

1 福井県の郷土料理 きょうど



打ち豆汁 じる

打ち豆は、水でもどした大豆を石うすの上でつぶしてかんそうさせた保存食です。



おろしそば

江戸時代に大根おろしをそえる食べ方が広まりました。



ぼっかけ

ゴボウや油揚げなどをかつお節のダシで煮込んだ汁をごはんにかけて食べます。



さといもころ煮

奥越地方の身がかたく煮崩れにくいさといもをじっくり煮込んだ料理です。



すこ

さといも「八ツ頭芋」の茎の酢漬。奥越地方では報恩講や祭りにかせません。



煮たくあん

古くなったたくあんを煮た料理です。



にしんずし

港町として栄えた敦賀市で、北前船で北海道から運ばれたニシンを用いてつくられました。



葉っぱずし

永平寺町では、お盆や秋祭りであぶらぎりの葉でつんだマスの押しずしが食べられてきました。



へしこ

若狭地方に伝わる魚を糠に漬けた保存食。サバのへしこが有名です。

2 福井県の地産地消

●地産地消の量を全国で初めて調べた福井県

地元の食材を地元で食べる「地産地消」は大事な取り組みですが、これまで家庭や飲食店で、どれくらいの地元産の野菜や肉、魚が食べられているのか、はっきりと分かっていませんでした。

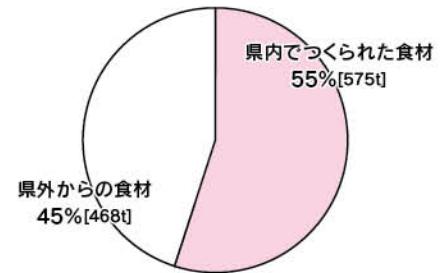
そこで、福井県では、地産地消の量を全国で初めて調査しました。この調査では、福井県民が食べる量（重さ）のうち、県内でつくられた食品が占める割合（地産地消率）を調べました。2011年（平成23年度）の調査では、地産地消率は55%でした。

●地産地消を広める取り組み

福井県では、さらに地産地消と健康づくりを進めるため、たくさんの食材が出そろった11月に「ふくい味の週間」を設定しています。

その中心イベントの「ふくい味の祭典」では、地元の作物を売るマーケットのほか、訪れた人たちに、地元の食材の素晴らしさや食育の大切さを伝える企画をおこなっています。

県民が一日に食べる量（推計）



（第2回福井県地産地消率状況調査事業報告書）
（2012年（平成24年）3月より）



「ふくい味の祭典」での福井の郷土食をPRした展示

3 貴重な「福井百歳やさい」

福井県には、大正時代以前から栽培されている伝統野菜があることを知っていますか。

県内各地で、生産者自ら種を保存し、栽培されてきた野菜のうち、100年以上前から生産され続けた野菜を「福井百歳やさい」とよび保存に努めています。

福井県は、奈良・平安時代から中国との交易や都への食材供給で栄えた重要な地域で、多くの人々が交流したので、各地から野菜の種が持ち込まれて栽培されたと考えられています。

●^{げん}現存する「福井百歳やさい」

市町名	作物名	市町名	作物名
福井市	あかり いたがき き だ 明里ネギ, 板垣だいこん, 木田ちそ, こうちあか しんぼ な 河内赤かぶら, 新保ナス, 菜おけ, カタウリ, カワズウリ	さばえ 鯖江市	よしかわ 吉川ナス
つるが 敦賀市	すぎはし こ た かり 杉箸アカカンバ, 古田苺かぶら, くろこ 黒河マナ	坂井市	えちぜんしらくき さんねんご 越前白茎ごぼう, 三年子らっきよ
おばま 小浜市	や た べ 谷田部ねぎ	みほま 美浜町	くぼ丸なす
大野市	あらし あな ま おくえつ 嵐かぶら, 穴馬かぶら, 奥越さといも	たかはま 高浜町	たていし 立石ナス
勝山市	みずな みょうきん 勝山水菜, 妙金なす, 奥越さといも	わかさ 若狭町	やまうち 山内かぶら

●^{とくちようてき}特徴的な品目



【吉川ナス】< 地理的表示 (GI) 登録 >

鯖江市で栽培されている丸いナス。京都でつくられている有名な京野菜「賀茂ナス」の先祖といわれています。



【谷田部ねぎ】< 地理的表示 (GI) 登録 >

小浜市で栽培されている全国でもめずらしい根が曲がったネギ。食の世界遺産といわれる「味の箱舟」(スローフード協会認定)にも認定されています。



【河内赤かぶら】

福井市美山地区の赤いカブ。日本三大赤カブといわれています。急斜面で草を燃やした焼畑でつくるのは、大変な作業です。平家の落人が赤かぶらの種と栽培技術を伝えたといわれています。



【越前白茎ごぼう】

坂井市春江町地区で葉を食べるめずらしい葉ゴボウ。大阪府や香川県でも栽培されていますが、この越前白茎ゴボウから広まりました。



【調べてみよう】

野菜の他にも、「ウメ」, 「つるし柿」, 「クズ」など、古くから地域に伝わる作物があります。みなさんと調べてみよう。

●勝山水菜^なをつくる仕事を見てみよう



📍 勝山水菜

全国的に水菜^{てき}というイメージがありますが福井県で水菜というとき「京菜^{きやうな}」をイメージしますが福井県で水菜というとき勝山水菜を言います。

勝山水菜は葉はもちろんのこと、太くのびたとう（花の茎^{くき}がのびたもの）がみずみずしくてやわらかく、苦みが少ないのが特徴です。江戸末期ごろから栽培^{さいばい}されていると言われますが来歴^{れき}は不明です。勝山市の地区ごとに種^{たね}がとられ、今に伝えられており、北市、郡、さんまい、平泉寺の4種類^{しゅるい}があるといわれています。

勝山水菜は、雪深い奥越^{おくえつ}地方で新せんな野菜^{さいふ}が不足する冬の間^ふに育ち、食べごろをむかえる野菜として地元で親しまれてきました。雪におおわれている畑に、川から水を引き込み雪をとかします。その後、勝山水菜をビニールシートでトンネル状におおい、生育を早めます。ビニールのトンネルがつぶれないよう、その後も消雪作業は欠かせません。寒い中での消雪作業やトンネル作りは大変な仕事です。昔から、勝山に春をよぶお祭「勝山左義長^{さぎ}」の時期に食べごろの勝山水菜^{しゅうかく}が収穫できるように苦勞^{くろう}をしてきました。

水菜の名前は、他の菜の花と比べてみずみずしいことや、畑に水を流して栽培することが由来といわれています。



📍 ビニールでトンネル状におおわれた勝山水菜の畑。川から畑に水を引き込み、消雪を行う。



📍 ビニールのトンネルがつぶれないように、雪を取りのぞく作業。

勝山水菜出荷組合のみなさんの話



📍 勝山水菜出荷組合のみなさん



📍 北市地区の勝山水菜

北市地区は、勝山市内で一番多く勝山水菜を栽培しており、10軒の農家で3ha栽培しています。毎年、種とりは係を決めて行います。チョウやハチが、勝山水菜の花（めしべ）に他の花の花粉をつけないように寒冷紗かんれいしや💡でおおい管理します。先祖せんぞから受けついだ種を守るために責任せきにん重大です。

雪わり作業は、1m以上積もっている雪を雪用のこぎりやスノーパーで取りのぞいてから水を入れます。水を引き込んだ後も、うねが冠水かんしないよう水路の管理やトンネルの消雪をします。冬の水作業は手や足の先が大変冷めたいですが、「さぎっちょまつり（勝山左義長）」で勝山水菜を出荷するために必要な作業ひつようです。

北市地区の勝山水菜は地元の稲いなわらでたばねて出荷します。これも江戸時代からのこだわりです。

月	4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2	3
勝山水菜のようす	開花	さやの生長	きゅうみん種で休眠			発芽	葉や茎の生長		えっとう越冬	葉や茎の生長		開花
作業	種とり					うねづくり 種まき	間引き 間引き 間引き	雪割り（消雪） ビニール被覆 <small>ひんいりくふく</small>		収穫		



寒冷紗 ○あみ目状じょうめの布。



📍 寒冷紗でおおわれた勝山水菜（種とり用）

よしかわ
●吉川ナスをつくる仕事を見よう



現在の鯖江市吉川地区（旧吉川村）を中心に栽培されてきた吉川ナスは、その歴史が1000年以上といわれる伝統野菜です。また、一説にはナスの特徴や地理的・文化的なつながりから、京野菜「賀茂ナス」の先祖ともいわれています。

吉川ナスは育てるのが難しく、2009年（平成21年）には鯖江市内で1軒のみが栽培するまでに減少しました。こうした中、鯖江市の支援のもと、鯖江市伝統野菜等栽培研究会が結成され、吉川ナスの種と技術が引きつがれています。現在は、病気に強いつぎ木苗の利用やビニールハウスで栽培することで、少しでも多く生産できるようにはげんでいます。

吉川ナスは、油との相性が良く、加熱することでとろけるような味わいになり、その特徴をいかしたおいしい食べ方は田楽です。地元の「道の駅西山公園」では「吉川ナスバーガー」が吉川ナスの収穫時期にはん売されます。素揚げした吉川ナス、鶏そぼろみそ、地元老舗パン屋のパンとの相性が良く人気を集めています。

また、2016年（平成28年）には「地理的表示（GI）保護制度」（p.38：参照）の対象産品に、伝統野菜としては全国で初めて登録されました。



④ GI登録産品の吉川ナス



④ 鯖江市伝統野菜等栽培研究会の研修会のようす



つぎ木 ○病気に弱いナスに、病気に強いナスの根部を合体させて栽培する方法。
ナスのほかに、トマトやキュウリなど、広く利用されており、それぞれの野菜と同じ仲間の植物と合体させる。



とくはし
鯖江市伝統野菜等栽培研究会の徳橋さんの話



鯖江市伝統野菜等栽培研究会のみなさん



たくさんの吉川ナスが収穫できるよう、ハサミで余分な枝・葉を切り落とし、樹を健全に育てる徳橋さん

鯖江市吉川地区で、最後まで吉川ナスを守り続けた加藤武雄さんとの30年来の親交と、鯖江市役所からのすすめがあり、鯖江市伝統野菜等栽培研究会初代会長を務めました。現在ビニールハウス7アールで吉川ナスを栽培しています。

吉川ナスの栽培で重要なことは、1本の株でよりたくさん収穫することです。そのためには、毎日たくさん水やりをすることが大事です。また、枝の誘引、葉や枝のせん定などの作業も、株を弱らせずに長く収穫させるために重要な作業です。吉川ナスは葉・茎・へたにトゲがあるので、手にささらないよう気を付けて作業をします。

ビニールハウスで栽培すると種が実りにくいので、種とり用に露地でも栽培しています。吉川ナスの品質を良くするため、へたの数や丸くて形の良いものを選び種とりします。

月	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
吉川ナスのようす	発芽	葉や茎の生長				開花・果実・種子の生長				種で休眠		
作業	種まき	苗づくり	うねづくり	定植					収穫		種とり	
			肥料	防除	防除	肥料	防除	肥料	防除			

4 福井県の食の偉人

● 「食育の祖」石塚左玄 (1851~1909)

(1) 本に初めて書かれた「食育」とは

「学童を有する民は家訓を厳にして体育，知育，才育は即ち食育なりと觀念せざるや」。石塚左玄は1896年（明治29年）に書いた『化学的食養長寿論』の中で、日本で初めて「食育」という言葉を使いました。

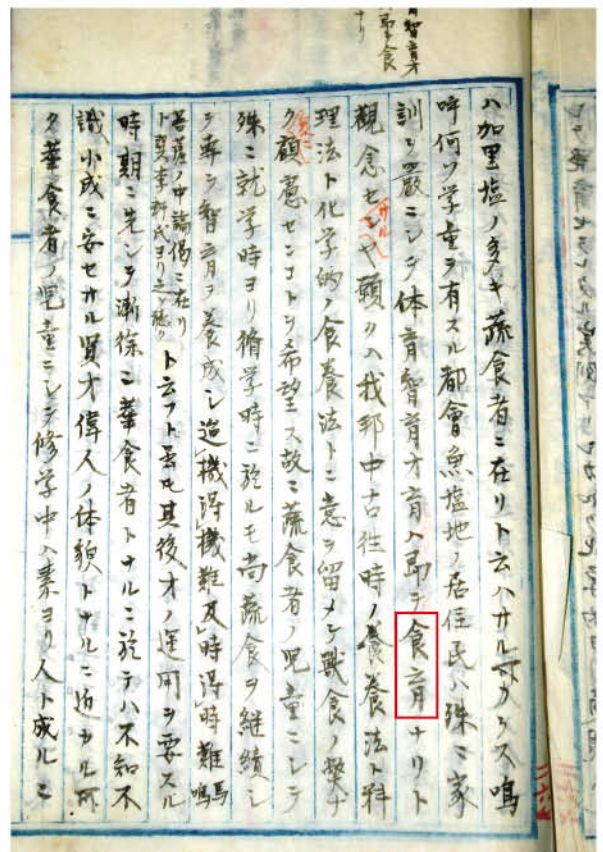
子どもの教育の中で、「食育」が一番大事で、全ての教育の基本であり、家庭で親が行うものであるという意味です。



④ 「化学的食養長寿論」創刊号 (1896年)
(NPO法人フードヘルス石塚左玄塾所蔵)

石塚左玄の生涯

- 1851年 (嘉永4年) 福井市で誕生。
- 1867年 (慶応3年) 福井藩医学所に通学。
- 1868年 (明治元年) 福井藩医学校に勤める。
- 1871年 (明治4年) 泉病院で診察方調台方となる。
- 〃 上京。
- 1872年 (明治5年) グリフィスの助手をする。
- 1873年 (明治6年) 医師と薬剤師の資格を取る。
- 1874年 (明治7年) 陸軍軍医に採用される。
- 1895年 (明治28年) 日清戦争に医師として働く。
- 1896年 (明治29年) 陸軍少将薬剤師で陸軍退職。
- 〃 「化学的食養長寿論」発表。
- 〃 石塚食療所を開設する。
- 1898年 (明治31年) 「食物養生法」を発売。
- 1907年 (明治40年) 食養会ができ顧問になる。
- 1909年 (明治42年) 58才で死亡。



④ 「化学的食養長寿論」の中で初めて「食育」を記した左玄の直筆原稿 (坂西家 (石塚左玄の子孫) 所蔵)

(2) 石塚左玄の功績^{こうせき}

2005年（平成17年）につくられた食育基本法では、「食育」は子どもたちの心身の健康と豊かな人間性を育ていく基礎になるものであるとされています。今、「食育」の重要性が言われているのは、石塚左玄の第一の功績です。石塚左玄が「食育の祖」とも「食育基本法の生みの親」とも呼ばれているのはこのためです。

2つ目の功績は、明治時代の文明開化で食や食文化までもが洋風化される中で、日本古来の食生活が乱れ、今後病気が増加すると注意を呼びかけたことです。食生活は日々の健康を左右するので、日本人には日本人に合った食生活が大事であると言ったのです。

3つ目は、石塚左玄が独自の食育・食養論を確立し、それを多くの本に書き、現代の日本人にも食の重要性を教えてくれていることです。

(3) 石塚左玄の食の訓え^{おし}

石塚左玄が唱えた食育・食養論は大きく整理して6点あります。その6点とも決して難しい言葉でなく、誰にも簡単にわかりやすい言葉で教えています。

1. 家庭での食育の大切さ

食育は子どもにとってすべての教育の基本であり、子どもにとって最も大事な教育であり、食育は親が家庭で行うものである。

2. 命は食にあるという食養道の考え

心身は食によってつくり、食が人の健康を左右する。

3. 人間は穀食動物である^{こく}

人は歯やあごの形状から雑食や草食、肉食でなく、米など穀物を主に食する動物である。

4. 食物は丸ごとで食べる

栄養は食べ物的一部分にあるのではなく食べ物全体にあるから、なるべくそのままの丸ごと・全体食が身体に良い。

5. 地産地消で地域の新鮮で旬の物を食する^{ちさんちしょう いき せん しゅん}

住んでいる地域でとれる農林水産物を、そこに住んでいる人が食べることは自然で心身に優しく、新鮮で栄養価が高く、より健康的になる。

6. バランスのよい食事

食は何でもバランスよく食べることが大事である。

てんのう りょう あきやまとくぞう
●「天皇の料理番」といわれた秋山徳蔵(1888～1974)

(1) 料理の神様

「食」を考えるとときに欠かせないのが料理です。大正から昭和時代にかけて、日本を代表する料理人として活躍したのが越前市出身の秋山徳蔵です。

徳蔵は、1888年(明治21年)に越前市(当時の今立郡村国村)で生まれ、20才の時にヨーロッパに渡り西洋料理を修業しました。1913年(大正2年)には、25才の若さで天皇が住む皇居の厨司長(総料理長のこと)になり、大正天皇、昭和天皇の毎日の食事やさまざまな式典の料理をつくりました。

「天皇の料理番」といわれ、様々な食材の味や調理の方法、優れた点や栄養などをよく理解し、郷土料理も大切にしました。日本中の料理人の目標となりました。特に西洋料理の発展に力を尽くした人です。



皇居の厨司長として活躍する秋山徳蔵(42才頃)

(2) 越前おろしそばと秋山徳蔵

福井県には、そばを大根おろしと冷たいおダシで食べる「おろしそば」があります。1947年(昭和22年)に昭和天皇が福井へ来たとき、徳蔵が郷土料理として「おろしそば」をおすすめしたところ、普段はしない「御代わり」をされ、東京に戻った後も「あの越前のそば…」と大変気に入られたことから、「越前おろしそば」が有名になりました。



ニュース

秋山徳蔵復刻メニューの提供

秋山徳蔵はたくさんのレシピを残していました。

それらのレシピをもとにして作られた本格的なフレンチのメニューが、2017年(平成29年)の秋に福井県内のレストラン10店舗で提供されました。

また、メニューには福井県の食材も使われました。



秋山徳蔵復刻メニュー

5 福井県の食育

●健康長寿な福井の食育

福井県は、平均寿命が男女とも全国に比べて長い県として有名です。「お米を中心としたバランスの良い食事」や「塩分控えめ」「豆やイモを使った食事をたくさん食べる」などの福井の昔ながらの食生活が、長生きのみなもとだといわれています。

●福井のごはんを食べて強くなろう！運動

2018年（平成30年）に開かれる「福井しあわせ元気国体・大会」を控え、県民のスポーツへの関心が高まっています。スポーツ選手が、試合などで力を発揮するには、日ごろからの食事が練習や休養と同じくらい大切です。

そこで、福井県は、福井の食材でスポーツ選手を応援する「福井のごはんを食べて強くなろう！運動」をすすめています。また、2017年（平成29年）には、運動にあった栄養がとれる「福井の地産地消スポーツ弁当」が商品化されました。

福井の食材をバランスよく食べ、しっかり運動し、十分なすいみんをとることで、スポーツや勉強をがんばることができます。



📍 福井の地産地消スポーツ弁当の例

「福井の地産地消スポーツ弁当」の特徴

- 福井県のお米や食材を使っていること
- スポーツ選手にあった栄養がとれること
- 年れいや運動量にあった量であること
- 衛生的であること
- 見た目がきれいで食欲がわくこと
- おいしいこと



ニュース

「ふくい食育リーダー」による食育の取り組み

食に関する専門的な知識を持ち、地元で食育活動を行っている人たちを、県では「ふくい食育リーダー」として認定しています。

「ふくい食育リーダー」は、地元の食べ物を使った料理教室や農業体験教室などを通して、食文化や食材のことなど、食に関する様々なことを伝えていきます。



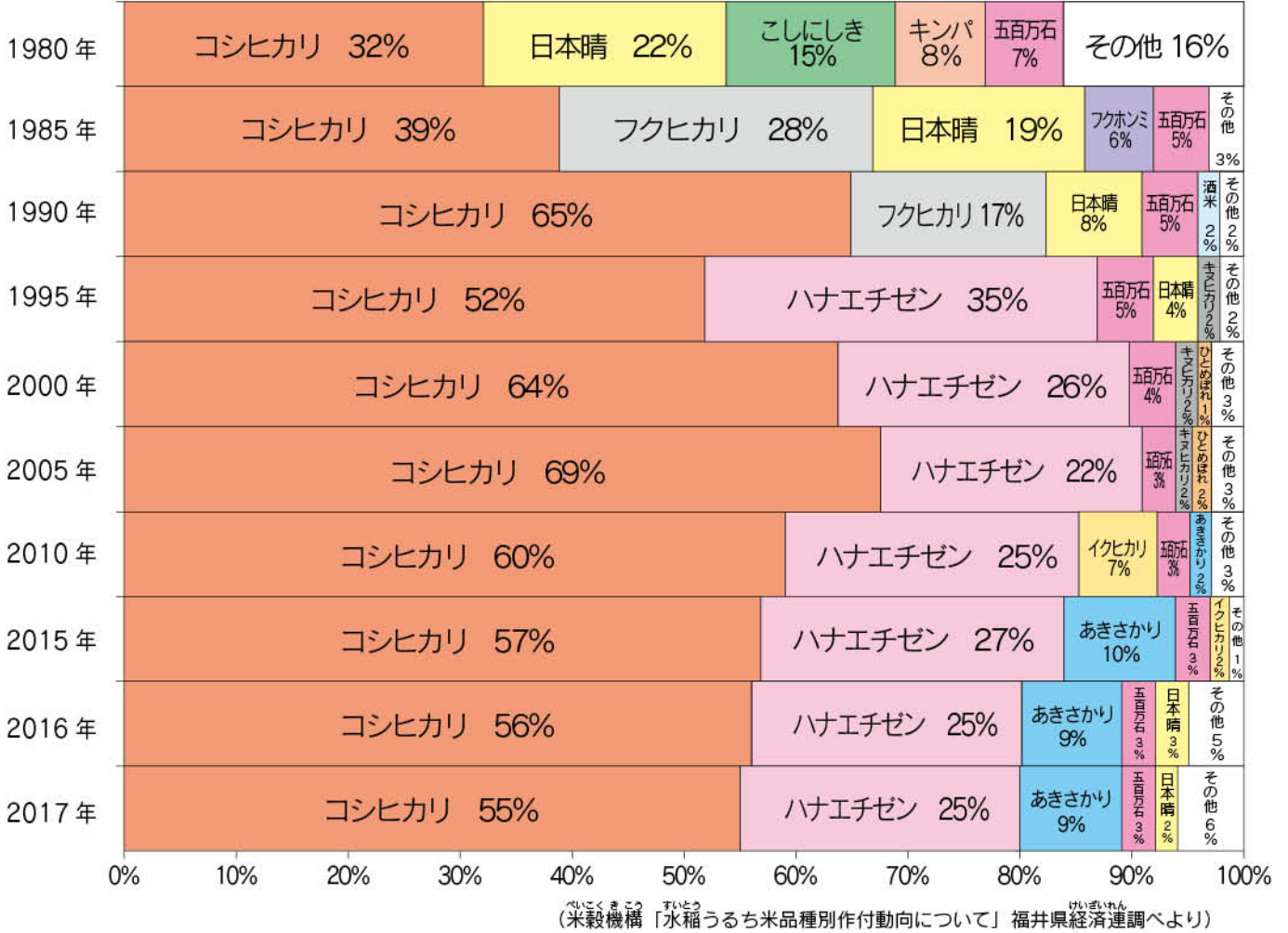
📍 食育リーダーの料理教室

2

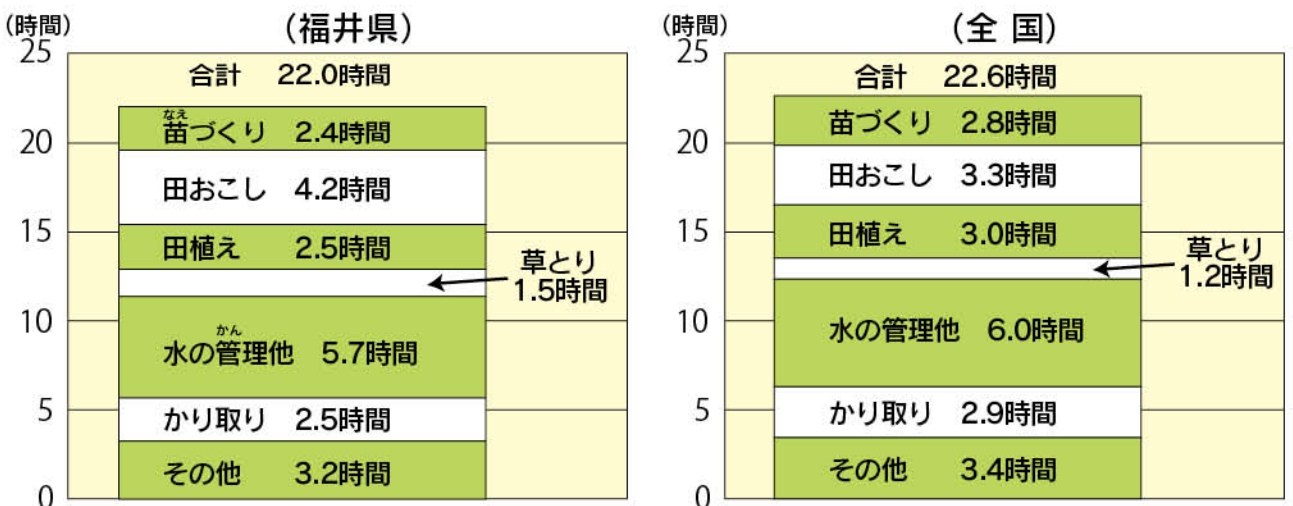
福井県の農業

1 福井の米づくり

① 稲の品種別作付面積の割合（福井県）

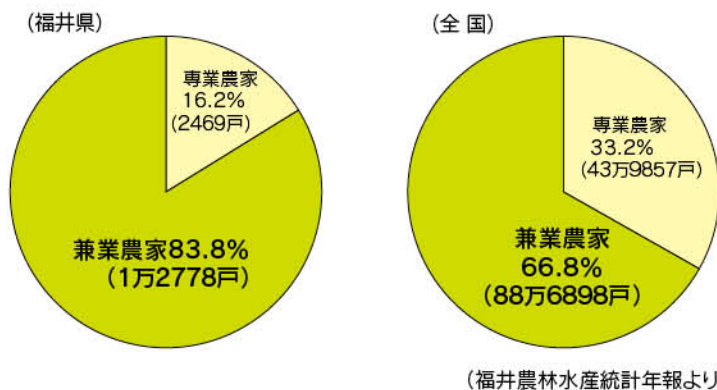


② 10アール当たりの作業別労働時間（2016年）



※ 10アール(a) = 1000㎡ (出典：福井県農林水産統計年報より)

③はん売農家に占める^し専^{せん}業農家と兼^{けん}業農家の割合(2016年)



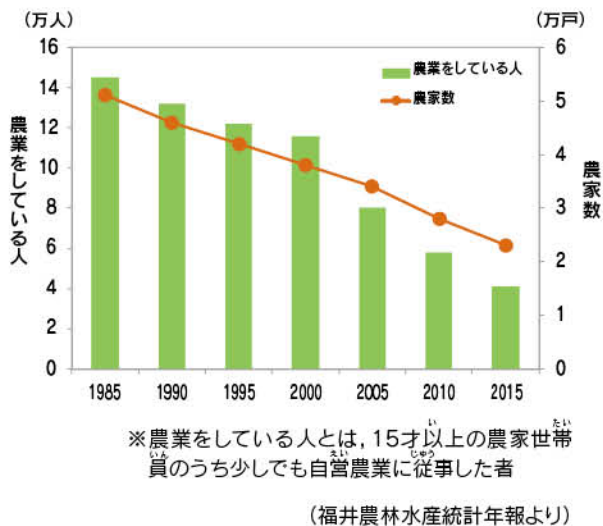
専業農家

○家族の中に、農業以外の仕事をする人が一人もない農家のこと。

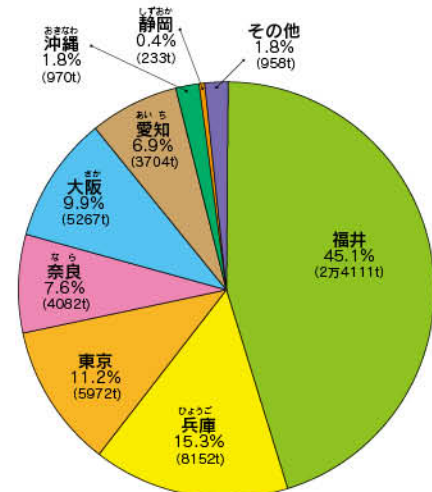
兼業農家

○家族の中に、農業以外の仕事をする人が一人以上いる農家のこと。

④農業をしている人と農家数の^{うつ}移^かり^かわり(福井県)

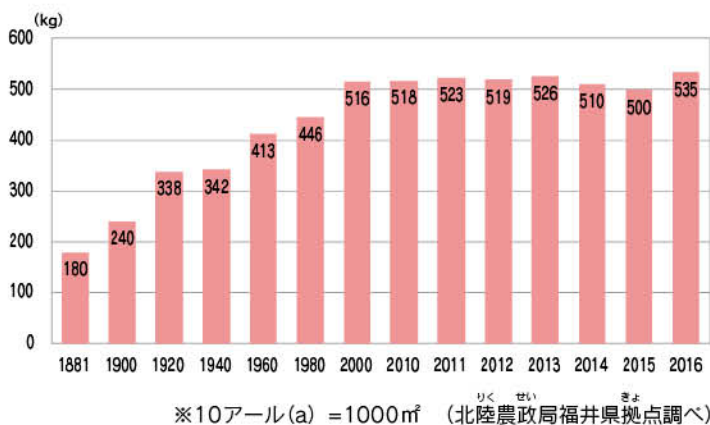


⑤2016年産福井米^{さん}都道府県別はん売数量^{りょう}

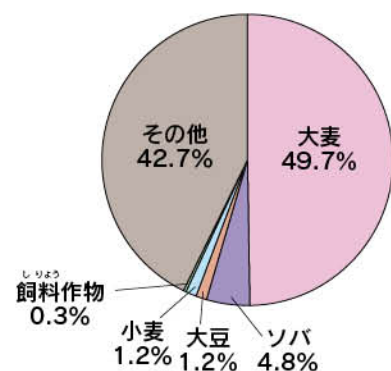


(JA福井県経済連調べ/2016年産米)

⑥米の10アール当たりの^{しゅう}収量の^{しゅう}移^り変^{わり}

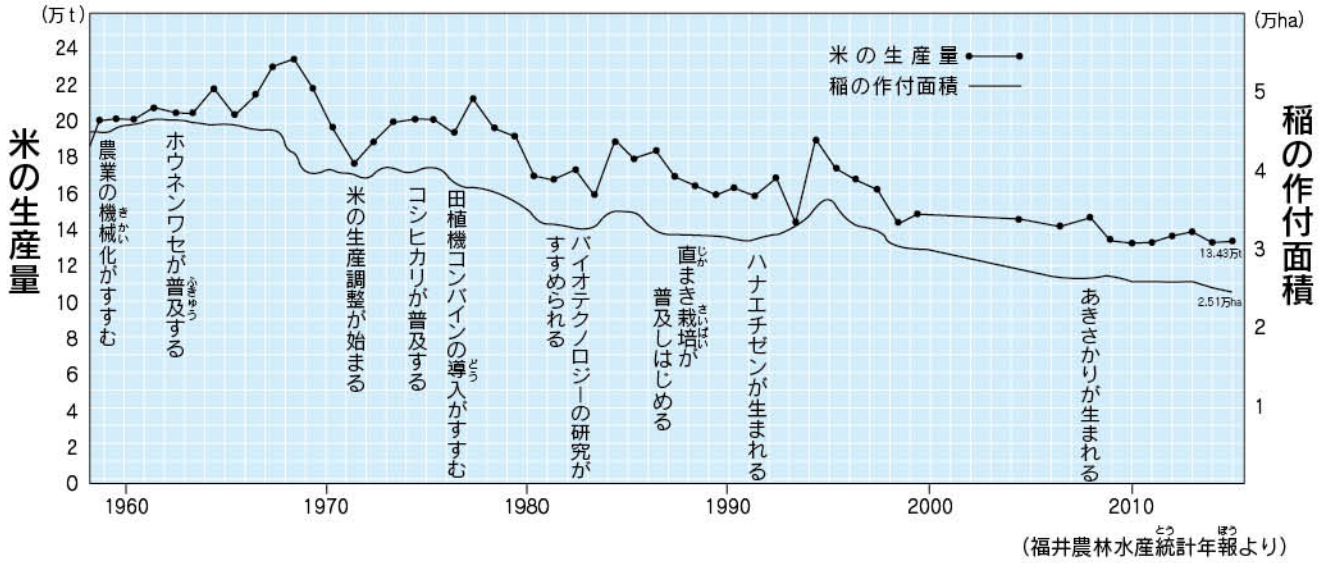


⑦転作作物の作付面積の割合(2016年)



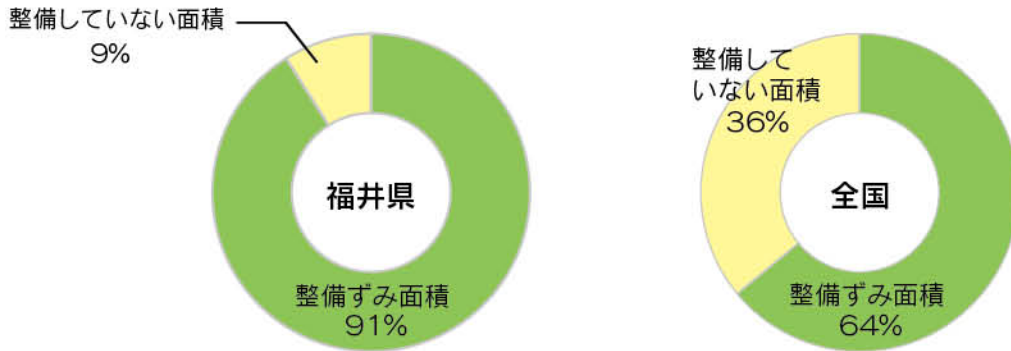
(福井県農業再生協議会事業実績書より)

⑧米の生産量と作付面積の移り変わり（福井県）



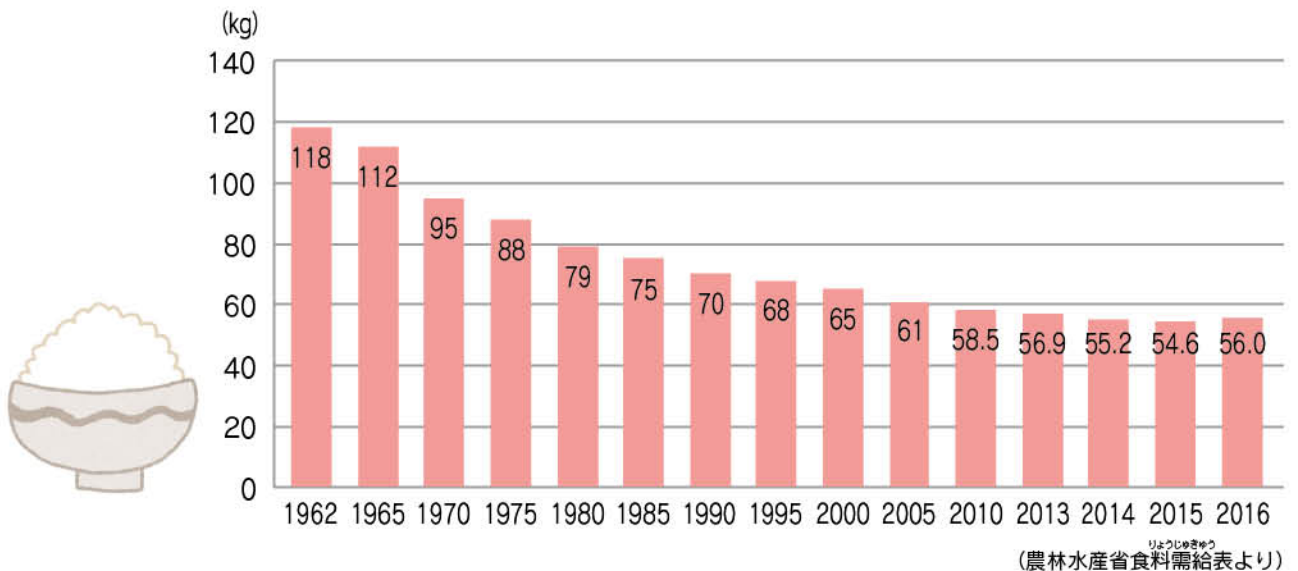
⑨農作業がしやすいように整備が進んでいる福井県の水田

福井県の水田は、北海道の次に整備が進んでいます。全国2位。



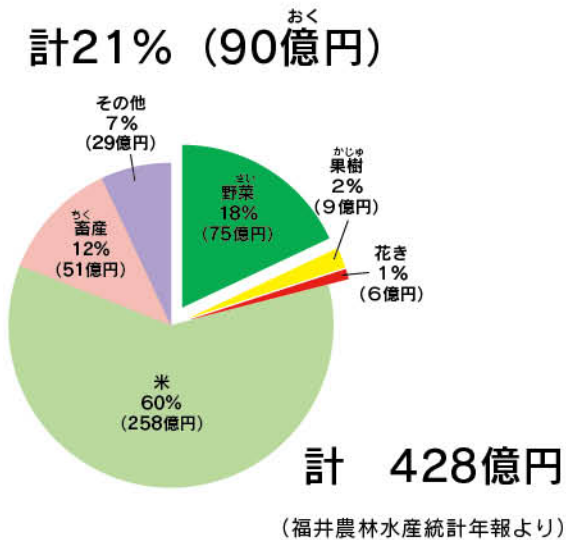
整備済み面積：区画が30アール以上に整備された田の合計面積
（農林水産省農村振興局推計値2015より）

⑩一人当たりの米の消費量の移り変わり（全国）

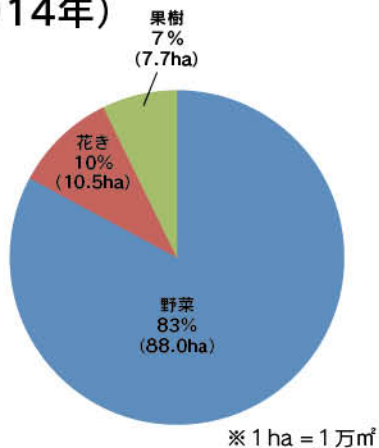


2 福井の園芸生産

① 農業算出額に占める園芸の割合 (2015年)



③ 園芸用施設の栽培状況 (2014年)

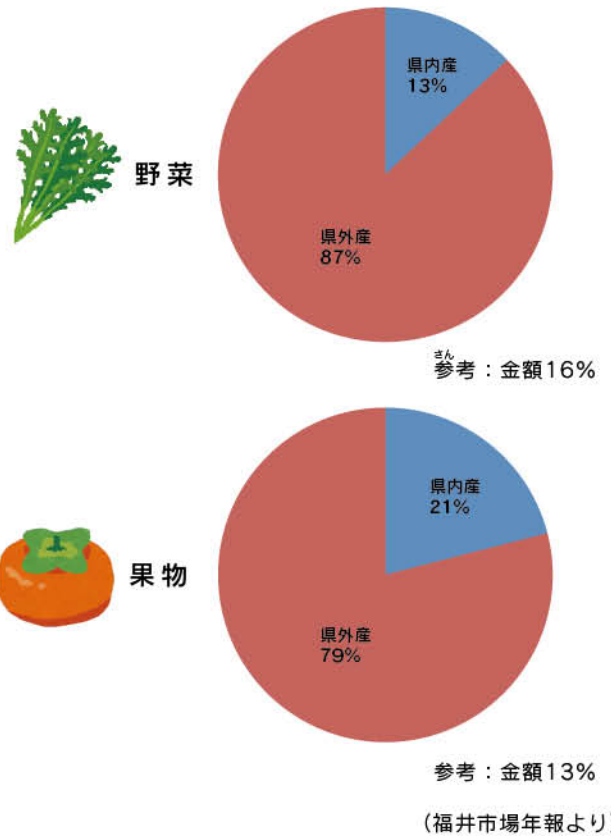


(園芸用施設および農業用廃プラスチックに関する実態より)



航空写真でみた坂井北部丘陵地の園芸用施設

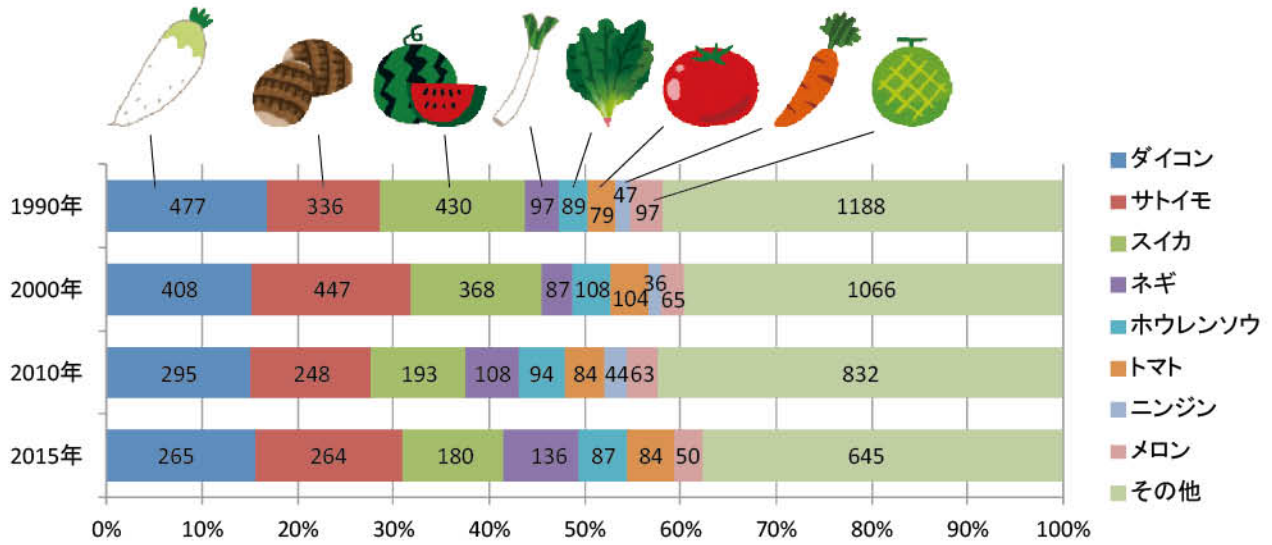
② 福井市中央卸売市場の福井県産野菜・果物の取扱量 (2016年)



越のルビーの大規模園芸ハウス (若狭町)

3 福井の野菜づくり

①野菜品目ごとの作付面積の移り変わり（福井県）



※グラフ内の面積の単位は[ha]（1 ha = 1 万㎡）（農林水産統計年報より）

②野菜の出荷時期と主な生産地

品目	出荷時期												主な市町	
	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月		
ダイコン														あわら市, 坂井市
サトイモ														大野市, 勝山市
スイカ														坂井市, あわら市, 越前町
ネギ														大野市, 勝山市, 小浜市, 福井市
ホウレンソウ														福井市
トマト														福井市, 越前市, 坂井市, あわら市
ミディトマト														福井市, あわら市, 坂井市, 小浜市
ニンジン														あわら市, 坂井市
アールスメロン														あわら市, 坂井市
ラッキョウ														坂井市, 福井市

■ : 出荷時期
■ : 最盛期

③ラッキョウの作付面積の全国順位（2014年）

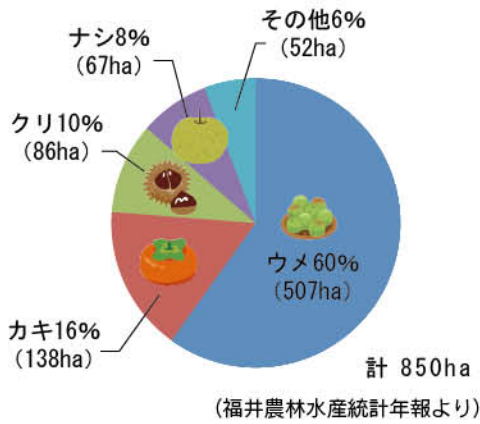


順位	都道府県名	作付面積(ha)	収穫量(t)	出荷量(t)
1	鹿児島	221	3462	2748
2	鳥取	203	3018	2774
3	宮崎	113	2257	2096
4	福井	91	546	546
5	沖縄	85	845	669
	その他	115	1301	1202
	全国計	828	1万1429	1万 35

（地域特産野菜生産状況調査より）

4 福井の果樹栽培 かじゅさいばい

①果樹の栽培面積 (2015年, 福井県)



②ウメの果樹面積の全国順位 (2016年)

順位	都道府県	果樹面積 (ha)	収穫量 (t)	出荷量 (t)
1	和歌山	5070	6万300	5万8200
2	群馬	1010	4730	4020
3	福井	497	1090	986
4	奈良	331	1920	1830
5	徳島	141	302	248
	その他	8851	2万9558	1万9716
	全国	1万5900	9万7900	8万5000




※ 1 ha = 1 万㎡ (果樹生産出荷統計より)

③果樹の出荷時期と主な生産地

品目	出荷時期												主な市町
	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	
ウメ													わかさ 若狭町, 小浜市, 南越前町
ナシ													坂井市, あわら市, 若狭町
カキ													あわら市, 南越前町




■ : 出荷時期
■ : 最盛期

④主な品種 しゅ

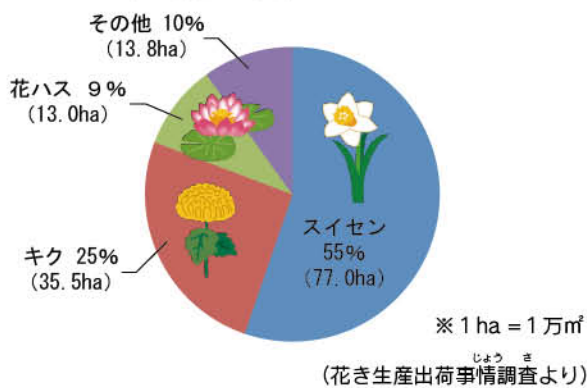
<p>ウメ</p> <p><u>主な品種</u> べに けんさき 紅サシ, 剣先, しんへい だゆう ふうく だゆう 新平太夫, 福太夫</p> 	<p>ナシ</p> <p><u>主な品種</u> 幸水, 豊水, 二十世紀</p> 
<p>カキ</p> <p><u>主な品種</u> とねおせ 刀根早生, ひらたねなし 平核無</p> 	<p>つるし柿 <small>がき</small></p> <p><u>主な品種</u> ながら 長良</p> 

5 福井の花づくり

① 県内でつくられている主な花

<p>えちぜん 越前町，福井市，南越前町のスイセン</p>	<p>大野市，勝山市のキク</p>
 <p>越前海岸は、スイセンの日本三大産地の一つ。日本海からの季節風を受けて咲き競う「越前水仙」は、冬の花として各地へ出荷されています。</p>	 <p>昼と夜の気温の差によって花の色が鮮やかになることから、市場で高く評価されています。</p>
<p>南越前町の花ハス</p>	<p>坂井市春江町のユリ</p>
 <p>生産量は、全国第3位で、7～8月にかけて、大阪や東京に出荷され、花びらの数・色ともに高く評価されています。</p>	 <p>5～7月に出荷されます。ユリの里公園ユリームでは、15万本のユリが咲いています。</p>

② 花の栽培面積 (2015年，福井県)



③ ニホンズイセンの作付面積の 全国順位 (2015年)

順位	都道府県	作付面積 (ha)
1	福井	77.0
2	千葉	38.1
3	長崎	2.3
合計		117.4

(スイセンの生産状況調査より)

④ 花の出荷時期と主な生産地

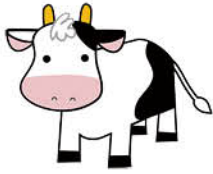


品目	出荷時期												主な市町
	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	
スイセン	■	■								■	■	■	越前町，福井市，南越前町
キク						■	■	■	■	■	■	■	大野市，勝山市
ユリ					■	■	■	■					坂井市，大野市
花ハス							■	■					南越前町

6 福井の畜産

①市町別飼育数ベスト3

2017年



にゅうようぎゅう
乳用牛

- ①大野市 237頭
- ②あわら市 138頭
- ③坂井市 135頭



肉用牛

- ①坂井市 1419頭
- ②福井市 259頭
- ③池田町 222頭



ぶた
豚

- ①越前市 2266頭



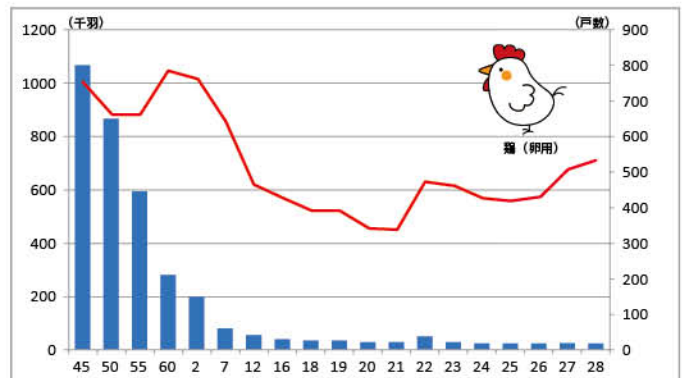
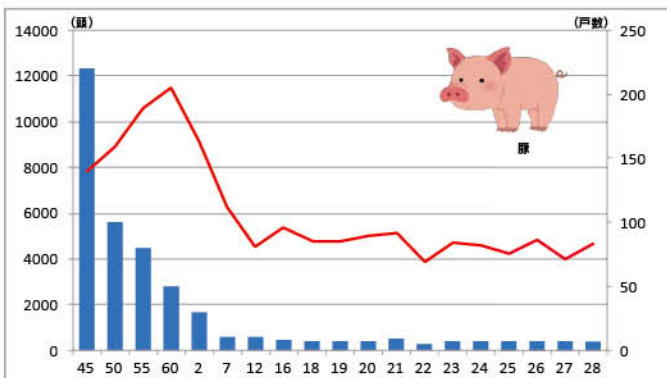
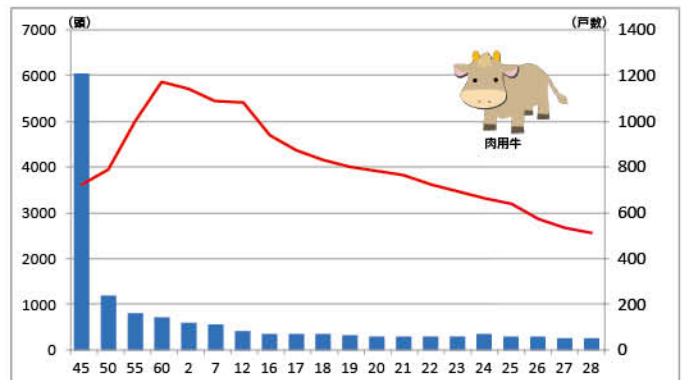
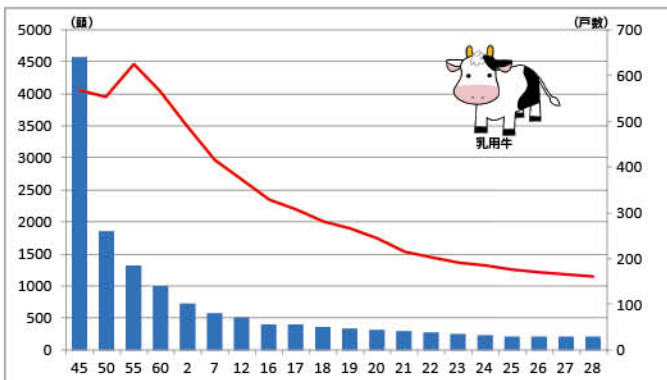
にわとり たまご
鶏 (卵用)

- ①坂井市 44万1013羽
- ②あわら市 20万 278羽
- ③越前市 4万9390羽

(福井県家畜飼養頭羽数調査より)

②家畜飼育数と農家戸数の変化 (福井県)

■ 農家戸数 ■ 家畜飼養頭数

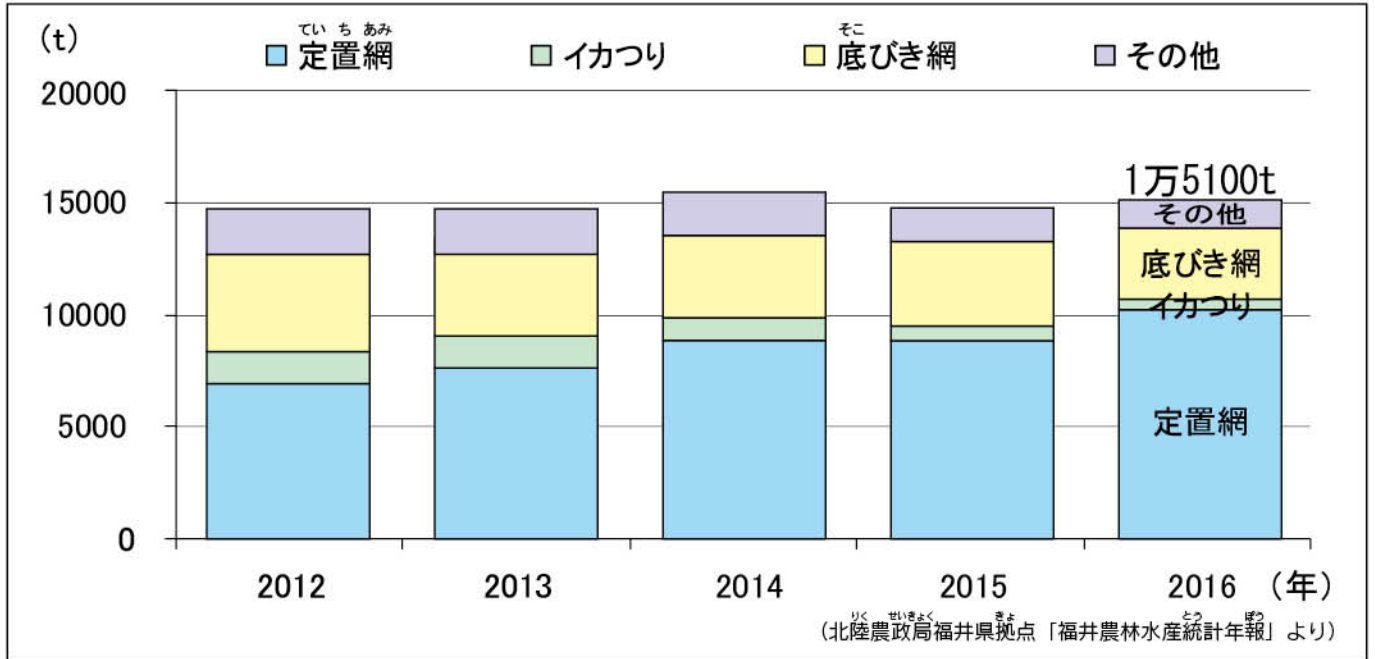


(福井県家畜飼養頭羽数調査より)

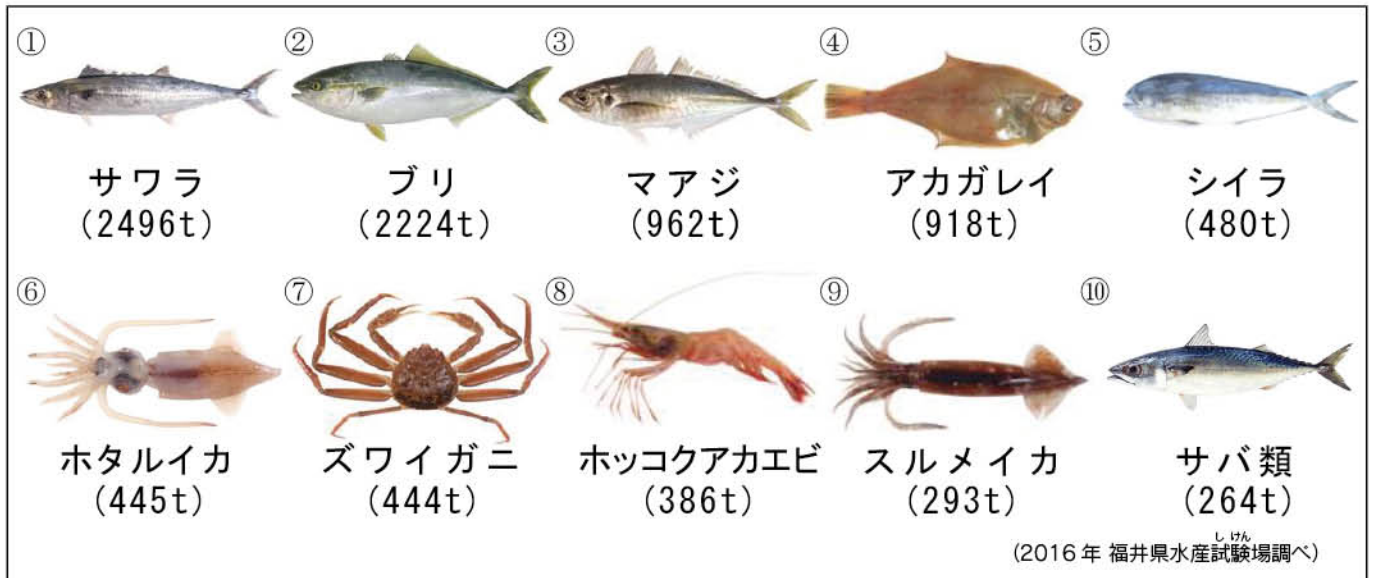
3

福井県の水産業

① 福井県の漁業別の漁獲量



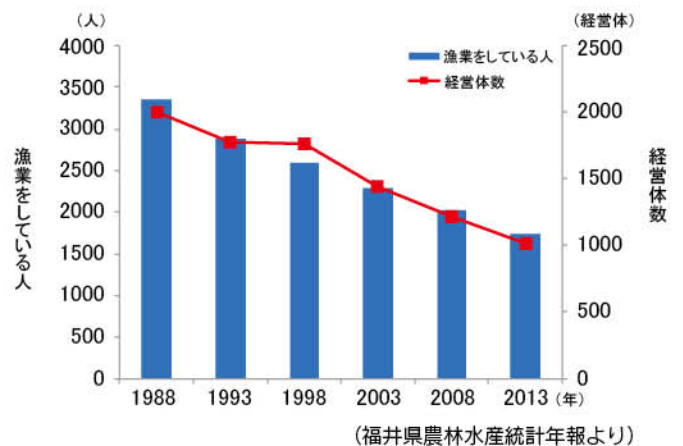
② 福井県の海でとれる魚ベスト 10



③ 漁業をしている人と

漁業経営体数の移り変わり

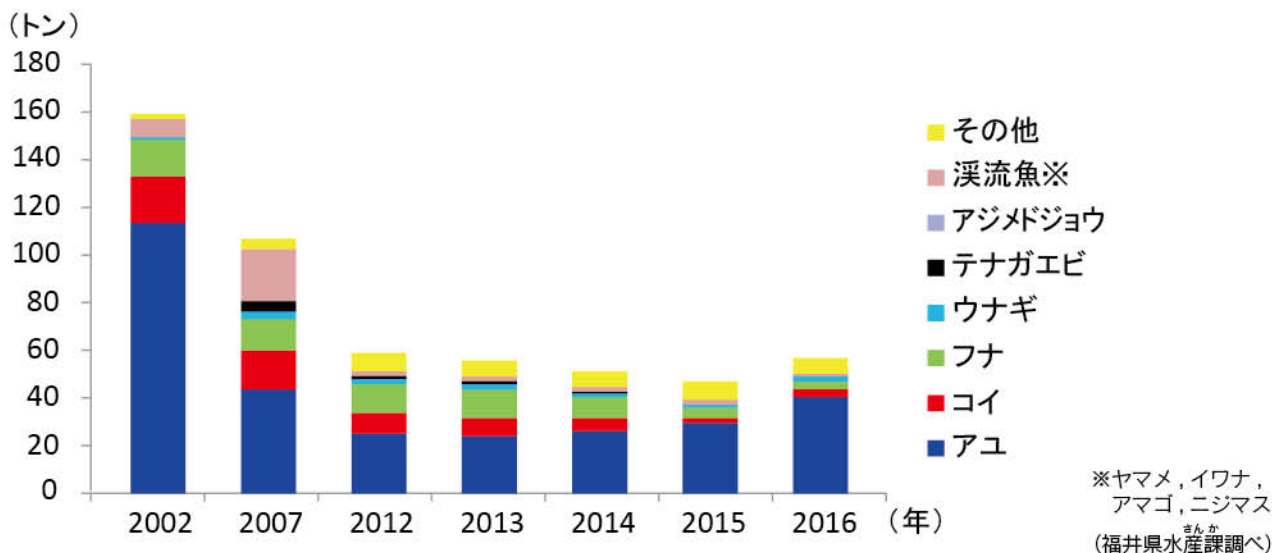
※ 漁業をしている人とは、15才以上で、1年間に自家漁業または漁業雇われの海上作業に年間30日以上従事した人のことです。



④ 福井県の川や湖での漁獲量

川や湖で行われる漁業を内水面漁業ないすいめんといいます。福井県の川や湖では、アユ、コイ、フナ、ウナギ、シジミ、溪流魚けいりゅうぎょのマス類まるとるいなどが漁獲されています。

内水面漁業では、湖や川の地形や魚種しゅとくちようの特徴に合ったさまざまな漁法ほうが用いられています。



4

福井県の林業

① 都道府県の総面積に占める森林の面積ランキング

順位	都道府県名	県土面積 (ha)	森林面積 (ha)	森林率 (%)
1	高知県	71万 516	59万6783	84.0%
2	岐阜県	106万2117	86万1636	81.1%
3	長野県	135万6223	106万9673	78.9%
4	島根県	67万 796	52万5589	78.4%
5	山梨県	44万6537	34万7689	77.9%
6	奈良県	36万9109	28万4791	77.2%
7	和歌山県	47万2629	36万3041	76.8%
8	岩手県	152万7889	117万2463	76.7%
9	宮崎県	77万3599	58万9878	76.3%
10	徳島県	41万4674	31万3863	75.7%
11	福井県	41万8988	31万2313	74.5%
12	京都府	46万1321	34万2604	74.3%

(林野庁「2012年 森林資源の現況」より)

福井県内の市町別 森林面積ベスト3

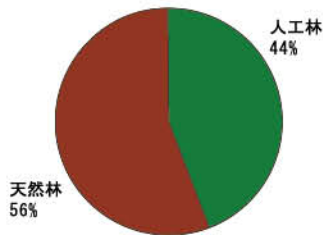
- 1位 大野市 7万5838ha
- 2位 福井市 3万1921ha
- 3位 南越前町 3万1458ha

※1ha = 1万㎡

(「2017年度福井県林業の概要」より)

② 種別森林面積ベスト3

〈福井県の人工林と天然林の割合〉

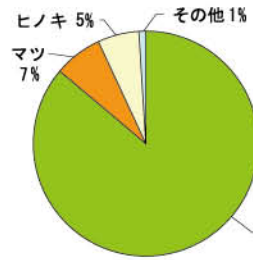


人工林面積：11万7760ha
天然林面積：14万8519ha

(国有林を除いた面積での割合)

※国有林…国が所有する森林

〈福井県の人工林の樹種別割合〉

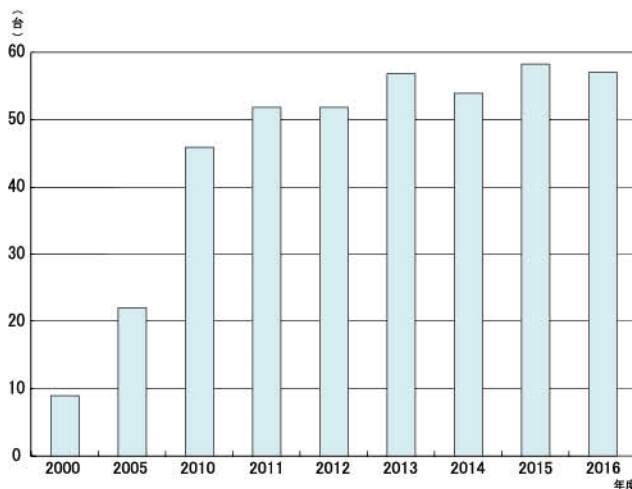


スギ : 10万2567ha
マツ : 7903ha
ヒノキ : 6624ha
その他 : 666ha

(国有林面積を除いた樹種の割合)

(「2017年度福井県林業の概要」より)

③ 高性能林業機械の台数の推移



※高性能林業機械…2つ以上の仕事を一つの工程の中でできる機械

(福井県「2017年 林業統計書」より)

高性能林業機械



ハーベスタ
木を切って枝を落とし、一定の長さの丸太にする



プロセッサ
切った木の枝を落として一定の長さの丸太にする



フォワーダ (左側)
丸太を荷台に積んで運ぶ



スイングヤード
切った木を集める

5

ぜひ味わいたい！福井ブランド

全国のお米作付面積 No.1

コシヒカリ

～ふるさとは福井県です～



名前の由来

倒れやすく、いもち病に弱い品種でしたが、米が美しく、穂が大きく「越の国に光り輝く」という意味から、『コシヒカリ』と名づけられました。



コシヒカリの誕生

コシヒカリは、福井県農業試験場の石墨慶一郎博士らによって開発された品種です。

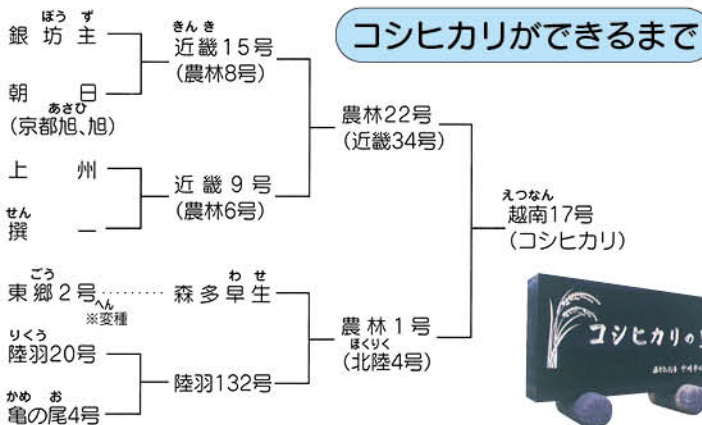
○1944年（昭和19年）「農林22号」と「農林1号」をかけ合わせて、新品種の開発が始まりました。

○1948年（昭和23年）6月、福井震災により多くの稲が枯れましたが、早く植えられた稲だけが生き残りました。コシヒカリは、この貴重な生き残りの中から生まれました。

○1956年（昭和31年）研究開始から12年後、ついに新品種を開発し、「コシヒカリ」と名前がつけられました。2016年（平成28年）には育成60周年をむかえました。



コシヒカリ生みの親 故 石墨慶一郎博士



※変種…水田の中にあられた、他のイネとは異なるイネを選びました。

全国の作付順位 (2016年度)

順位	品種名	作付割合	コシヒカリとの関係
1位	コシヒカリ	36.2%	本人
2位	ひとめぼれ	9.6%	子
3位	ヒノヒカリ	9.1%	子
4位	あきたこまち	7.0%	子
5位	ななつぼし	3.5%	ひ孫
6位	はえぬぎ	2.8%	ひ孫
7位	キヌヒカリ	2.5%	ひ孫
8位	まっしぐら	1.8%	ひ孫
9位	あさひの夢	1.6%	—
10位	ゆめぴりか	1.5%	—

(公益社団法人 米穀安定供給確保支援機構)

福井の新たなブランド米 いちほまれ



いちほまれ 開発物語

おいしさの特徴

- 絹のような白さとつや
- つぶ感とねばりの最高の調和
- 口に広がるやさしい甘さ

栽培の特徴

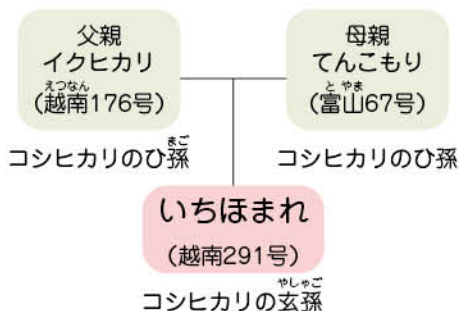
- 病気や高温に強い
- 倒れにくい

名前の由来

「日本一（いち）おいしい、
誉れ（ほまれ）高きお米」



いちほまれの系譜



年度	内容
2011年 (平成23年)	<p>農業試験場に「ポストコシヒカリ開発部」が設置され、20万種の候補から新品种の開発が始まりました。</p> <p>開発メンバー</p>
2011年 (平成23年) から 2016年 (平成28年)	<p>○田での調査 1つ1つのイネを手植えし、草丈や穂が出る時期、収量を調べました。モミが実っても倒れにくく、たくさん実るイネを選びました。</p> <p>○室内での調査 収穫したイネのお米の大きさ等を調べ、大きくてきれいに実っているイネを選びました。また、病気や暑さに強い遺伝子を持っているかを調べました。</p> <p>○ご飯のおいしさの調査 どのようなご飯をおいしいと感じるかを1500人に調査したり、1日に50種類ものご飯を食べ比べたりして、おいしいものを選びました。 また、ご飯の白さとつやを数値化する技術を開発し、科学的に評価しました。</p> <p>イネの育ち具合の調査</p> <p>お米の調査</p> <p>ご飯のおいしさの調査</p>
2016年 (平成28年)	<p>研究を始めてから6年後、たくさんの研究や調査の結果、ついに1つに決まりました。ご飯のおいしさは、料理人などの専門家からも高く評価されています。</p> <p>品種決定発表</p>
2017年 (平成29年)	<p>名前を全国から募集し、10万以上の応募の中から選ばれた「いちほまれ」と名前がつけられました。福井県内での生産がスタートしました。</p> <p>いちほまれ田植え式</p>

福井生まれのミディトマト 越のルビー

～デザート感覚の、フルーティトマトです～

たん

誕生

福井県出身の作家、津村節子さんにより、「越のルビー」と命名されました。

1992年（平成4年）にトマトの新品種として登録され、県下各地で本格的な栽培が始まりました。現在では、年間を通して生産されるようになり、県内はもとより京阪神や京浜にも出荷しています。

サイズ

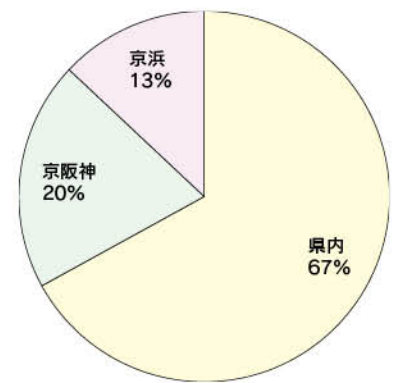
大玉トマトとミニトマトの中間の大きさです。包丁で切らなくてもいいミディサイズです。食べやすく、サラダや付け合わせとして手軽に口にすることができます。

栄養とおいしさ

ビタミンCが、大玉トマトに比べて約2倍も含まれ、糖度（甘さ）も大玉トマトより2～3度高く栄養があっけおいしいのが特徴です。



↑ 一つ一ついいいに収穫します。
〔収穫時期〕 6月～11月



主な出荷先（2014年）（JA福井県経済連調べ）

お相撲さんも食べている 福井梅

～肉厚でまろやかな味が特徴です～

ぼ

梅干しの成分

福井梅の代表品種「紅サシ」は、全国的な品種「南高」よりも酸味が少なく、アミノ酸やミネラルを多く含んでいるのです。ぱすぎない、まろやかな味が特徴です。

せん

PR作戦

1986年（昭和61年）から、大相撲優勝力士に福井県賞として、梅干しの入った優勝カップを送っています。大きな舞台上で取り上げられることで、福井が梅の産地であることを全国にPRしています。



↑ 優勝力士に送られる梅干し入り優勝カップ

福井の最高級牛肉 若狭牛

～とろけるような舌触りが魅力です～

「若狭牛」は全国的に知られている福井県のブランド肉です。「若狭牛」は越前若狭の四季に富んだ気候と豊かな風土の中で育つ、素晴らしい肉質の黒毛和種です。「若狭牛」の中でもおいしさが増すといわれる“オレイン酸”が多く含まれているものは「三ツ星若狭牛」としてはん売されています。

※若狭牛は、「若狭牛」(わかさぎゅう)と呼ばれてはん売されることもあります。



三ツ星若狭牛のはん売

幸福度日本一の福井の地鶏 福地鶏

～たまごも肉もおいしい地鶏です～

「福地鶏」は2017年(平成29年)から生産が始まった「たまご」も「お肉」も食用とする卵肉兼用の地鶏として開発された新しいブランドです。

自由に運動ができる「平飼い」という飼育方法で飼われた福地鶏のたまごは、黄身が大きく白身に弾力があります。また、お肉は歯ごたえがありジューシーなおいしいお肉です。



福地鶏の平飼い



福地鶏のたまご



福井県の魚 えち ぜん 越前がに

～期間限定！味の王様です～

「越前がに」とは…

ズワイガニは、日本海、オホーツク海、東北沖の太平洋などに生息しています。その中でも、福井県の漁師がとって、県内の港に水あげされるズワイガニは「越前がに」と呼ばれ、黄色い産地表示タグ^①が付いています。さらに、2015年（平成27年）からは、特に大きなものに「越前がに極」という名前を付けて、ブランド化に取り組んでいます。

カニは脱皮^{だっぴ}といって、成長するときからを脱いで大きくなっていきます。脱皮したばかりのカニは、からがやわらかく、身もつまっていません。からのかたいオスのカニを「ズワイ」、からのやわらかいオスのカニは「ミズガニ」と呼んでいます。メスのカニは「セイコガニ」と呼んでいます。



④ 海の中のズワイガニ



④ オスの腹側



④ メスの腹側

「越前がに」の漁

ズワイガニは水深200～400mの深い海にすんでいます。ズワイガニの漁期は、11月6日～3月20日までと決められています。



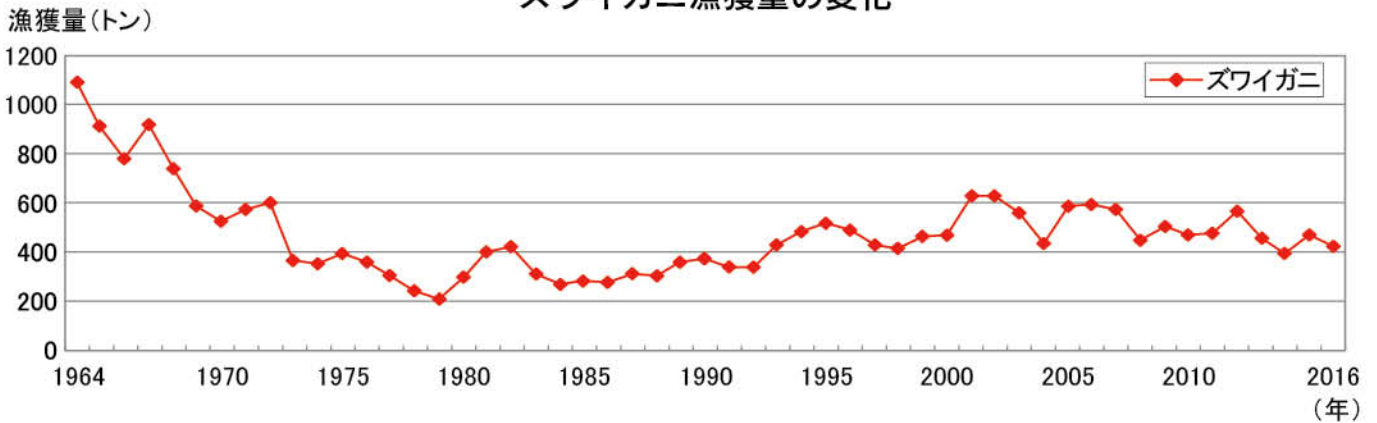
産地表示タグ ○県内の漁港に水あげされたオスのズワイガニと、一部のセイコガニの脚には、「越前がに」と表示されたタグが付けられている。



えちぜん りょう
「越前がに」の漁ごよみ

	10月	11月	12月	1月	2月	3月	4月
オス	禁漁期	ズワイガニの漁期					禁漁期
	禁漁期	自主休漁期				ミズガニの漁期	禁漁期
メス	禁漁期	セイコガニの漁期	自主休漁期	禁漁期			

ぎよかくりょう へん
ズワイガニ漁獲量の変化



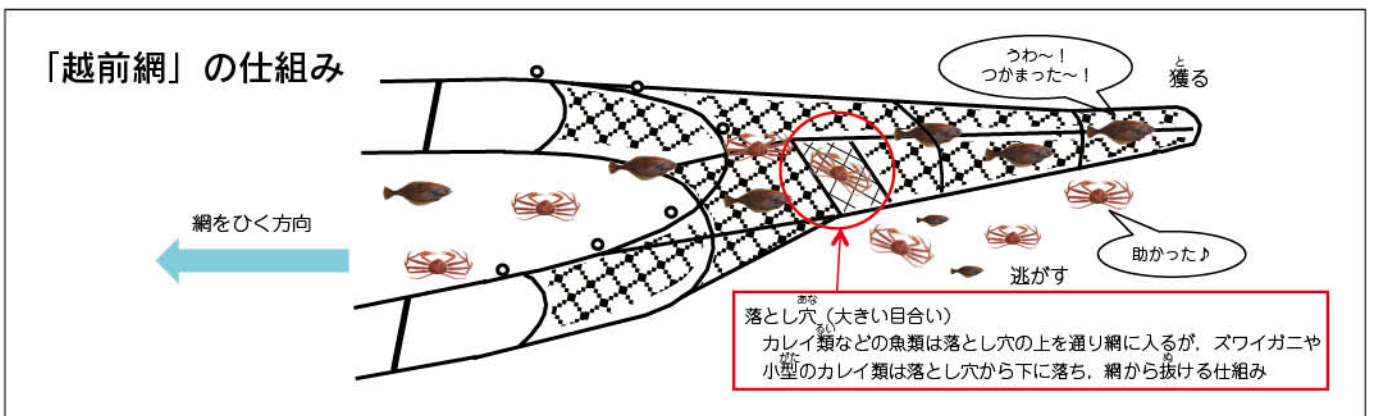
(2016年 福井県水産試験場 調べ)

「越前がに」を守るために

福井県では、ズワイガニの漁獲量が約30年前には200トン程度にまで減ってしまいました。

ズワイガニが大人になるにはオスでは10年以上、メスでは8～10年かかるといわれ、一度減ってしまうと増やすのが大変です。

そこで、カニをとる期間を短くしています。また、ズワイガニをとってはいけない時期には、海の中でカニを逃がして魚だけをとる「越前網」を使用しています。



➡ ズワイガニをとってはいけない時期には、海の中にカニを逃がして魚だけをとる「越前網」を使います。

地域が育てた逸品 九頭竜まいたけ

～香りや身の厚さ、歯ごたえ抜群～



名前の由来

マイタケは、1000m以上の高い山に生える幻のきのこです。運よく発見できれば舞うほどに喜んだことから、その名が付けられたといわれています。

そのおいしさを特産品として広めようと1988年（昭和63年）頃から大野市で栽培が始まりました。

生産量

生産量は年間約150トンです。

しゅん

旬と主な出荷先

特に、秋の終わりから冬にかけて、鍋の材料や炒め物として利用されています。

県内のスーパーや直売所のほか、石川県や大阪府など県外にも出荷されています。

えいよう

おいしさと栄養

「九頭竜まいたけ」のおいしさの鍵となるのは水分の量です。菌床の水分調整を始め、マイタケの菌を植え付けてから出荷するまで厳しい湿度管理を行っています。

また、マイタケの加工や新しい商品の開発にも取り組んでおり、炊き込みご飯の素ができました。

マイタケは、きのこ類の中でも、特に食物繊維やビタミンDが多く、健康に良い食材です。



↑ まいたけ炊き込みご飯の素



↑ 九頭竜まいたけの栽培

福井県の新たなブランド食材

香福茸

～冬限定の大型・肉厚な原木しいたけ～

香福茸は、2017年（平成29年）1月からはん売が始まったジャンボしいたけです。ただ大きいだけでなく、傘の大きさや厚み、ふっくらとした美しい形であるなど多くの基準を満たしたものが香福茸としてはん売されます。

名前の由来

香福茸は、「幸福度日本一の福井県」で生産されたおいしくて香りがよく、食べた人が「幸せ」になれるようにと思いをこめて名付けられました。

おいしさの秘密

香福茸は冬の寒い時期（12月～3月）に約1ヵ月もの時間（通常は約1週間）をかけてじっくりと育てられます。

生産者は一つ一つ手作業で香福茸に袋をかぶせ、雪や風から守ります。

時間をかけて大切に育てられた香福茸は、多くの栄養分を凝縮しており、他のしいたけと比べて約2倍の旨み成分「グルタミン酸」を含んでいます（日本きのこセンター調べ）。

また、風邪の予防に効果的なビタミンB2、整腸作用のある食物繊維など多くの栄養分を含んでいます。



香福茸の主な基準
その他にも多くの基準があります



香福茸生産者の真剣なまなざし



香福茸を使った料理
（香福茸のチーズフライ）

まだまだあります！福井の特産物とく



サトイモ

大野市，勝山市を中心とした奥越地方で多く栽培されています。身が引き締まり，煮くずれがなく，独特の甘みがあります。



メロン

あわら市で多く栽培されています。良いメロンを育てるためには，水分や温度の管理など，こまめな手入れが必要です。



とみつ金時（サツマイモ）

あわら市特産で，キュアリング貯蔵という独自の貯蔵法で年中出荷されます。そのおいしさに，料理人やパティシエが注目しています。



福井すいか

甘くみずみずしい福井すいかは，特に京阪神地区で人気があります。また，香港でもはん売され，おいしいと喜ばれています。



花らっきよ

福井市と坂井市三国町にまたがる三里浜の砂丘地帯で栽培されています。小粒で実が締まり，歯切れの良いのが特徴です。



つるし柿

今庄地区で多くつくられる特産品で，およそ400年の歴史を持っています。渋柿の皮をむき，囲炉裏の上でいねいにかんそうさせます。



甘えび

越前がにと並び，冬の福井を代表する海の幸です。刺身で食べると口の中にとろっとしたまるやかな甘味が広がります。



わかさ若狭パール

おい町の海で，核入れした後，養しよくされたアコヤガイから採れた真珠です。ホワイト系ピンクの色が特徴です。



越前カンタケ

福井県オリジナルのきのこです。香り高く，歯切れがよく，淡白な味わいが特徴です。すき焼きやよせ鍋などの材料におすすめです。

6

しけん きかん しょうかい 試験研究機関の紹介

福井県では、農林水産業に関する5つの研究所で、これからの農林水産業を支える新しい技術や困っていることを解決するための技術の開発をおこなっています。

農業試験場



いちほまれのようなおいしい米の開発や環境に優しい栽培方法などの研究を行っています。

ちく畜産試験場



牛や豚が元気な赤ちゃんをたくさん産む方法や、おいしいお肉をつくる方法などを研究しています。

か食品加工研究所



福井オリジナルのお酒をつくる研究や、農林漁家のみなさんによるおいしい加工品づくりを応援をしています。

水産試験場



福井の海にはどれくらいの魚がいるのか、魚を増やすにはどうしたらいいのかなどを研究しています。

そう総合グリーンセンター



森林を守り上手に利用する方法やおいしいきのこの育て方などを研究しています。

**できた！
新しい技術**



おいしさが長持ちする米粉パンができました。(食品加工研究所)



そばがたくさんとれるように種まき機を改良しました。(農業試験場)

索引

とくさん 特産物

農産物

- 越前水仙 (スイセン) …… 9, 10, 83
- 越前そば (ソバ) ……
8, 10, 18, 66, 75, 78
- 越のルビー (ミディトマト) ……
2, 9, 10, 24, 37, 80, 81, 90
- サトイモ …… 2, 10, 24, 38
42, 66, 68, 81, 96
- つるし柿 …… 10, 28, 96
- 福井百歳やさい …… 67 ~ 72
- とみつ金時 (サツマイモ) …… 9, 10, 96
- 花らっきょ (ラッキョウ) ……
10, 68, 81, 96
- 福井梅 (ウメ) ……
8 ~ 10, 28 ~ 32, 82, 90
- 福井米 (コシヒカリ, いちほまれ等) ……
11, 12, 15, 77, 79, 88, 89, 97
- メロン …… 10, 24, 81, 96
- 六条大麦 (大麦) …… 8, 18, 78

ちく 畜産物

- 福井ポーク …… 10, 33
- 福地鶏 …… 33, 91
- 若狭牛 …… 10, 33 ~ 36, 91

水産物

- 甘えび (ホッコクアカエビ) ……
9, 10, 44, 85, 96
- 越前うに (バフンウニ) …… 10, 44, 49
- 越前がに (ズワイガニ) ……
8 ~ 10, 44, 47, 85, 92, 93

- 越前がれい (アカガレイ) …… 9, 44, 85
- 若狭ぐじ (アマダイ) …… 9, 44
- 若狭のかき (マガキ) …… 9, 44, 49
- 若狭パール (アコヤガイ) …… 96
- 若狭ふぐ (トラフグ) …… 9, 44, 49, 50

林産物

- 越前カンタケ (ヒラタケ) …… 10, 96
- 九頭竜まいたけ (マイタケ) …… 10, 94
- 香福茸 (シイタケ) …… 10, 95

市町名

- 福井市 …… 3 ~ 6, 21, 22, 25, 42, 51
64, 65, 68, 73, 81, 83, 84, 87, 96
- 敦賀市 …… 5, 51, 66, 68
- 小浜市 …… 4, 6, 38, 50, 51, 68, 81
- 大野市 …… 6, 21, 38, 42, 59, 68
81, 83, 84, 87, 94, 96
- 勝山市 …… 68, 69, 70, 81, 83, 96
- 鯖江市 …… 13, 38, 68, 71, 72
- あわら市 …… 6, 28, 81, 82, 84, 96
- 越前市 …… 17, 64, 75, 81, 84
- 坂井市 …… 2, 5, 6, 17, 19, 21, 28
34, 51, 58, 68, 81 ~ 84, 96
- 永平寺町 …… 3, 66
- 池田町 …… 56, 84
- 南越前町 …… 10, 82, 83, 87
- 越前町 …… 47, 48, 51, 64, 81, 83
- 美浜町 …… 68
- 高浜町 …… 51, 64, 68
- おおい町 …… 48, 96
- 若狭町 …… 17, 29, 32, 38
40, 64, 68, 80, 82

人物

あきやまとくぞう
秋山徳蔵 (越前市出身) 75

いしずみけいいちろう
石塚慶一郎 (坂井市出身) 88

いしづか さげん
石塚左玄 (福井市出身) 4, 73, 74

つむらせつこ
津村節子 (福井市出身) 90

用語

あ イカつり^{ぎよ}漁業 45, 46, 48, 85

市場 27, 32, 36, 51

えん
沿岸漁業 45, 46

おき
沖合漁業 45, 46

か 開水路 20, 22

かんがい^{しせつ}施設 19, 20

かん
管水路 (パイプライン)
20, 22, 23

カントリーエレベーター 15

かんばつ
間伐 54, 56 ~ 59

こう
気候 ... 5, 9, 10, 24, 26, 29, 91

きせつ
季節風 5, 83

きょう
共同作業 17

きょうどりょう
郷土料理 2, 3, 66, 75

けん
兼業農家 78

こう
耕地面積^{せき} 7, 11, 28

さいばい
栽培漁業 49

さくつけ
作付面積
24, 28, 77 ~ 79, 81, 83

あみ
さし網漁業 45

GIマーク 38, 68, 71

しゅばつ
主伐 54, 57, 58

食育 4, 73, 74, 76

きゅうりつ
食料自給率 1

人工林 53, 54, 57

さん
生産調整 18

せり 51, 58

せん
専業農家 78

そこ
あみ
底びき網漁業 45 ~ 47, 85

た ダム 19, 20

だん
地球温暖化 59

ちさんちしょう
地産地消 3, 67, 76

ていち
定置網漁業
45, 46, 48, 64, 65, 85

ねん
天然林 53

とうしゅこう
頭首工 20

とく
特産物 96

特用林産物 53

な
ないすいめん
内水面漁業 86

は バイオマス 58, 59

ハウス栽培 24, 25

ビニールハウス 26, 72

しゅかりょう
品種改良 29

ま 水あげ 92

や よう
養しよく 49, 50

ら リアス海岸 5, 43

6次産業 41

ろじ
露地栽培 24

福井県の農林水産業の指導や研究をする機関の問い合わせ先

福井農林総合事務所	福井市松本3丁目16-10 (TEL:0776-21-8201, FAX:0776-21-8991) ホームページ: http://www.pref.fukui.lg.jp/doc/fukui-noso/index.html
坂井農林総合事務所	坂井市三国町水居17-45 (TEL:0776-81-3096, FAX:0776-82-2805) ホームページ: http://www.pref.fukui.lg.jp/doc/sakai-noso/index.html
奥越農林総合事務所	大野市友江11-10 (TEL:0779-65-1286, FAX:0779-65-1287) ホームページ: http://www.pref.fukui.lg.jp/doc/okuetsu-noso/index.html
丹南農林総合事務所	越前市上太田町41-5 (南越合同庁舎) (TEL:0778-23-4530, FAX:0778-23-6875) ホームページ: http://www.pref.fukui.lg.jp/doc/tan-noso/index.html 丹生郡越前町内郡14-36 (丹生分庁舎) (TEL:0778-34-1790, FAX:0778-34-2718) ホームページ: http://www.pref.fukui.lg.jp/doc/tan-noso/nyu.html
嶺南振興局	小浜市遠敷1丁目101 (若狭合同庁舎) (TEL:0770-56-2216, FAX:0770-56-2296) 敦賀市中央町1丁目7-42 (敦賀合同庁舎) (TEL:0770-22-5027, FAX:0770-22-0243) ホームページ: http://www.pref.fukui.lg.jp/doc/reinanshinkoukyoku/index.html
食品加工研究所	坂井市丸岡町坪ノ内1-1-1 (TEL:0776-61-3539, FAX:0776-61-7034) ホームページ: http://www.pref.fukui.lg.jp/doc/shokuken/index.html
農業試験場	福井市寮町辺操52-21 (TEL:0776-54-5100, FAX:0776-54-5106) ホームページ: http://www.pref.fukui.lg.jp/doc/noushi/
園芸研究センター	三方郡美浜町久々子35-32-1 (TEL:0770-32-0009, FAX:0770-32-5243) ホームページ: http://www.pref.fukui.lg.jp/doc/enken/index.html
畜産試験場	坂井市三国町平山68-34 (TEL:0776-81-3130, FAX:0776-81-2600) ホームページ: http://www.pref.fukui.lg.jp/doc/chikushi/index.html
家畜保健衛生所	福井市大畑町69-10-1 (TEL:0776-54-5104, FAX:0776-54-5966) ホームページ: http://www.pref.fukui.lg.jp/doc/kaho/index.html
水産試験場	敦賀市浦底23-1 (TEL:0770-26-1331, FAX:0770-26-1379) ホームページ: http://www.fklab.fukui.fukui.jp/ss/
栽培漁業センター	小浜市堅海50-1 (TEL:0770-53-1249, FAX:0770-53-1840) ホームページ: http://www.fklab.fukui.fukui.jp/sc/
内水面総合センター	福井市中ノ郷町34-10 (TEL:0776-53-0232, FAX:0776-53-0545) ホームページ: http://www.pref.fukui.jp/doc/naisuimen/index.html
総合グリーンセンター	坂井市丸岡町楽間15 (TEL:0776-67-0002, FAX:0776-67-0004) ホームページ: http://www.pref.fukui.lg.jp/doc/green-c/index.html
福井県農業協同組合中央会	福井市大手3丁目2番18号 (TEL:0776-27-8210, FAX:0776-23-9390) ホームページ: http://www.ja-fukuichu.jp/
福井県漁業協同組合連合会	福井市大手2丁目8番10号 (TEL:0776-24-1203, FAX:0776-27-5432) ホームページ: http://jf-fukui.a.la9.jp/
福井県森林組合連合会	福井市江端町20号1番地 (TEL:0776-38-0345, FAX:0776-38-0379) ホームページ: http://www.fukuimoriren.jp/

あらかじめ、
幸せだったらいいな。



発行	第18版 平成30年3月
編集委員長	水野英一郎 (福井市鴉小学校 校長)
編集委員	板垣 英一 (福井市森田小学校 教諭) 大野 真 (若狭町立熊川小学校 教諭)
	大下 裕義 (JA福井県中央会 経営対策部教育担当次長)
編集・発行者	福井県
印刷	足羽印刷株式会社

問い合わせ先: 福井県農林水産部食料産業振興課
〒910-8580 福井県福井市大手3丁目17番1号 TEL 0776-20-0417 FAX 0776-20-0649
E-mail: shokusan@pref.fukui.lg.jp <http://www.pref.fukui.jp/doc/021033/index.html>

小学校

4年
5年

組
組

氏名