

自然と生命を守る

ふくいの



農林水産業



はじめに



わたし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、どんな魚いしがとれ
る
の
で
し
ょう
か。それらの食べ物たは、どのようとどにして
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、わたしたちの
くらしにとって大切な役割わりをはたしているといわれ
ていますが、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ゆたかな自然ぜんを生
かして行われる農林水産業について、学習がくしゅうしましょう。

【この本の使い方】

この本は、本編ほ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くわしく分かる
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きかんに連絡れんらくして聞
いてみましょう。

※**キーワード**…農林水産業を学ぶ上で、ぜひ知ってほしい重要な言葉は
太字で書いてあります。



<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)
重さかさの単位：1トン (t) = 1,000kg

も く じ

本 編

1 食育の先進県 福井

- 1 地域の食材を食べよう 1
- 2 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 福井県の米づくり

- 1 米づくりのさかんな福井県 11
- 2 米をつくる仕事を見てみよう 13
- 3 よりよい生産を目指して 15
- 4 福井米の出荷 16
- 5 米の生産調整と米以外の作物の生産 17
- 6 米づくりを支えるしくみ 18

4 福井県の園芸・畜産

- 1 福井の野菜づくり 20
- 2 ホウレンソウをつくる仕事を見てみよう 21
- 3 福井の果樹栽培 25
- 4 ウメをつくる仕事を見てみよう 26
- 5 福井の畜産 30
- 6 若狭牛を育てる仕事を見てみよう 31
- 7 農林漁業の6次産業化の取り組み 34

5 福井県の水産業

- 1 福井の海の形 36
- 2 福井でとれる魚 37
- 3 とる漁業 38
- 4 魚をとる仕事を見てみよう 40
- 5 つくり育てる漁業 42
- 6 魚を育てる仕事を見てみよう 43
- 7 魚の行き先 44

6 福井県の林業

1 福井の森林	45
2 福井の林業	46
3 木を育てる仕事を見てみよう	48
4 木の行き先	50

7 わたしたちのくらしと農林水産業

1 農林水産業とわたしたちの環境	51
2 農林水産業とくらしとの関わり	53
3 農林漁業体験	55
4 農林水産業がかかえる問題	56
5 新しい取り組み	58
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	62
2 福井県では地元の食材をどれくらい食べているの	63
3 貴重な「福井百歳やさい」	63
4 食育とは？	65

2 福井県の農業

1 福井の米づくり	69
2 福井の園芸生産	72
3 福井の野菜づくり	73
4 福井の果樹栽培	74
5 福井の花づくり	75
6 福井の畜産	76

3 福井県の水産業

4 福井県の林業	79
----------	----

5 ぜひ味わいたい！福井ブランド

まだまだあります！福井の特産物	87
-----------------	----

6 試験研究機関の紹介

	88
--	----

1

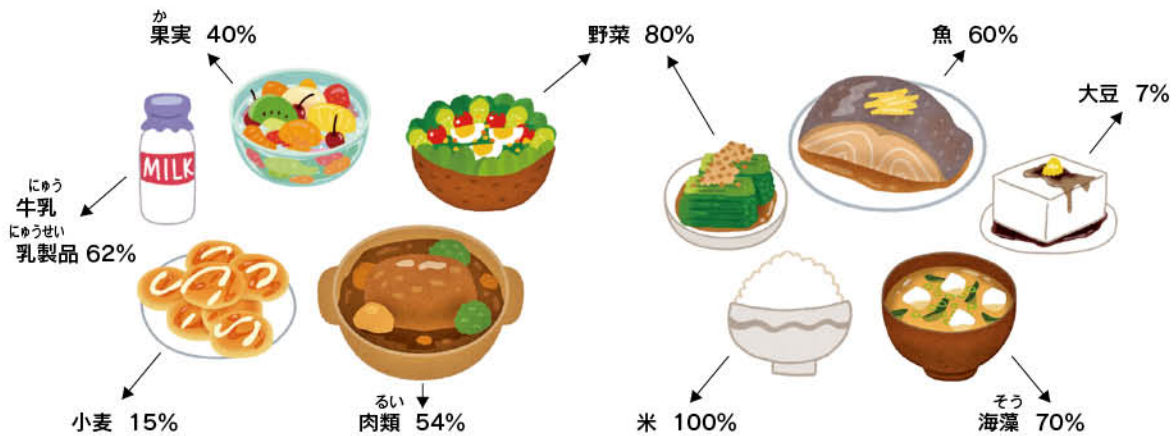
食育の先進県 福井

1 地域の食材を食べよう

わたし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、食料自給率といいます。下の図から、米や野菜は高く、小麦や大豆は低いことがわかります。

昔と今を比べると、食料自給率は下がっていることが分かります。

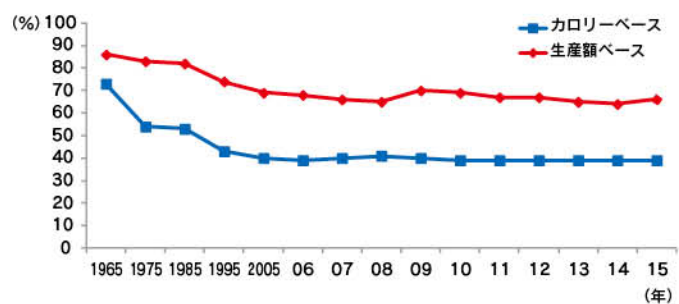
わたしたちの食卓の食料自給率(2015年)



(農林水産省「食料需給表」より)

わたし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。

日本の食料自給率



(農林水産省「食料需給表」より)

●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（資料編p.62）。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。

また、信こう心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

●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（越前町）

左の写真は、越前町で出された学校給食です。地元でつくられた大豆を入れたご汁（「ご」は、大豆をつぶしたもの）や、地元の海でとれたカレイのフライなどが出されています。

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（資料編p.63）。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、わたし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。

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。



2 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（資料編p.65）。

「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」といわれています。



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」（小浜市）

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き、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。

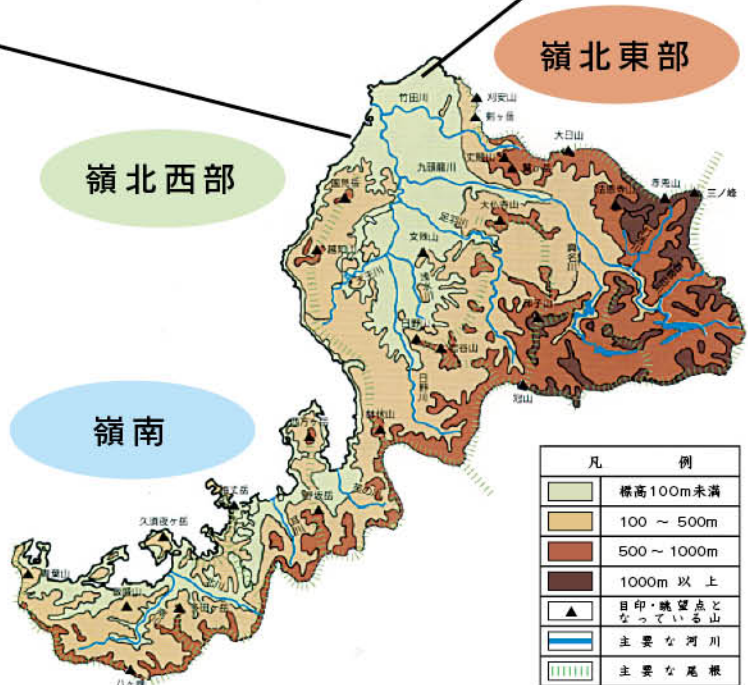


↑ 三里浜砂丘地（坂井市・福井市）

嶺北西部

嶺北東部

嶺南



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）

坂井北部丘陵地

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)

嶺北西部

九頭竜川、足羽川、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 (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。

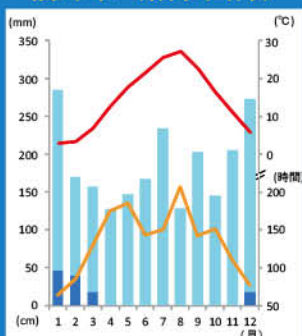


大野盆地

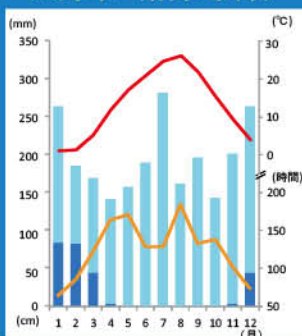
各地の気温、日照時間、雨、雪の量

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

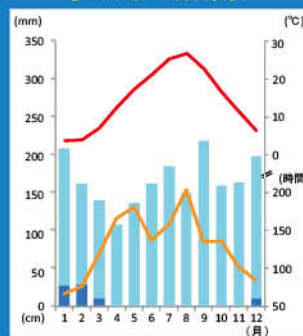
福井市 (嶺北西部)



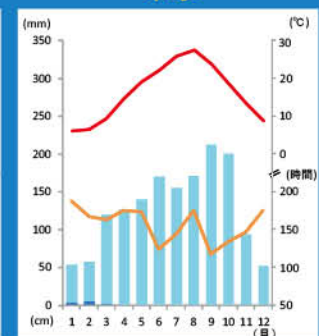
大野市 (嶺北東部)



小浜市 (嶺南)



東京

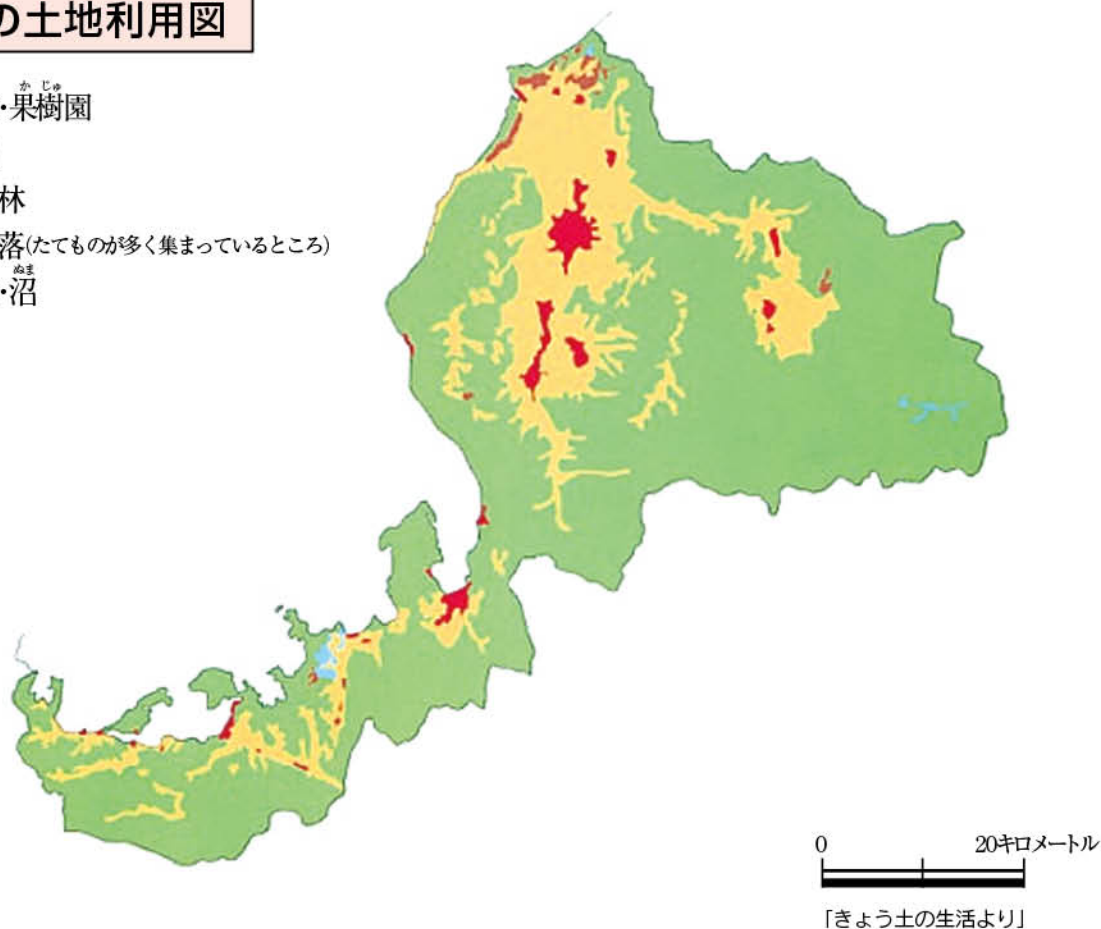


(福井地方気象台1981~2010年の平均)

2 土地利用のようす

福井県の土地利用図

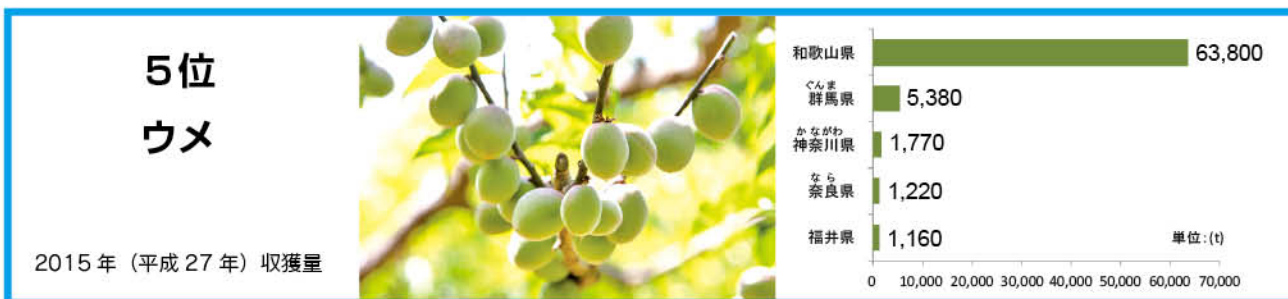
- 畑・果樹園
- 田
- 山林
- 集落(たてものが多く集まっているところ)
- 湖・沼



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。農作物を栽培するための土地（耕地）の面積は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

福井県で生産される農林水産物の中には、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、米以外にもさまざまな農林水産物がつくられています。どのようなものがあるのか、マップで見てみましょう。



越前がに

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。三里浜では、砂地を利用してラッキョウが作られています。



あま 甘えび



アジ



スイセン



サワラ



イカ

冬でも暖かく雪が少ない気候を利用して、越前海岸ぞいではスイセンが、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、額南地方では、フグやタイの養しよくが行われています。



越前がに



ブリ



若狭ふぐ



エダマメ



タイ



若狭がれい



みはま 乳用牛





林産物では、嶺北のスギや嶺南のヒノキ、大野市のマイタケ、越前町の原木シイタケなどがよく知られています。

大野・勝山盆地では、昼と夜の気温の差が大きい気候を利用してサトイモがつくられています。

3

福井県の米づくり

1 米づくりのさかな福井県

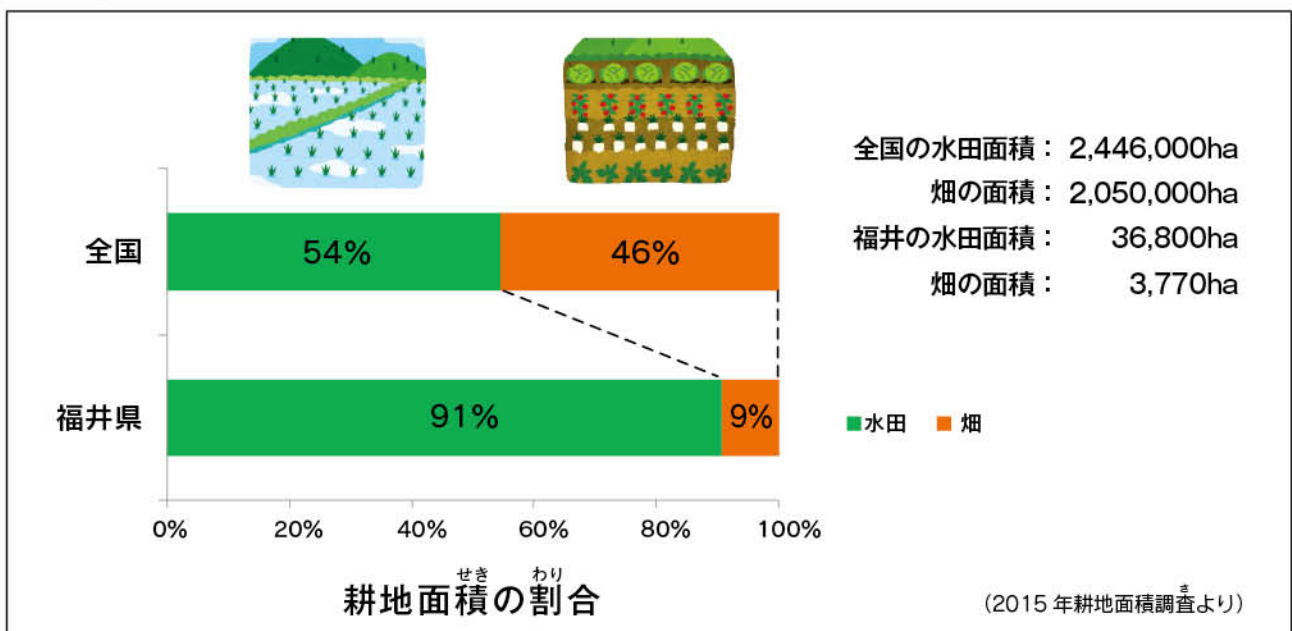
九頭竜川や日野川，北川などのまわりに平野が広がり，そのほとんどが水田として利用されています。米づくりには，15℃以上の気温とたくさんの水が必要です。福井県は稲が育つ5月から10月までの気温や水の量が米づくりに適しています。

(参考：P5,6 各地の気温，日照時間，雨，雪の量)

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，農産物のはん売をしている農家のうち97%が，米をつくっています。

品種は，早生のハナエチゼン，中生のコシヒカリ（☞資料編p.80），晩生のお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（☞資料編p.69）。

生産量をみると，2015年（平成27年）には132,600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518kg（作況指数99）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。

コラム

－ コシヒカリのふるさと －

コシヒカリは、1956年（昭和31年）に福井県農業試験場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、4年続けて福井県のコシヒカリも「特A」になりました。

福井県では、コシヒカリが福井で生まれたことを全国の人たちに知ってもらう取り組みをしています。

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して、全国47都道府県をまわる福井発「コシヒカリ全国キャラバン」を行いました。

また、2016年（平成28年）には、コシヒカリが生まれて60年たったこと、コシヒカリのおいしさを受け継いだたくさんの品種が全国で栽培されていること、福井県では品種の開発や米の栽培に新しい技術を取り入れていることを、福井県内や東京などでアピールしました。

これらの取り組みのなかで、福井県でつくられたコシヒカリを全国の人たちに食べてもらいました。食べた人たちからは、「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。」という感想をもらいました。



⬆ 全国キャラバン（鹿児島県）



⬆ ごはんと味噌汁のふるまい（大阪府）

2 米をつくる仕事を見てみよう

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。



宮崎さんは自分の土地だけでなく、ほかの人の土地の農作業を地主さんに代わってやっており、農家1戸あたりの平均耕作面積よりたくさんさんの面積を耕作しています。

たくさんさんの面積で稲作をするために宮崎さんはどのような工夫をしているのか聞いてみました。

耕作している土地(24ha)

宮崎さんの土地 1ha
請負耕作 23ha (直まき 7ha)

農家1戸あたりの平均耕作面積

全国 2.5ha
福井県 2.2ha (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、苗をたくさん育てます。の作業と同時に、田おこしや代かきをします。

たくさんさんの面積で稲をつくるため、苗を植える田植えのほかに、田んぼに種を減らせます。秋の作業は、お米が一番おいしくなる時期にあわせて稲かりの時期が遅くなるので、稲刈りが一時期に集中しなくなります。そうすることまた、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、大型機械ができて、体力的にも楽になりました。

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

宮崎さんの作業ごよみ

3月	4月	5月	6月	7月	8月
じゅんぴ準備	種まき 苗づくり	田植え、 直まき	田んぼの水管理		
田おこし、代かき (田植えができるように、土を耕す)			草かり		
			肥料・農薬をまく ざっ(雑草や病気、害虫を 防いで、稲を元気に大きく育てる)		



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、平らにします。



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

苗が病気にならないように温度の管理に気をつけています。それら直接まく「直まき」をしています。直まきをすることで、つくる苗をしなければいけません。直まきをした稲は田植えをした稲よりみとで、少ない機械や人数でもたくさんの面積で収穫ができます。使ったりして効率よく作業をしています。それにより時間に余裕をとり、おいしい米をつくっていきたいと思います。

9月	10月	11月	12月	1月	2月
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	1年間の計画をたてる		



農業をまく

病気や害虫をふせく薬をまきます。



稲かり

かりとった米(もみ)はそのままトラックにのせ、かんそう施設へ運びます。



かんそう・もみすり

3 よりよい生産を目指して

福井県の農家の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、米のはん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。

坂井市三国町の野中水稻生産組合をたずねました。

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ったので、負担が減りました。



④ 直まき栽培



④ 共同作業のようす(畦の管理)

4 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（資料編 p.70）。

J A（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。



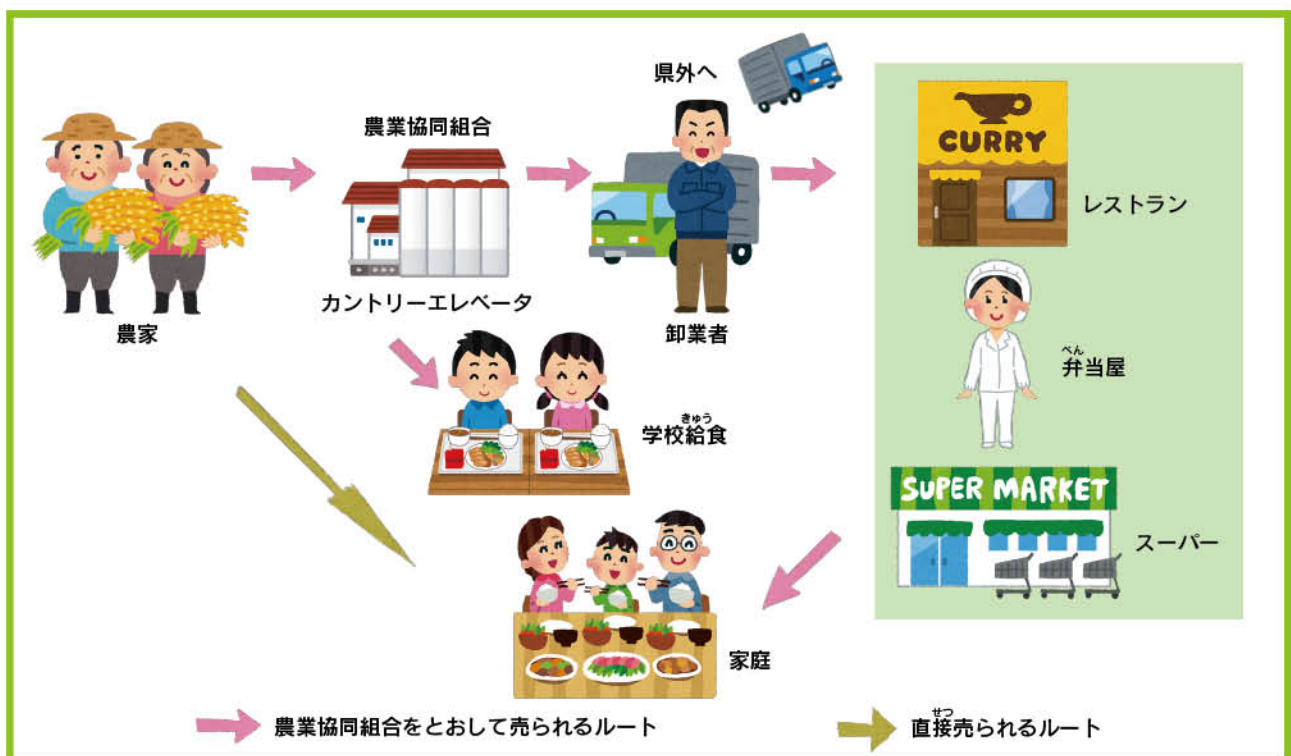
米の出荷



福井の米の袋



卸業者 ○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

5 米の生産調整と米以外の作物の生産

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、水田の一部でほかの作物をつくり、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。福井県では六条大麦やソバがつくられ、六条大麦の生産面積は全国1位、ソバは全国で4位となっています（☞資料編p.70）。

六条大麦は、おもにおし麦に加工されて「麦ごはん」などとして、ソバはおもにそば粉に加工されて「越前おろしそば」や「ざるそば」などとして食べられています。



📍 六条大麦



📍 ソバの花

そば打ちに挑戦してみよう！

①水回し



そば粉に数回に分けて水を加えて、かき回しながら全体に水分を行きわたらせます。

②こね



そば粉を一つにまとめ、よくこねて丸くします。

③のし



めん棒で生地を大きくのばします。

④切り



のばした生地を折りたたみ、包丁で同じ太さに切ります。

⑤できあがり！



<材料(6~7食分)>

そば粉 500g*
水 220~250cc (そば粉の様子を見ながら水の量を加減します)
打ち粉 適量

※つなぎに小麦粉をまぜると打ちやすくなります。まぜる場合もそば粉の重さは500gにしてください。

6 米づくりを支えるしくみ

田んぼでは、大きな機械きかいを使った作業がしやすいように、田んぼの面積せきを広げたり、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しせつの整備びをすすめたりしています。



● 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いませんでした。機械が使えないと、手作業では時間がかかって大変です。

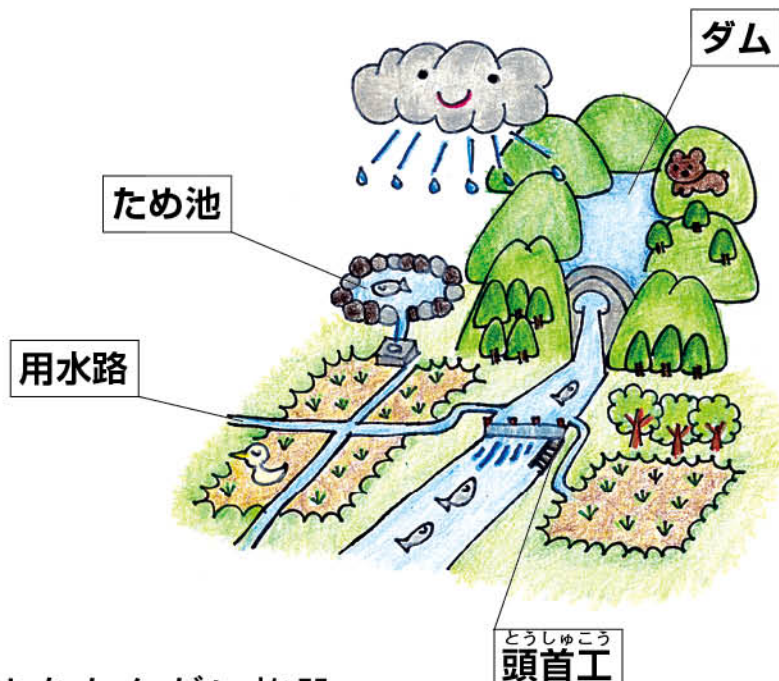
田んぼを広げて長方形（30m × 100m = 30アール）にすることで、大きな機械が使えるようになりました。

また、合わせて道路や水路の幅はばを広げたり、まっすぐにしたりします。



このように整備された田んぼの割合わりは、全国では63%なのに対して、福井県では90%ととても高く、全国第2位の整備率りつです（資料編 p.71）。

● 「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
		
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	
		

1 福井の野菜づくり



↑ ハウス栽培の「越のルビー」

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、いろいろな野菜がつくられています。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、ハウス栽培ではホウレンソウ、トマト、メロンなどです（☞資料編p.73）。また、「越のルビー」（ミディトマト）（☞資料編p.82）などの福井県で生まれた野菜もつくっています。



↑ 露地栽培の白ネギ



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。

2 ホウレンソウをつくる仕事を見よう



野菜でよく食べられるホウレンソウは、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。ホウレンソウは、40年以上前から生産されています。

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。

1年間に50トン以上のホウレンソウを出荷するそうです。



石森さんたちのハウス団地



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、わたし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います。

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。

わたし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。



肥料をまく



トラクターを使って耕す



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ホウレンソウは、栽培の時期にあわせてじょうずな水やりが重要です。



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ホウレンソウは、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ます。夏は光をさえぎって、日かげをつくり、ホ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収穫します。



④ 収穫機を使ったかり取り



④ かり取ったホ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

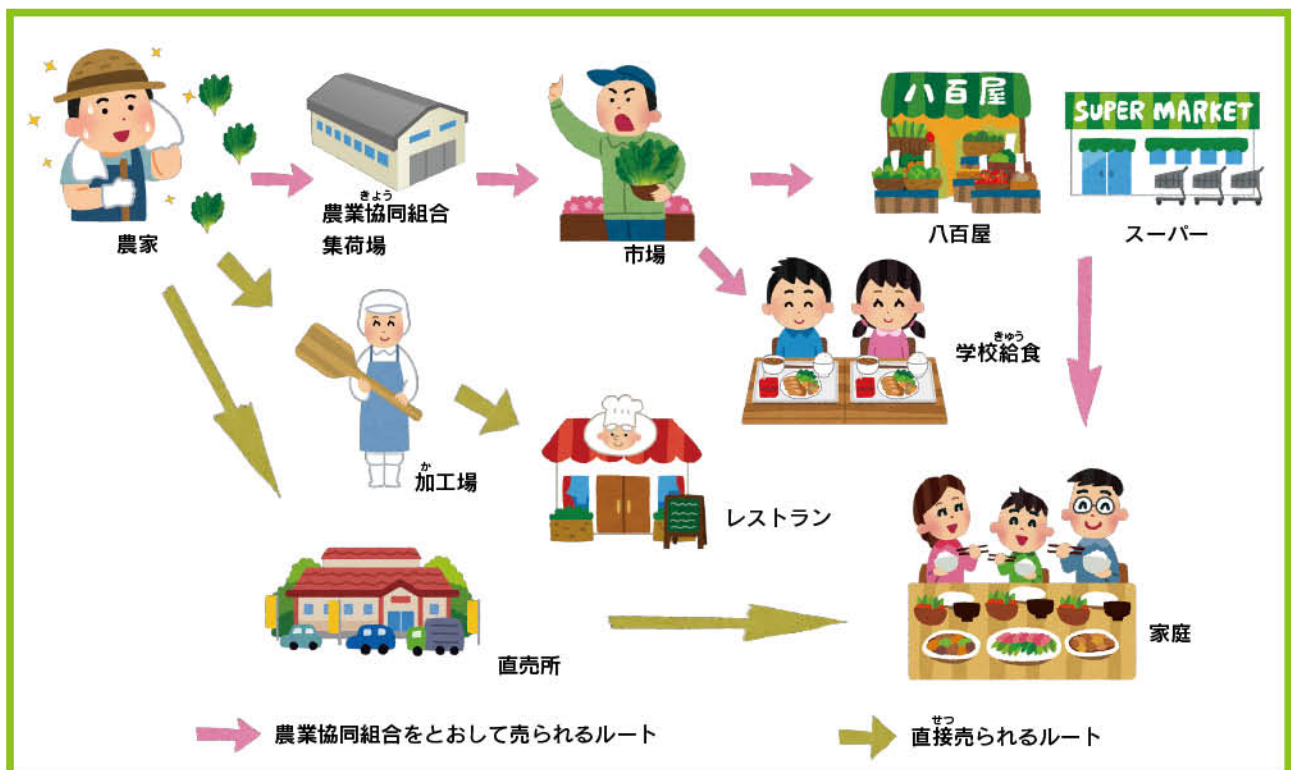


⬇️ パックづめの荷姿



⬇️ 箱づめされ市場へ出荷

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




📍 ナシの収穫 しゅうかく



📍 カキ



📍 ウメ

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（資料編 p.74）。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。

2015年（平成27年）の果樹栽培の作付面積は約895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。

4 ウメをつくる仕事を見よう



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 2,000 t を記録する。
1996年 (平成8年)	一次加工品の出荷が始まる。
2005年 (平成17年)	「福太夫」が品種登録される。

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。

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、やわらかくたっ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



➡ 紅サシ



➡ 剣先



➡ 福太夫

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大事です。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。

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（しら干し梅）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。



④ せん定



④ 塩漬梅（しら干し梅）

吉田さんの作業ごよみ

	11月	12月	1月	2月	3月	
木のようす	落葉		休眠	開花		
作業	せん定 実のなる枝を残して、 いらぬ枝を切りおとす					
	枝の補強・取りのぞき					
				ほうじょ 防除		
					ひりょう 肥料	防除
						除草

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。地域のウメ農家や指導者と話し合いながら、その年にあった作業を進めるとともに、ひんぱんに畑を見回って、病気や虫が出ていないか、いつも気を付けています。

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。加工するウメは、木の下にネットを敷き、熟し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るほか、やわらかく品質の良い梅干しになります。

そして、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。



↑ 収穫作業



↑ 収穫したウメの選別

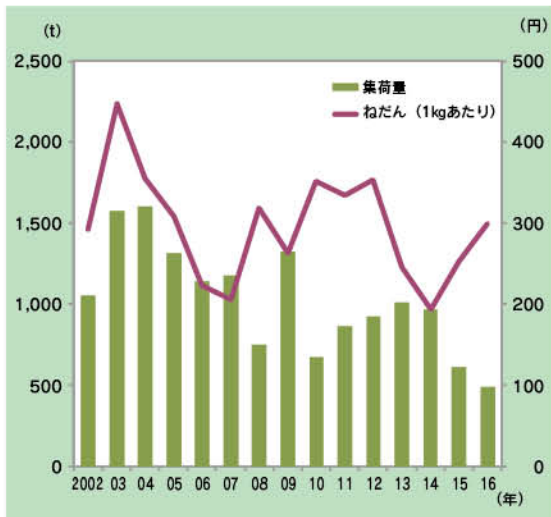
4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月
か せい 果実の成長			みき えいよう 枝や幹に栄養をたくわえる			
		収 穫 じゆん び備	収 穫 しお づ 塩 漬 け	天日干し 塩漬けたウメをせいろに 並べてかんそうさせる		
	肥料		肥料			
防除		防除				
	除草		除草		除草	除草

●ウメの集荷

〈ウメの選果場の様子〉



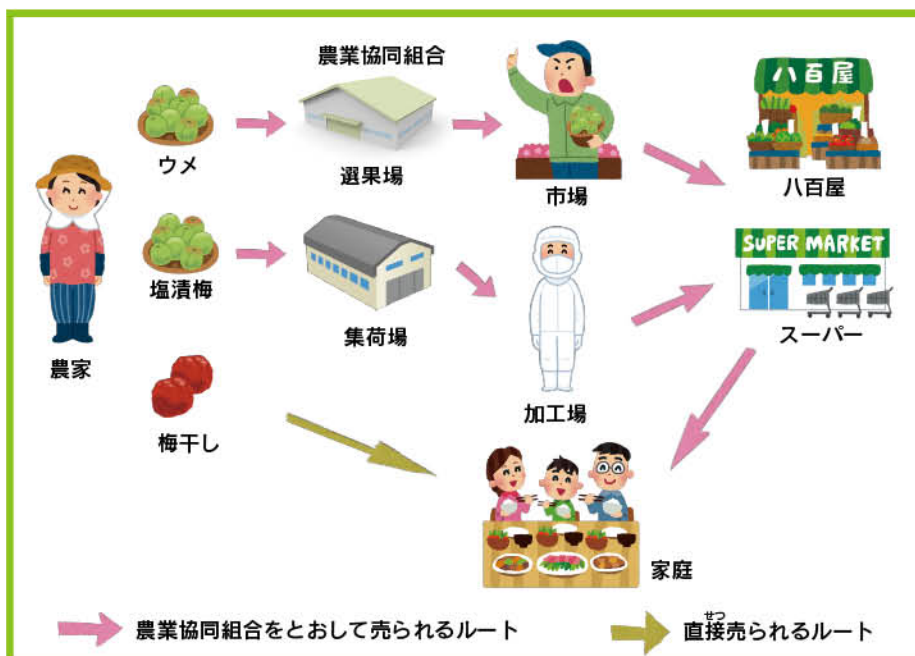
収穫したウメは、若狭町にある広域選果場に運ばれます。ここには、若狭町だけでなく、県内の各産地からたくさんのウメが集められます。ウメは、大きさや品質ごとに箱詰めされ、「福井梅」(資料編 p.83) という名前で県内をはじめ、関西や中京方面などに出荷されます。



(JA 福井県経済連調べ)

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はん売されます。

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はん売が増えてきました。



Ⓢ ウメの行き先

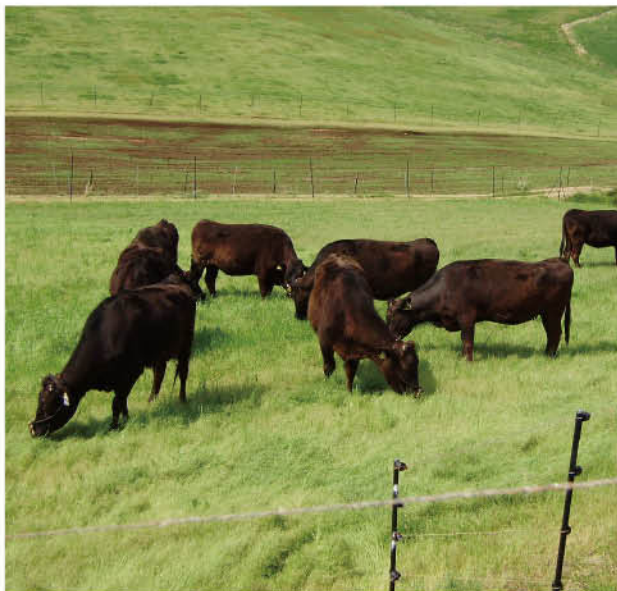


Ⓢ 梅ワイン



Ⓢ くずきり梅

5 福井の畜産 ちくさん



肉用牛の放牧 ほうぼく



たくさんの豚を飼う農家 か



乳用牛の乳しぼり ちち



たくさんの鶏を飼う農家

福井県では、「若狭牛」(☞資料編p.83)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(☞資料編p.76)。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。

6 若狭牛^{わかさうし}を育てる仕事を見てみよう

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。

野村さんは全部で100頭の牛を飼っています。このうち2頭が子牛^うを産ませるための母牛で、残りが食肉用の牛です。



● 1日の仕事（季節の仕事）^{きせつ}

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^{ぎゅうしゃ}、集めたわらの始末^{まつ}などいろいろな仕事を必要^{ひつよう}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。1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1年で一番忙しくなります。



👉 えさやり



👉 えさになるわらの積み上げ

野村さんの1日

7:45	健康確認 ^{けんこうかくにん} （主に子牛 ^{じょうたい} 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 ^{しきりょう} の交かん（週1回）、牛舎のそうじ、えさの準備 ^{じゅんび} 、たい肥の運ばん
12:00	えさやり
15:00	牛の爪切り ^{つめ} （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 たい肥をいれておくたい肥舎



④ マニユアスプレッター
(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1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1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



④ 子牛の品評会のようす



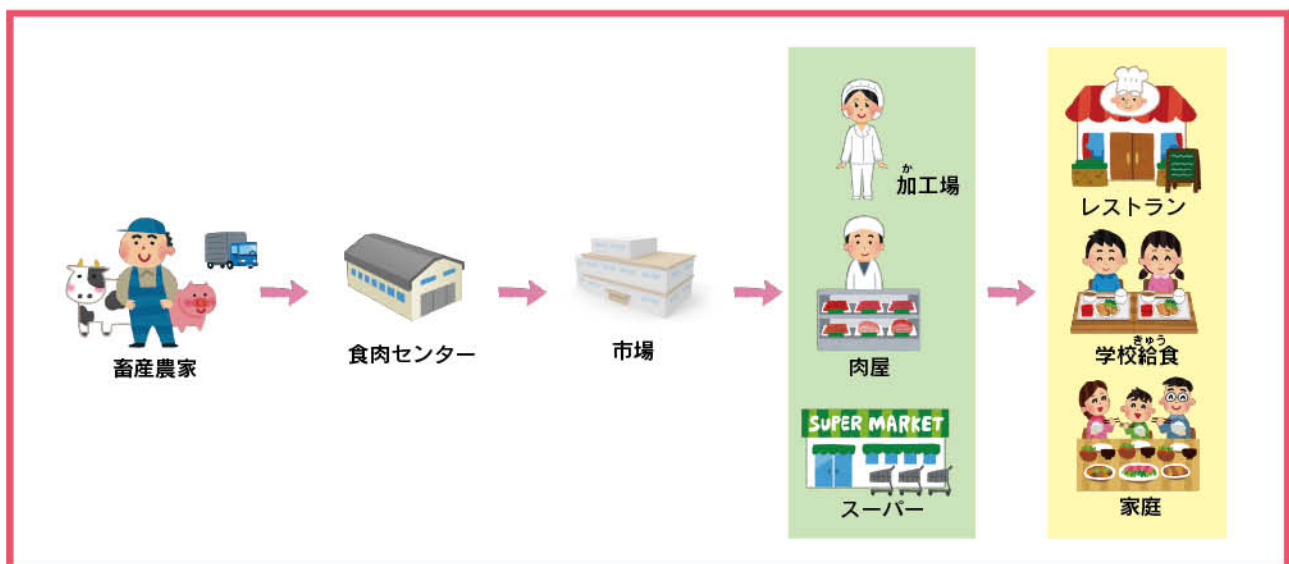
④ 枝肉はん売会社（金沢市の食肉センター）

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。わたしの育てた牛は、主に県内のお肉屋さんを買ってもらっています。

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事で、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。

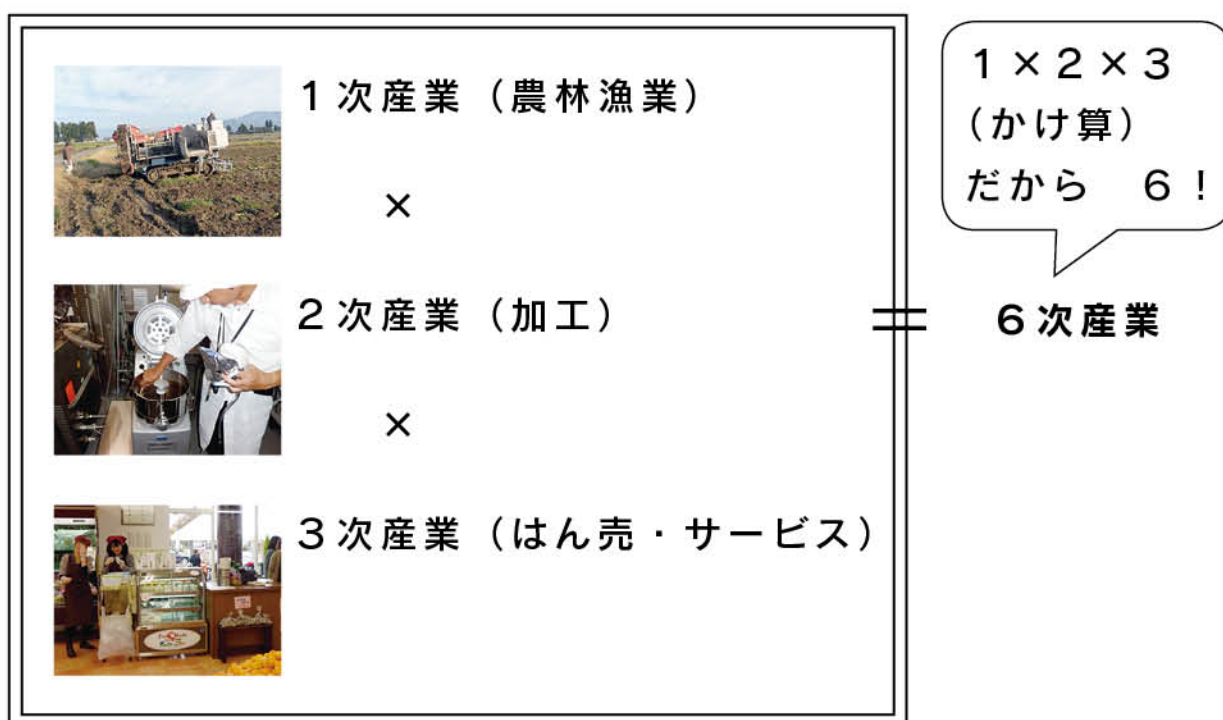


④ 肉牛の行き先

7 農林漁業の6次産業化の取り組み

農業や林業，漁業をいとなむ人たちは，生産以外に農林水産物を加工したり，直売所ではん売したり，観光農園やレストランを運営することで，さらに売上をのばすことに挑戦しています。

このように，農業を1次産業としてだけではなく，加工などの2次産業，さらにははん売やサービスなどの3次産業までふくめ，1次から3次まで一体化した産業として農業の可能性を広げようとする取り組みのことを6次産業化といいます。



⬇ 農産物直売所



⬇ 農家レストラン

● 『^{こめこうぼう}米工房ほ・た・る』をたずねて（福井市）

農家のお母さんたちが、農村に古くから伝わる技や知恵^{ちえ}を活かして、自分たちで作った米や野菜^{さい}を使ったかきもちの加工とはん売に取り組んでいます。野菜の色や風味を楽しむことができる商品は、東京や大阪など大都市に住む人たちにも好評^{こうひょう}です。



📍 『米工房ほ・た・る』のみなさん



📍 かきもち

● 『^{たていしのうえん}建石農園』をたずねて（大野市）

この農園は、主にコメとサトイモを生産^{さん}しています。また、福井県の特産であるサトイモを原料にしたアイスを新たに開発してはん売しています。牛乳^{にゅう}や卵の代わりにサトイモを使うため、食物アレルギーを持っている人でも安心して食べられる商品をつくっています。



📍 サトイモを掘るようす



📍 サトイモでつくったアイス

5

福井県の水産業さん

1 福井の海の形

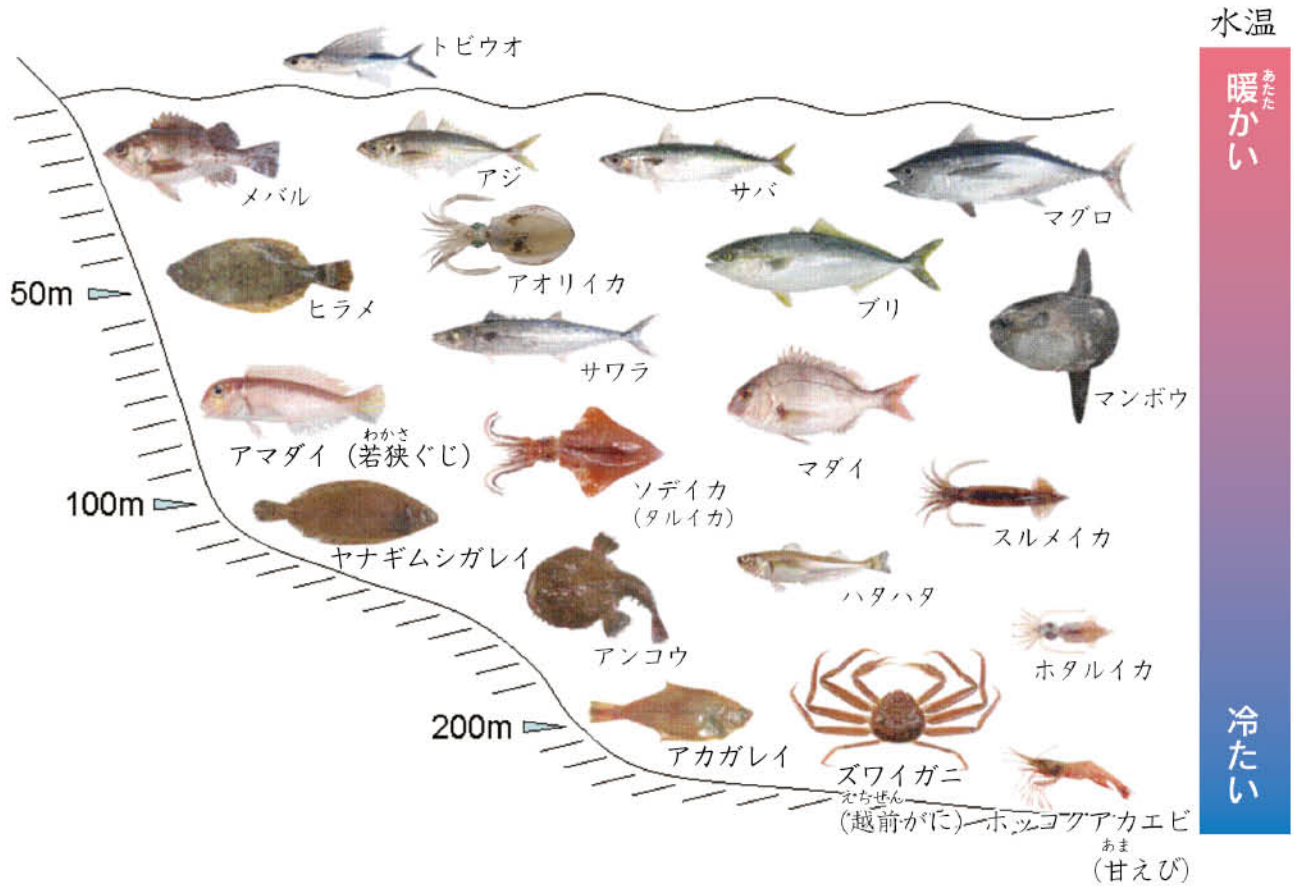


福井の海岸の長さは、415kmあります。

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



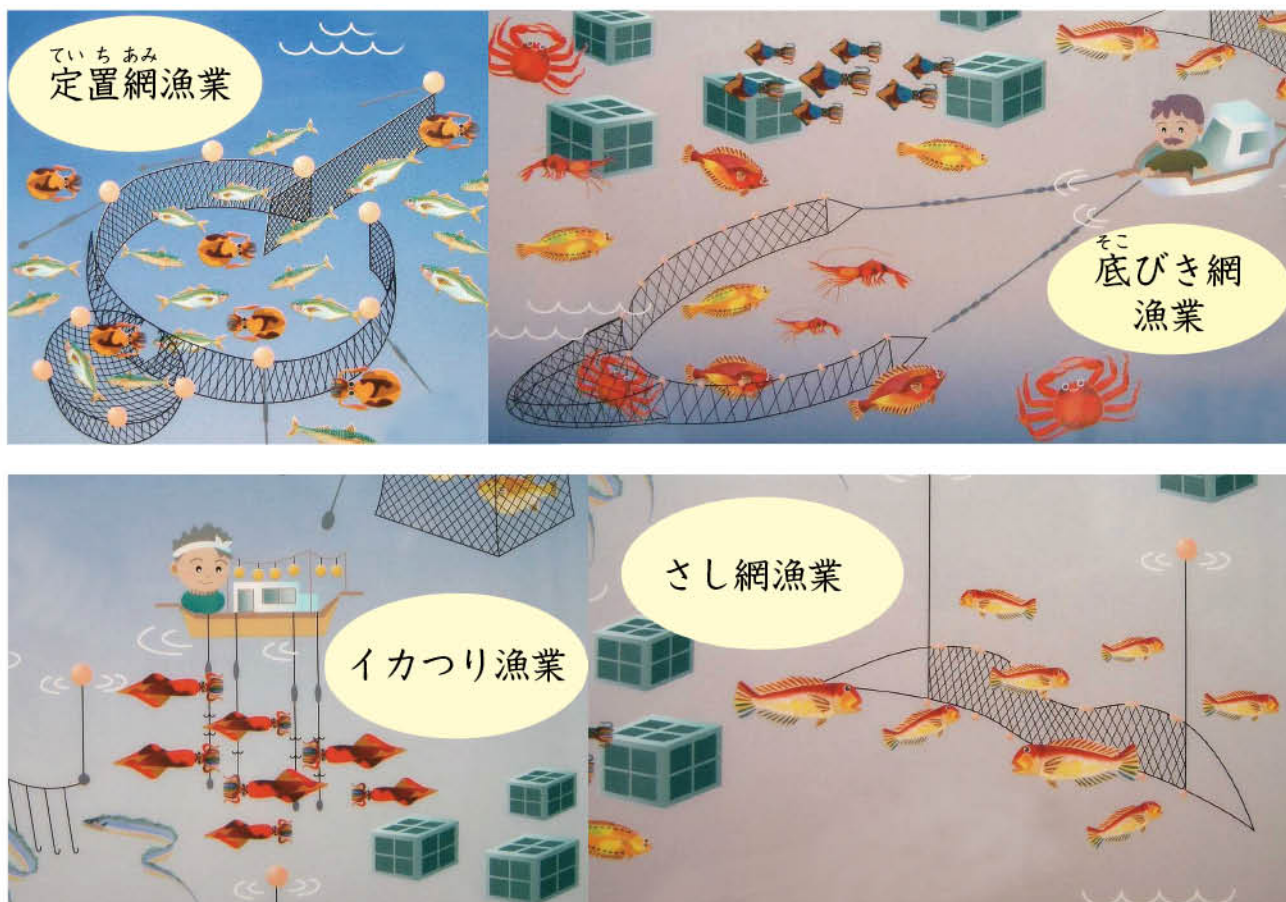
福井の海では、ブリ、カレイ、サワラ、イカ、アジ、タイ、ヒラメ、ハタハタ、カニなど、たくさんの種類の魚がとれます (資料編p.77)。

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1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、定置網漁業、底びき網漁業、イカつり漁業、さし網漁業など、沿岸漁業や^{えん}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^{てい}海の底で網をひいて海底にいる魚やカニをとります。イカつり漁業は、夜中に船に灯りをつけてイカを集め、^{あか}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。

^{かくりょう}漁獲量（とれた魚の重さ）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、さし網漁業の^{じゆん}順となっています。

福井県の主な漁業について

分類	しゅ 種類	漁業のやり方			
沿岸漁業	定置網漁業	①海の中に定置網をしかけます。		②漁場についたら網をあげます。	
		③入った魚を大きなタモですくいあげます。		④港に帰り、とれた魚を魚の種類や大きさ別に選別します。	
		①長いロープを巻き取ることができる船を使います。		②漁場についたら網を海に入れます。	
		③約1時間網をひいてから船の上に引き上げます。		④とれた魚を船の上で魚の種類や大きさ別に選別します。	
沖合漁業※	底びき網漁業	①電球がたくさんついた船を使います。		②漁場についたら電気をつけます。	
	イカつり漁業	③自動イカつり機でイカをつり上げます。		④とれたイカを大きさ別に選別して箱に並べます。	
	イカつり漁業				

※ 使用する船や港から漁場までのきよりにより沿岸漁業に分類されるものもあります。

4 魚をとる仕事を見てみよう

- 底びき網漁業をいとなむ米澤^{よねざわ}さんをたずねて
越前^{えちぜん}町で底びき網漁業をいとなむ米澤^{よねざわ}さん
をたずねました。



米澤^{よねざわ}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^{どろ}ですが、深さや海底の泥^{じょうたい}の状態^{ちが}の違い^{ちが}によってカニの量^{りょう}がちがいます。たくさんとるため、機械^{かい}を使って船^いの位置^ちを確認^{かくにん}しながら漁^{りょう}をします。たくさんカニをとることができかどうかは船をあやつる漁師^し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。

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。

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

5 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。



↑ ヒラメの子ども



↑ ナマコの子ども



↑ パフウニ (越前うに) の子ども



↑ マダイの放流



↑ 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。



↑ わかさぎ 若狭かきの養しよく



↑ 魚の養しよく

6 魚を育てる仕事を見てみよう

おばま
小浜市でトラフグの養しょくをいとなむ
しもじょう
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むづかしいですが、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、養しょ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。



④ フグの歯切り



④ 生けすの中のトラフグ

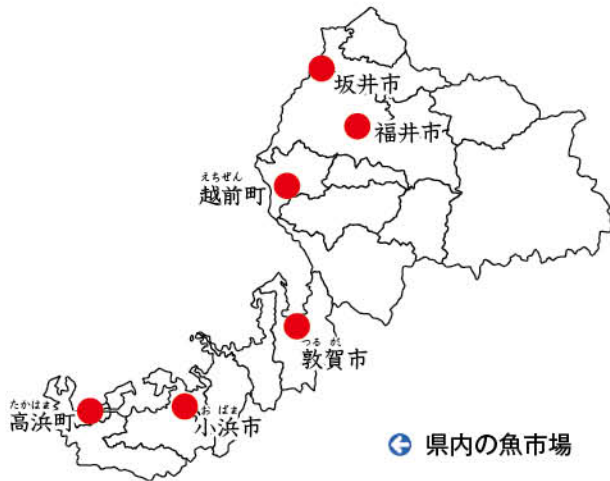


④ 夏の若狭ふぐ料理



④ 宅配セット

7 魚の行き先



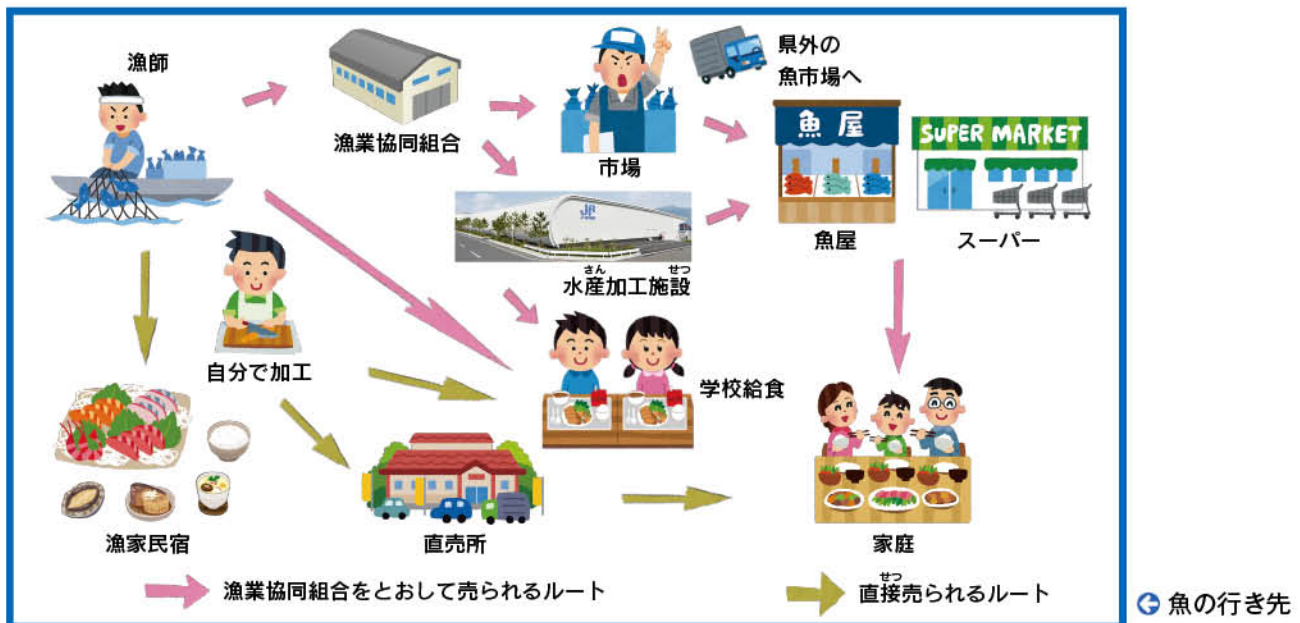
せりのようす

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ます。最近では、漁師がとった魚を漁家民宿で出したり、自分で加工してはん売されたりしています。

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



○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。

6

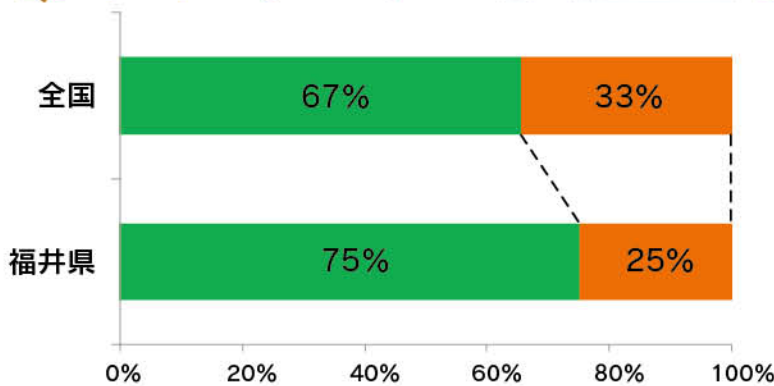
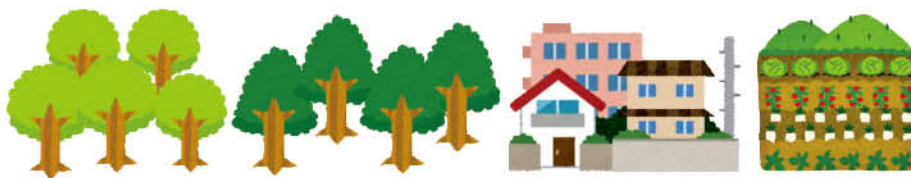
福井県の林業

1 福井の森林

福井県の森林面積は31万ヘクタールです（資料編p.79）。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）。



全国の土地面積： 37,291,870ha
 森林面積： 25,081,390ha
 県土の面積： 418,988ha
 森林面積： 312,313ha

■ 森林
 ■ 集落・農地など

森林面積の割合

(林野庁 2012年 森林資源の現況より)



📍 原木しいたけ

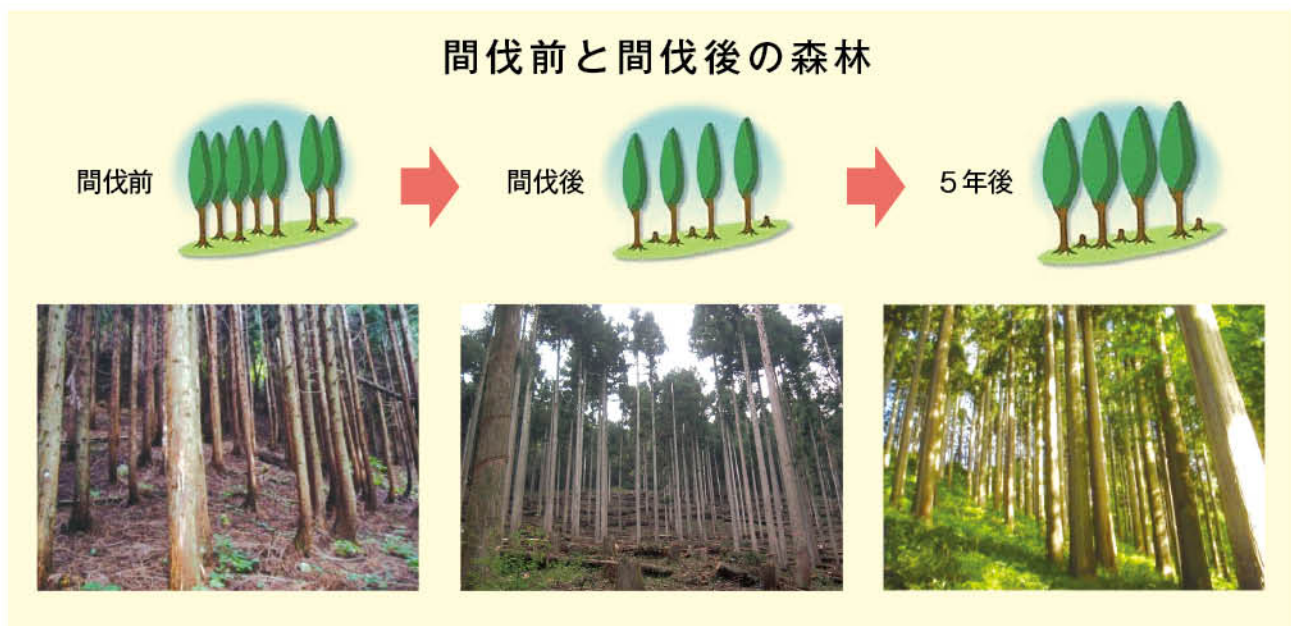


📍 薬用植物のオウレン

2 福井の林業

福井県では、木を植えて育て、大きくなった木を切って売ることによって収入を得て生活している^{せん}専門林家は、ほとんど残っていません。しかし、森林組合が森林を持つ人に代わって、木の手入れやはん売を行い、林業をにになっています。

●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^{しゅばつ}主伐といい、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^{ひつよう}必要で、中でも^{かんばつ}間伐といって、多すぎる木を切って数を調整する作業が^{よう}重要です。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^{とど}届かず、^{うす}薄暗く草が生えない森林になってしまいます。こうした森林では、大雨の時に土が流されてしまったり、^{とど}隣り合う木の^{かく}間^{せま}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^{えいきよう}影響がでます。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



⬆ 昔の林業のようす。斧おので木たおを倒し、専用のソリを引いて運んでいました。

1950年（昭和25年）頃ごろからチェーンソーという機械きかいが使われるようになり、木を切る時間が大幅はばに短くなりました。最近さいではさらに機械化が進み、プロセッサやフォワーダなど、大型がたで性能せいの良い機械のう（高性能林業機械）が森林の中で活躍かつやくしています。



⬆ 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



3 木を育てる仕事を見てみよう

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。

池田町^{かなみだに}金見谷で林業をいとなむ江端^{えばた}さんをたずねました。江端さんは、福井県では数少ない^{せん}専門林家です。



📍 池田町の全景



📍 美しいスギの林

江端さんの話

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

これからも祖先^そから引き継^ついだ木の手入れを行い、元気な森づくりに^{はげ}励んでいきます。



●木を育てる仕事

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り、枯れてしまいます。

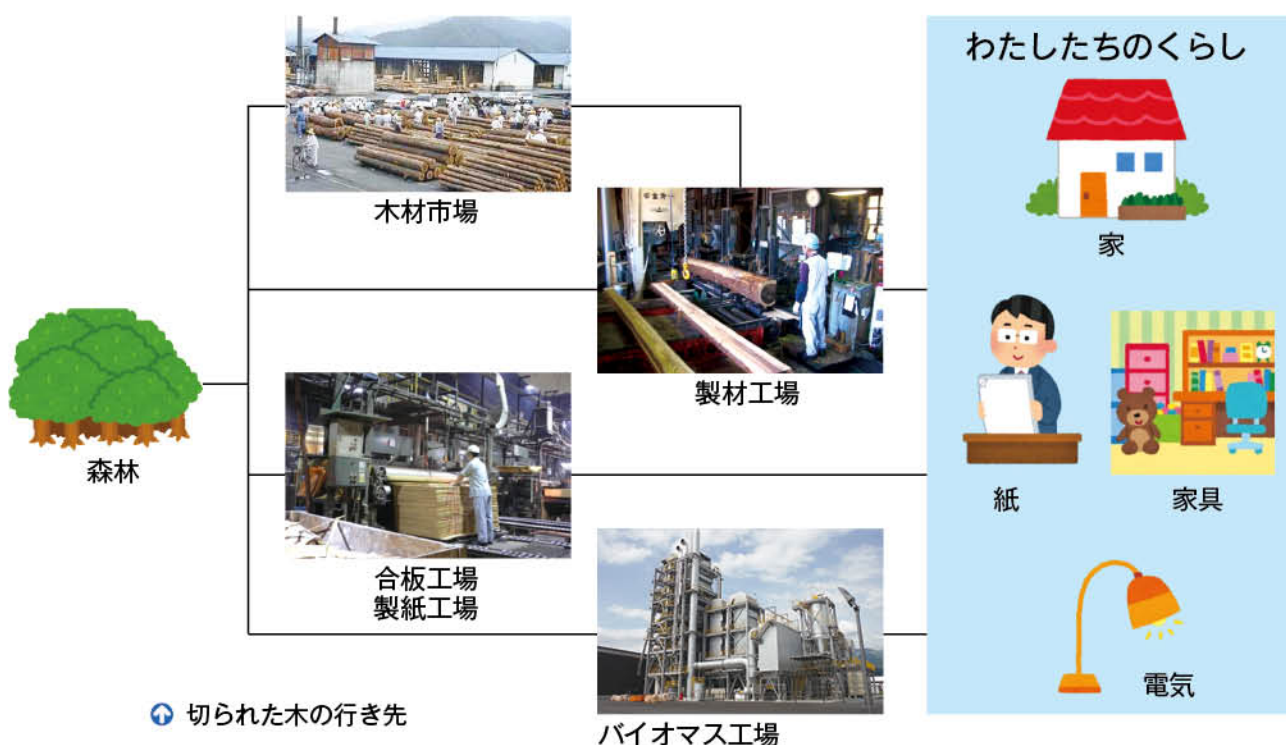
江端さんは木の成長にあった手入れ作業をしているため、木もいきいきして、森林が元気な状態で保たれています。



4 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、「せり」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^{ごうばん}、紙の材料^{りよう}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な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、わたし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

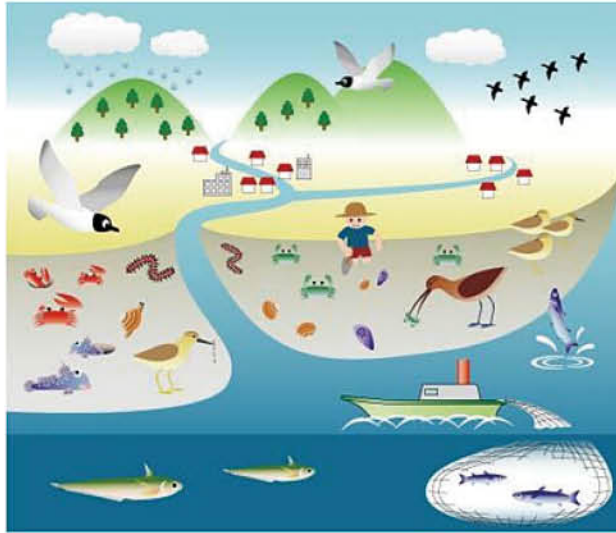


📍 福井県の木でつくられた遊具
(坂井市 総合グリーンセンター)

7

わたしたちの暮らしと農林水産業^{さん}1 農林水産業とわたしたちの環境^{かんきょう}

● 森林と環境のかかわり



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、わたし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。

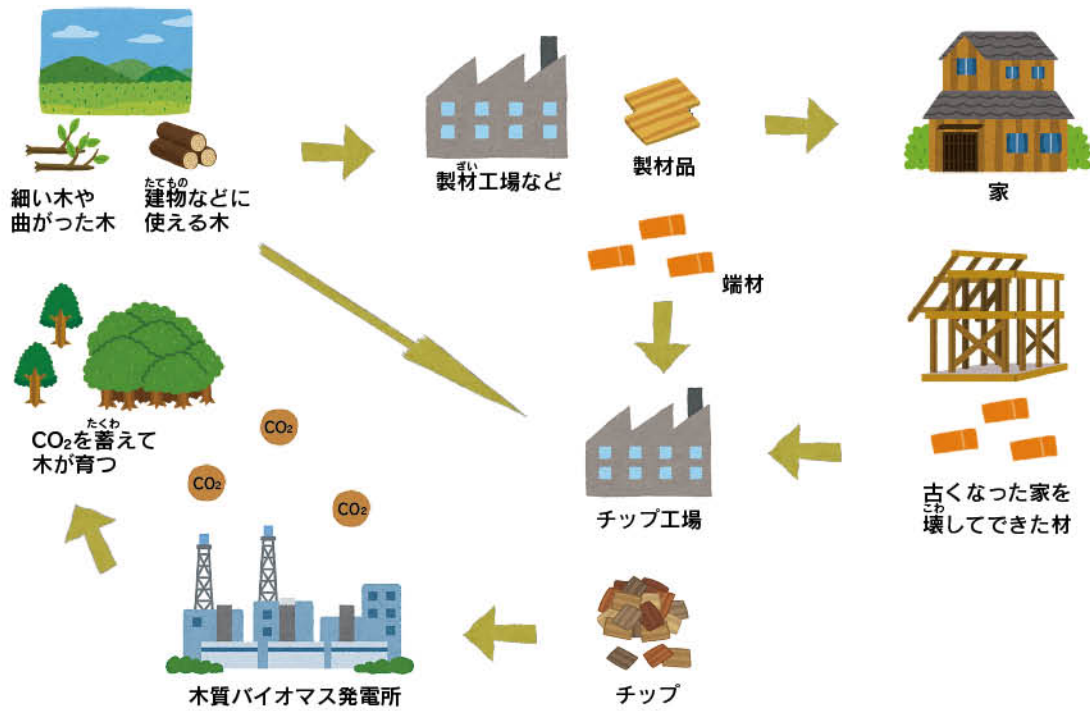


📍 森林体験会のようす



📍 漁業者による植林のようす

● 地球温暖化防止



📍 木質バイオマスの流れ（発電所）

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といいます。

大野市では、2016年（平成28年）4月に、県内で初めての木質バイオマス発電所の運転が始まりました。



📍 木質バイオマス発電所（大野市）

2 農林水産業とくらしとの関わり

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り、生き物を育てたり、災害を防ぐなど、いろいろなところでわたし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。

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。

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。

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。



3 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、わたし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・漁村の良さを知ってもらおうと、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〉）

4 農林水産業が^{さん}かかえる問題

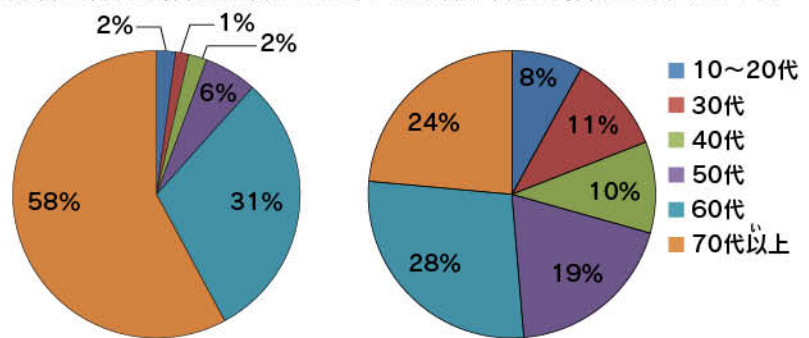
農林水産業は、今、高^{れい}齡化や担^{にな}い手不足、温^{だん}暖化などの環境の変化や資^{しげん}源の減^{げん}少など、さまざまな問題をかかえています。

高齡化・担い手不足

農林水産業では、高齡化が進み、働^{はたら}き手となる若^{わか}い人が少なくなっています。

(福井農林水産統計より)

農業者の年齢の割合(男女計・2015年) 漁業者の年齢の割合(男女計・2014年)



放棄^きされた田畑

山ぎわでは、耕^{たがや}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^{けもの}の被害や外^{ひがい}来植物が増える原因になります。外^{いん}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ます。



ⓘ 放棄された田畑



ⓘ 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

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。

このような被害を防ぐため、イノシシやシカを捕獲するとともに、郷土の資源として肉や皮にして有効活用する必要があります。



④ ニホンシカ (左)
シカが木の皮をはがした跡 (右)

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いわれています。



④ 松枯れの様子



④ 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)

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2013年（平成25年）の間に、16%の藻場が減少しました。



④ 岩場の海藻（ホンダワラの仲間）の藻場



④ 砂地の海草（アマモ）の藻場

5 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。

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

魚を安定して食卓へ！「水産加工施設」

2016年（平成28年）5月に、敦賀市に水産加工施設が完成しました。施設では、地元でとれた魚を切り身や一夜干しにして加工できるほか、冷蔵庫で3,000トンもの魚を冷やしたり、氷を作ったりすることもできます。

加工された魚は、飲食店やスーパーマーケットに運ばれるほか、小中学校の給食にも使われています。



敦賀水産基地(敦賀市)



魚を切っているようす

安心安全を食卓へ！「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。



生産者の名前や写真が書かれたパッケージ

地域ブランドを守る！「地理的表示（GI）マーク」

古くから地域の伝統や風土によって生まれ、高い評価を得ている生産物の中には、生産された地域の名前をつけて呼ばれているものがあります。こうした生産物を国に登録することで、生産物の名前が勝手に使われるのを防ぐ制度を「地理的表示保護制度」といいます。

この制度によって登録された生産物は、「地理的表示（GI）マーク」をつけて売られます。

2016年（平成28年）7月に、福井県で初めて吉川ナス（鯖江市）が登録され、9月には谷田部ねぎ（小浜市）と山内かぶら（若狭町）が登録されました（資料編p.64）。



地理的表示（GI）マーク



山内かぶら（若狭町）

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」を、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」を、さらに2016年（平成28年）には林業の勉強ができる「ふくい林業カレッジ」を開校しました。



林業機械の研修



ふくい園芸カレッジ（あわら市）



直撃！若い農家さん・漁師さんにインタビュー

🌱 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た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いわれていて，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。



東 俊太郎さん(28才)：右

農家仲間の河村 雅人さん(37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，外で働く仕事があったと思っていました。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られること。大漁や大物が獲れた時もうれしい。100kgのマグ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。



中川 昌和さん(33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。わたしたちが獲ったおいしい魚をたくさん食べてね！