。育てた子どもは、漁師さんがさらに大きくしてから海に放します。



④ ヒラメの子ども



④ ナマコの子ども



④ バフンウニ(越前うに)の子ども



④ マダイの放流



④ ヒラメの放流

(2) 養しよく

嶺南地域では、波のおだやかな入り江を利用した養しよくがさかんです。トラフグやマダイ、マガキなどが養しよくされています。



④ カキ(若狭かき)の養しよく



④ 魚の養しよく

事例 魚を育てる仕事

一養しよく業をいとなむ下亟さんをたずねてー

おばま
小浜市でトラフグの養しよくをいとなむ下亟
さんをたずねました。



下亟さんの話

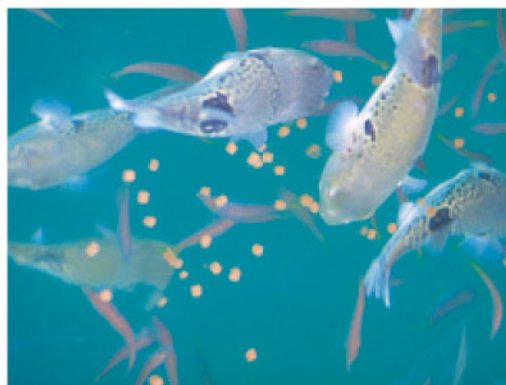
トラフグを育てるのはとても
難しいですが、歯を切ることで、
安定して育てることができるよ
うになりました。

育てたトラフグは、嶺南地域の民宿で「若
狭ふぐ料理」として食べることができます。
これまでは、冬の定番でしたが、2014年（平
成26年）からは、いくつかの民宿で夏もおい
しい若狭ふぐ料理を食べることができるよう
になりました。

また、直接消費者へ届けるため、養しよく
業者もふぐの調理免許を取って、宅配セット
をつくり、全国へ発送しています。



フグの歯切り



生けすの中のトラフグ



夏の若狭ふぐ料理



宅配セット

5 魚の行き先



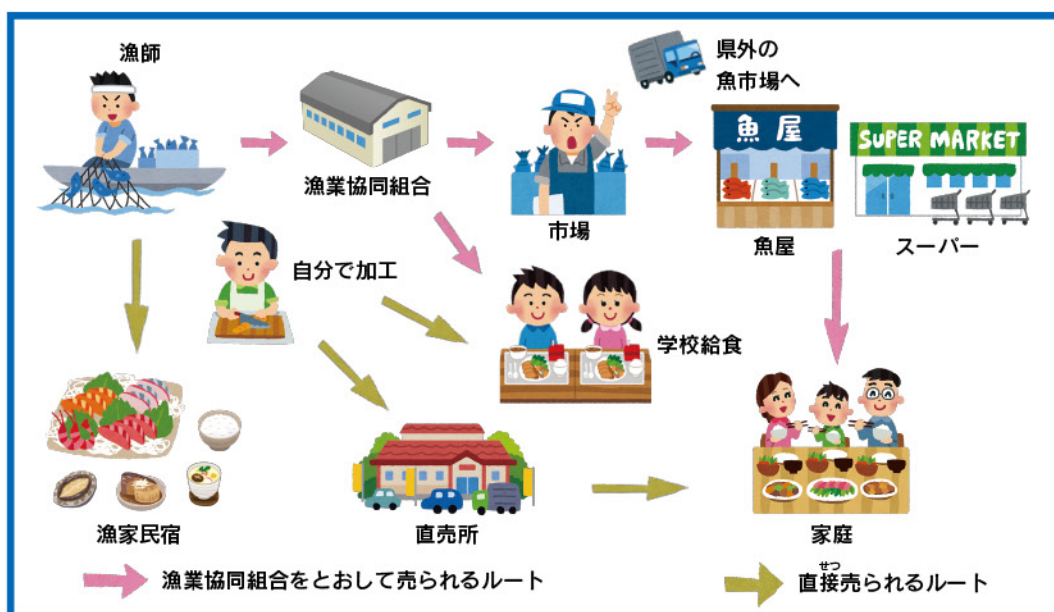
⬇️ セリのようなす

とった魚は近くの魚市場に運ばれ、「せり」にかけられ売られていきます。最近では、漁師がとった魚を漁家民宿で使ったり、自分で加工して販売することも行われています。

一部の加工品は、小学校の給食で食べられています。



⬇️ 魚の加工のようす



⬇️ 魚の行き先



○せりとは、品物に買いたい人たちがそれぞれ値段をつけて、一番高い値段をつけた人が買うことができる仕組みのことです。

5

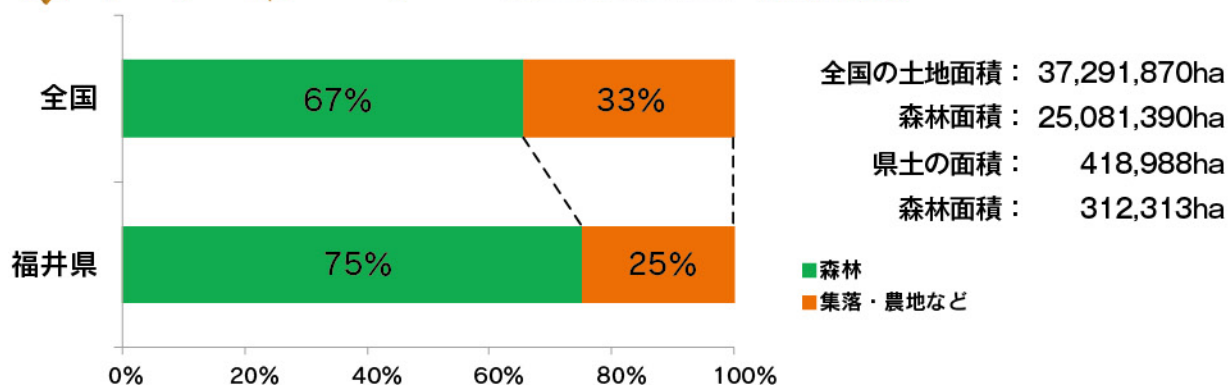
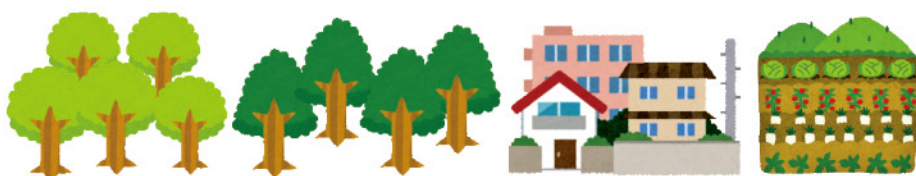
福井県の林業

1 福井の森林

福井県の森林面積は31万ヘクタールです。また、県の総面積に占める森林の面積の割合は75%で、全国平均の67%に比べて大きく、全国で11番目にあたります。

森林は人の手で苗木を植えて育てた人工林と、自然の力によって育っている天然林に分けられます。福井県の人工林には、スギが多く植えられています。

また、森林からは、しいたけなどのきのこやゼンマイなどの山菜、オウレンなどの薬用植物がとれます（特用林産物といいます）。



森林面積の割合

(林野庁 2012年 森林資源の現況より)

— 森林でとれる特用林産物 —



④ 原木しいたけ



④ 薬用植物のオウレン

2 福井の林業

●人工林の手入れ

人工林では、木材として利用できる木を育てています。大きくなった木を切る作業を主伐^{しゅばつ}といい、木を植えてから約80年以上かかります。その間もいろいろな手入れが必要^{ひつよう}で、中でも「間伐^{かんぱつ}」と言って、多すぎる木を切って数を調整する作業が重要^{じゆうよう}です。間伐をしないと植えた木と木が重なり合って、地面に太陽の光が届かず薄暗く^{うす}、草が生えない森林になり、大雨の時に土が流されてしまったり、隣り合う木の間隔が狭いために太い木に育たなかったりするなどの悪い影響^{えいきやう}がでます。そこで、間伐をしてやると、太陽の光があたって木も太くなり、元気な森林になります。



●林業で使われる機械^{きかい}

昔は木を斧^{おの}やノコギリで倒し^{たお}、切った木は専用のソリ^{せん}で引いて森林から出していました。



④ 斧で木を切る



④ ソリを使つての運材作業

1950年（昭和25年）頃からチェーンソーという機械が使われるようになり、木を切る時間が大幅に短くなりました。最近ではさらに機械化が進み、プロセッサやフォワーダなど、大型で性能の良い機械（高性能林業機械）が森林の中で活躍しています。



①チェーンソー

・木を切る



②プロセッサ

- ・切った木をつかんで枝を切り落とす
- ・木を一定の長さに切って丸太にする
- ・切った木や丸太をつかんで一か所に集める



③フォワーダ

- ・丸太をつかんで荷台に積み込む
- ・丸太を運ぶ

事例 木を育てる仕事

池田町は、福井県のなかでも古くから林業がさかんな町です。県内でも有数の美しいスギの林がみられます。



—林業をいとなむ江端さんをたずねて—

池田町金見谷で林業をいとなむ江端さんをたずねました。江端さんは、木を植えて育て、大きくなった木を切って生活している福井県では数少ない専門林家です。

江端さんの話

木を育てるのはとても大変です。ここ池田町は大変雪が多いので、春には雪の重みで倒れた木を起こしたり、夏には草に負けないように草刈りをしないとけません。秋から冬にかけては、間伐や枝打ちなどで毎日山に入ります。

これからも、祖先から引き継いだ木の手入れを行い、元気な森づくりに励んでいきます。



④ 美しいスギの林

●一年の仕事

人工林での手入れ作業はいろいろあります。

時期をのがしてしまうと木の成長が悪くなったり、枯れてしまうので、季節ごとにきちんと行わなければいけません。

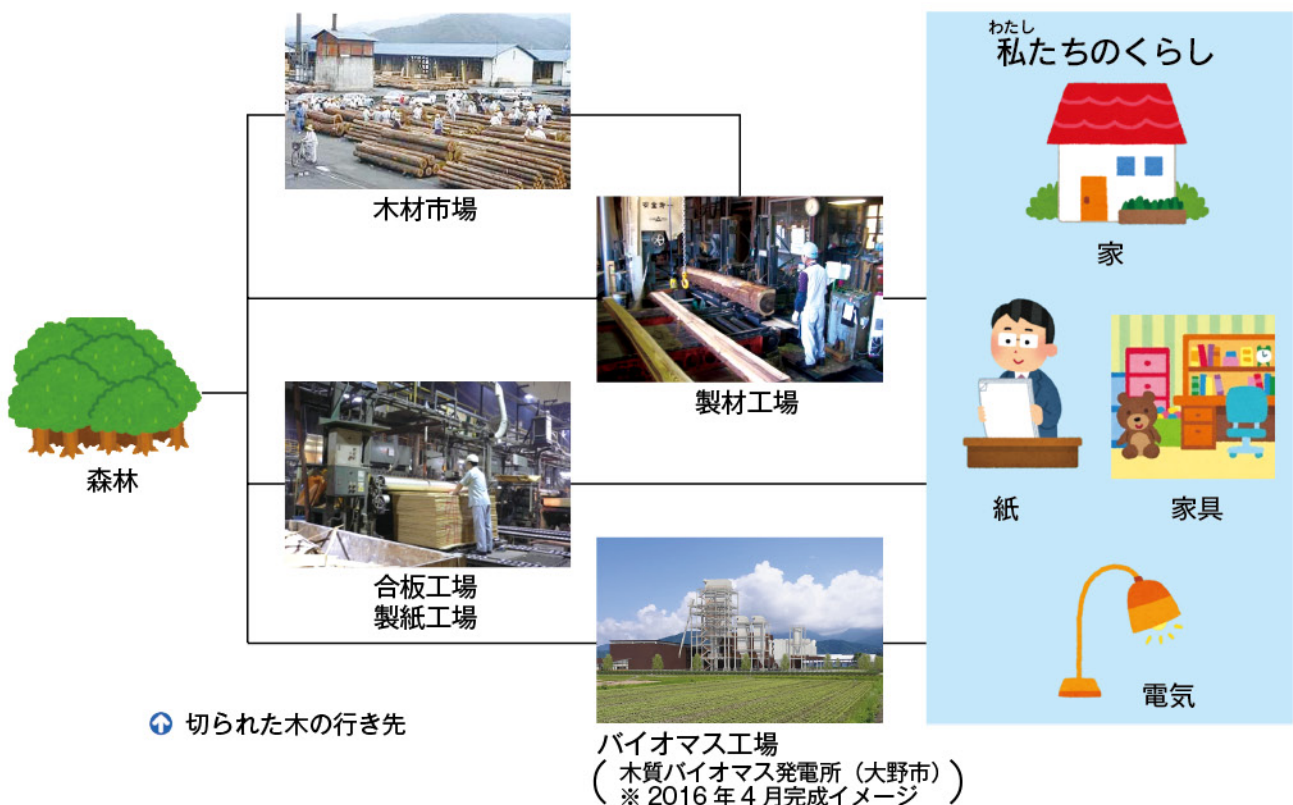
江端さんは木の成長にあった手入れ作業をしているため、木もいきいきして、森林が元気な状態で保たれています。



3 木の行き先

主伐^{しゅばつ}や間伐^{かんぱつ}で切られた木は近くの木材市場^{ざい}に運ばれて、「競り^せ」にかけられ売られていきます。

最近^{さい}では、木材市場だけではなく、森林から直接製材工場^{せつせい}や合板工場^{ごうはん}、紙の材料^{りょう}として製紙工場へ運ばれたり、電気をつくるための燃料^{ねん}としてバイオマス発電所へ運ばれたりするなどさまざまところで活用されています。



また、福井県の森林で育った木で、家やつくえ、いす、たんす、公園の遊具など、私たちの生活にかかせないものがたくさんつくられています。



福井県の木がふんだんに
つかわれている家



福井県の木でつくられた遊具

6

私たちの暮らしと農林水産業^{さん}

1 農林水産業のさまざまな働き^{はたら}

● 森林から海までの関わり^{かか}

豊かな森林からは、分解された落ち葉などから栄養分がとけ出し、川を伝って海へと運ばれ、魚のえさとなるプランクトンの栄養になります。元気な森林が育んだ水は、海の豊かさにつながっています。



また、私たちが毎日食べる米も、森林からのきれいな水を利用してつくられます。森林と農地や海は川でつながれた大切なパートナーです。そこで、豊かな農地や豊かな海づくりのために、農家や漁業者も植林活動や里と山との体験会などの活動を行っています。



森林体験会のようす



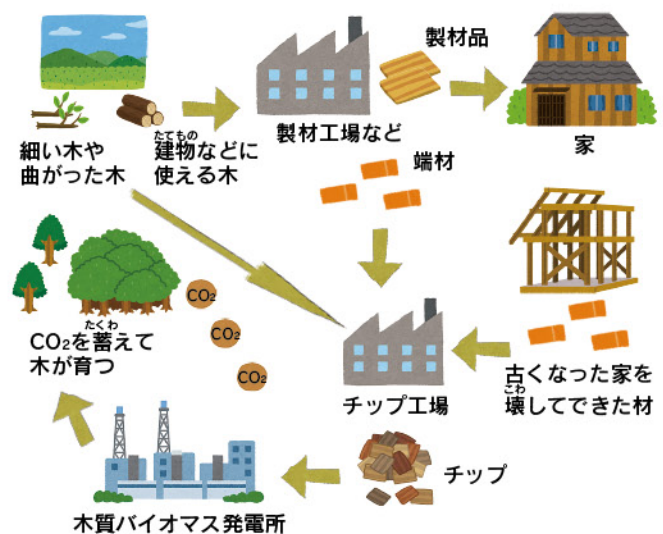
漁業者による植林のようす

● 地球温暖化防止^{たん ぼう}

木は燃やした時に二酸化炭素 (CO₂) を出しますが、成長する時に吸収するため、木を利用して熱エネルギーを得ることは地球温暖化防止につながります。

間伐した木や、製材工場から出る端材や木くずなどの再生可能な木の資源を木質バイオマスと言います。

大野市では、2016年(平成28年)4月から県内で初めて木質バイオマス発電所が運転されます。



木質バイオマスの流れ(発電所)

●くらしとの関わり

農林水産業は、食べ物を生産する以外に、きれいな景色をつくったり、生き物を育てたり、災害を防いだり、いろいろなところで私たちのくらしとつながっています。

①土砂くずれを防ぐ

森林や田畑は、水をたくわえ大雨の時に土砂が流れ出すことを防ぎます。

②暑さをやわらげる

森林や田畑の植物は、光や熱を吸収し、暑さをやわらげます。

③きれいな水をつくる

森林や田畑にしみこんだ水は、きれいな地下水になります。

④文化を守り伝える

地域に伝わる祭りや料理などの特色ある文化を守り伝えます。

⑤海の事故を発見する

漁業者は、海での事故の発見や救助などに協力します。



⑥ 生き物を守る

さまざまな生き物たちのすみかになっています。

⑦ きれいな空気をつくる

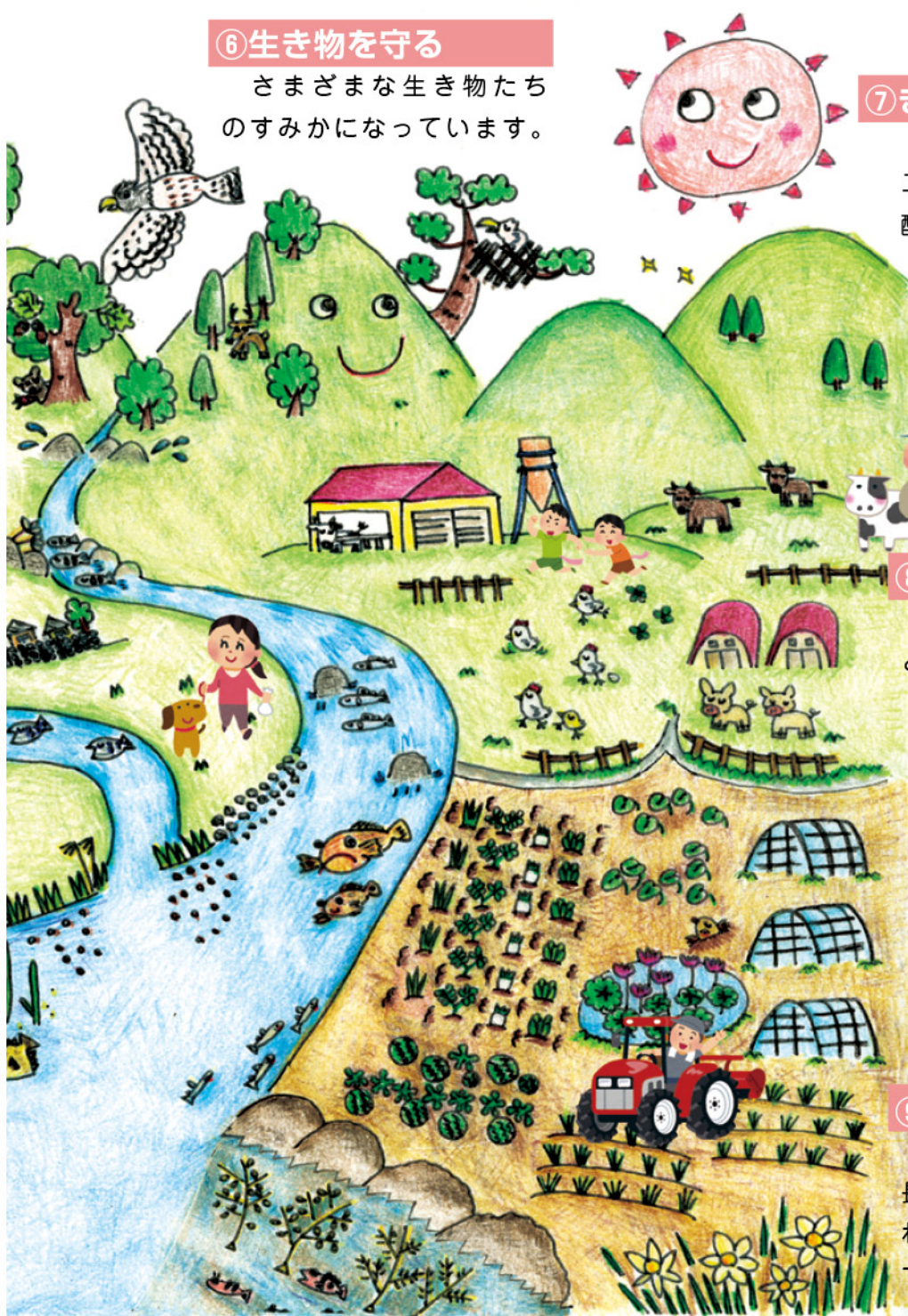
森林や田畑の植物は、二酸化炭素を吸収して、酸素を出します。

⑧ やすらぎをあたえる

いこいの場や学びの場となります。

⑨ 美しい景色を保つ

農林水産業をとおして、長い時間をかけてつくられた美しい景色を保ちます。



2 農林漁業体験

農林水産業は、自然環境を保ち、地域の特色ある食文化を伝えるなど、私たちの暮らしにうるおいをあたえてくれます。

最近では、農・山・漁村の良さをしってもらおうと、その土地の人や文化、自然とふれあえる「農林漁業体験」の取り組みがさかんに行われています。福井県でも、地域ごとの特色を生かした農林漁家民宿や体験プログラムなどが行われています。



田んぼのオーナー（口ハス越前〈越前市〉）



笹もちづくり（あぐりパークほんごう〈福井市〉）



杜仲茶の木の手入れ
（高浜町）



大敷網体験（若狭三方漁業協同組合世久見支所〈若狭町〉）



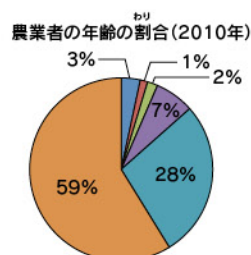
本立てづくり（宮崎コミュニティセンター〈越前町〉）

3 農林水産業がかかえる問題

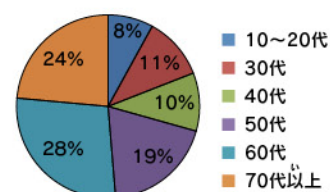
農林水産業は、今、高齡化や担い手不足、温暖化などの環境の変化や資源の減少など、さまざまな問題をかかえています。

高齡化・担い手不足

農林水産業では、高齡化が進み、働き手となる若い人が少なくなっています。
(福井農林水産統計より)



漁業者の年齢の割合(2014年)



放棄された田畑

山ぎわでは、耕されずに放棄される田畑が増えています。

田畑が荒れると、獣の被害や外来植物が増える原因になります。外来植物が増えるとススキなどのもともと生えていた植物が少なくなってしまう。



④ 放棄された田畑



④ 放棄された田畑でふえる外来植物のセイタカアワダチソウの花

鳥や獣の被害

山では、シカやクマが木の皮をはがす被害が見られます。また、シカは若い木の枝を食べつくしてしまいます。

山里では、イノシシやシカ、サルによる農作物を荒らす被害がみられます。



④ ニホンシカ(左) シカが木の皮をはがした跡(右)

参考：福井県 地域農業課 鳥獣害対策ホームページ

<http://www.pref.fukui.lg.jp/doc/021500/choujyugai/cyoujyuugai.html>

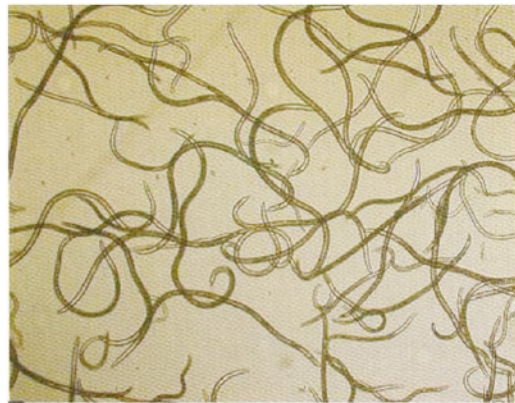
まつ 松くい虫の被害

マツクイムシの被害は、マツノマダラカミキリムシに寄生するマツノザイセンチュウによって松が枯れるもので、「マツ材線虫病」という伝染病です。「松枯れ」とも呼ばれます。

マツノザイセンチュウは、もともと日本にいたものではなく、外国から入ってきたと言われています。



松枯れの様子



マツノマダラカミキリムシによって運ばれたマツノザイセンチュウ
(成虫の大きさ：オスは0.6～0.8mm,
メスは0.7～1.0mm)

参考：福井県 県産材活用課 松くい虫の被害
<http://www.pref.fukui.jp/doc/kensanzai/matsukui1.html>

もば げん 藻場の減少

海藻がたくさん生えている場所を藻場といいます。藻場は、魚たちの大切なすみ家です。

福井県では、1997年（平成9年）から25年の間に、16%の藻場が減少しました。



岩場の海藻（ホンダワラの仲間）の藻場



砂地の海草（アマモ）の藻場

4 新しい取り組み

安全でおいしい食べ物をみなさんに届けるために、さまざまな取り組みが行われています。

●つくる工夫

地域の自然を大切に！「こだわりの生産方法」

化学肥料や農薬を使わない、減らすといった環境にやさしい農業や、トンボやカエル、コイやフナなどの生き物にやさしい農業を行っています。

このような方法は、米や野菜などの価値を高めます。また、「コウノトリが舞う里づくり」(越前市)などの地域づくりにもつながります。



魚が田んぼと水路を行き来できるように作られた水田魚道(若狭町)



田んぼでえさを食べるコウノトリ(越前市)

年中収穫！「大規模園芸ハウス」

大きなハウスの中で「越のルビー」などの野菜をつくっています。ハウスの中の温度や湿度をコンピュータで管理することで、季節を問わず1年中野菜が出荷できます。



大きなハウスでトマトづくり

エネルギー循環！「地域資源の活用」

家畜に食べさせるえさを、輸入のとうもろこしから、地域でつくる米に変えることで、えさにかかる費用を減らします。また、排泄物は肥料として利用します。

また、間伐材や利用されない木は、薪やペレットにして環境にやさしい熱エネルギーとして利用します。



家畜のえさになる飼料米



木のペレットストーブ



薪ストーブ

● 売る工夫

安全安心を食卓へ！「生産情報の提供」

みなさんが安心して、福井の農林水産物を食べることができるよう、生産情報をインターネットで提供しています。

また、新鮮な野菜や果物、魚などが購入できる直売所ではパッケージに生産者の名前や写真が書かれています。



参考：あんしんふくい食ネット
<http://www.shokunet-fukui.jp/>



↑ 県内の直売所



↑ 生産者の名前や写真が書かれたパッケージ

えられる福井の食材へ！「ブランド化・6次産業化」

福井ならではのおいしい食材をより多くの人たちに食べてもらえるよう、福井県では「越のルビー」や「わかさ牛」^{わかさうし}、「越前がに」^{えちぜん}などのブランド化に取り組んでいます。

また、自分たちの作った農林水産物の特徴を生かした加工品^{とくちょう}を作^かって販売^{はん}する6次産業化に取り組んでいます。



↑ さまざまな加工品

選んでこのマーク！



こだわりの商品が消費者に分かるように付けられた
さまざまなマーク

● 人を育てる工夫

未来へつなごう！「担い手育成」

福井県では、一緒に働く仲間を増やすため、農林水産業についての勉強会や体験教室などを各地で行っています。

2014年（平成26年）には野菜や果物の育て方や売り方が勉強できる「ふくい園芸カレッジ」^{せい}、2015年（平成27年）には漁業の勉強ができる「ふくい水産カレッジ」^{けい}ができました。



↑ 林業機械の研修



↑ ふくい園芸カレッジ



げき わか りょうし
直撃！若い農家さん・漁師さんにインタビュー



しゅんた ろう
東 俊太朗さん(27才)：右

農家仲間の河村 雅人さん (36才)：左
福井市小羽町でキャベツ、ピーマン、スイートコーンなどをつくっています。農業は、まだまだいろんな可能性があっっておもしろいよ！

🌿 どうして農家になったのですか？

服装や時間、仕事内容などを自分で考えて働ける自営業にあこがれていました。

植物が好きなこと、外で働く仕事があったこと、小学生の頃から、父の手伝いをしていて農業が身近にあったことが決め手となりました。

🌿 大変なこと、良かったことは何ですか？

大変なことは、夏が暑いことと朝が早いこと。特にスイートコーンは、太陽に当たると味が落ちると言われていて、収穫の時は夜中の1時に起きることもあります。

よかったことは、長い間大事に育てた野菜がおいしくできた時は、最高にうれしいです。

🌿 夢は何ですか？

これからも生まれ育った場所で、農業を続けていきたいです。次の世代に自信を持って引き継げるよう、おもしろい農業をしたいです。



まさかず
中川 昌和さん(32才)

福井市鷹巣定置網でマダイ、ブリ、サワラなどの魚をとっています。私たちが獲ったおいしい魚をたくさん食べてね！

🐟 どうして漁師になったのですか？

前は違う仕事をしていましたが、もともと自然が好きで、外で働く仕事がしたいと思っていました。特に、魚が好きなので、広い海の上で、毎日変わる自然を相手に働ける漁師になりました。

🐟 大変なこと、良かったことは何ですか？

大変なことは、毎朝2時に起きること。漁師になったばかりの頃、寝坊して船において行かれたこともありました。

良かったことは、とびきり新鮮な魚が食べれること。大漁や大物が獲れた時うれしい。100kgのマダロが獲れたこともあります。

🐟 夢は何ですか？

自分が育ててもらったように、次の担い手を育てたいです。定置網漁業をもっと盛り上げたいので、若い人たちに魅力的に思ってもらえるよう、がんばりたいです。