

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^{とど}くのでしょうか。

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をしょうかいしています。みんなで、「食」の大切さや福井県の豊かな自然^{ゆた}を生かして行われる農林水産業について、学習^{ぜん}しましょう。

【この本の使い方】

この本は、本編^{ぺん}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、農林水産業がかかえる問題や新しい取り組みについてもしょうかいしています。

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。



さらにくわしく知りたい時は、ページにある二次元コードやURL（※電子版^{ばん}の場合）から関連^{かんれん}サイトを見るか、先生やお家の方に相談^{さい}して、最後のページに書かれている関係^き機関に連絡^{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^{よう}は太字で書いてあります。

<単位^{たん い}の説明^{せつ}>

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

※この本の電子版（PDF形式）は、
福井県のホームページからダウンロードできます。



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	5

② 福井県の農林水産業のすがた

1	地形と気候のようす	7
2	土地利用のようす	9
3	全国の中の福井県	10
4	各地のおもな農林水産物	11

③ 福井県の米づくり

1	米づくりのさかな福井県	13
2	米をつくる仕事を見てみよう	15
3	福井米の出荷	17
4	農業経営の大規模化	17
5	地域の自然を大切にした生産方法	19
6	米の生産調整と米以外の作物の生産	20
7	米づくりを支えるしくみ	21
8	変わる農業用水路	23
9	みんなで守る山間地域の農業	26

④ 福井県の園芸・畜産

1	福井の野菜づくり	27
2	ホウレンソウをつくる仕事を見てみよう	28
3	福井の果樹栽培	32
4	ウメをつくる仕事を見てみよう	33
5	福井の畜産	37
6	若狹牛を育てる仕事を見てみよう	38
7	園芸の新しい取り組み	41
8	農林漁業の6次産業化の取り組み	45

⑤ 福井県の水産業

1	福井の海の形	48
2	福井でとれる魚	49
3	とる漁業	50
4	魚をとる仕事を見てみよう	52
5	つくり育てる漁業	54

6	魚を育てる仕事を見てみよう	55
7	魚の行き先	56
8	水産業の新しい取り組み	57

⑥ 福井県の林業

1	福井の森林	58
2	福井の林業	59
3	木の行き先	63
4	木質バイオマスの活用と地球温暖化防止	64
5	林業の新しい取り組み	65

⑦ わたしたちの暮らしと農林水産業

1	農林水産業と暮らしとの関わり	66
2	森林と環境との関わり	67
3	農林漁業体験	68
4	農林水産業とSDGs	69
	直撃！若い農家さん・漁師さんにインタビュー	71

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	72
2	福井県の「食」を広める取り組み	73
3	貴重な「福井百歳やさい」	73
4	福井県の食の偉人	79

② 福井県の農業

1	福井の米づくり	82
2	福井の園芸生産	85
3	福井の野菜づくり	86
4	福井の果樹栽培	87
5	福井の花づくり	88
6	福井の畜産	89

③ 福井県の水産業

④ 福井県の林業

⑤ ぜひ知って欲しい！福井のブランド

	まだまだあります！福井の特産物	105
--	-----------------	-----

⑥	試験研究機関のしょうかい	106
---	--------------	-----

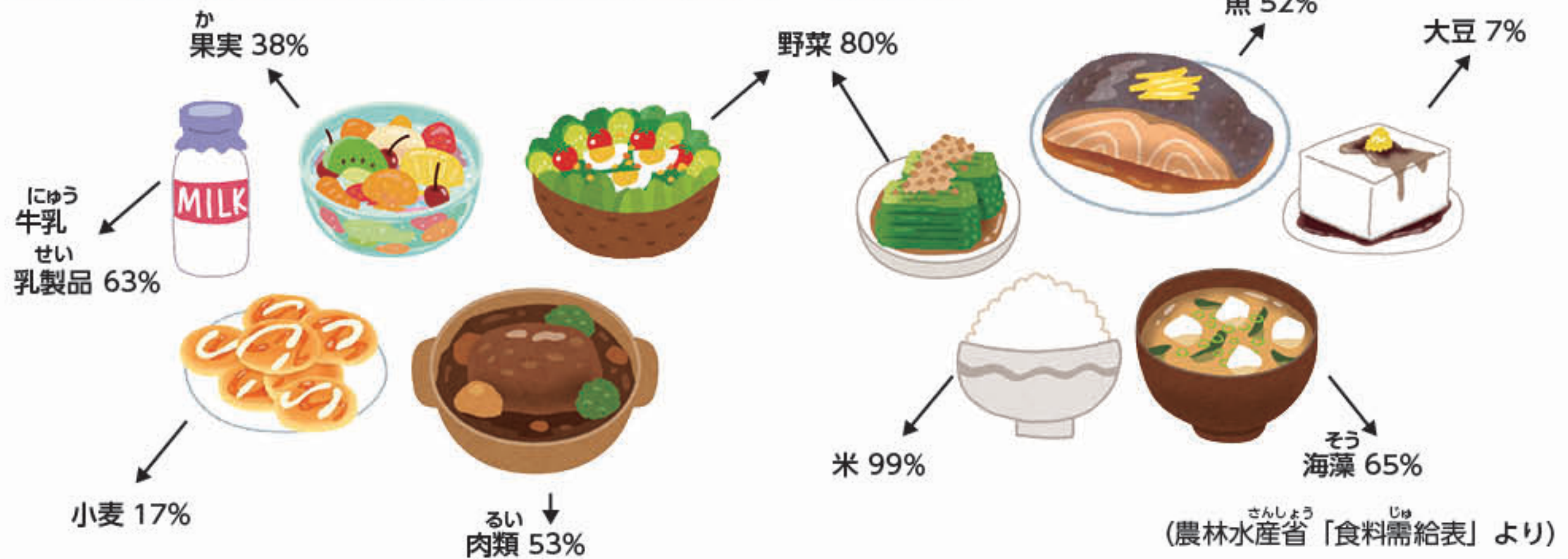
★気になる言葉があれば、本の最後にある索引で調べてみよう。

1 地域の食材を食べよう

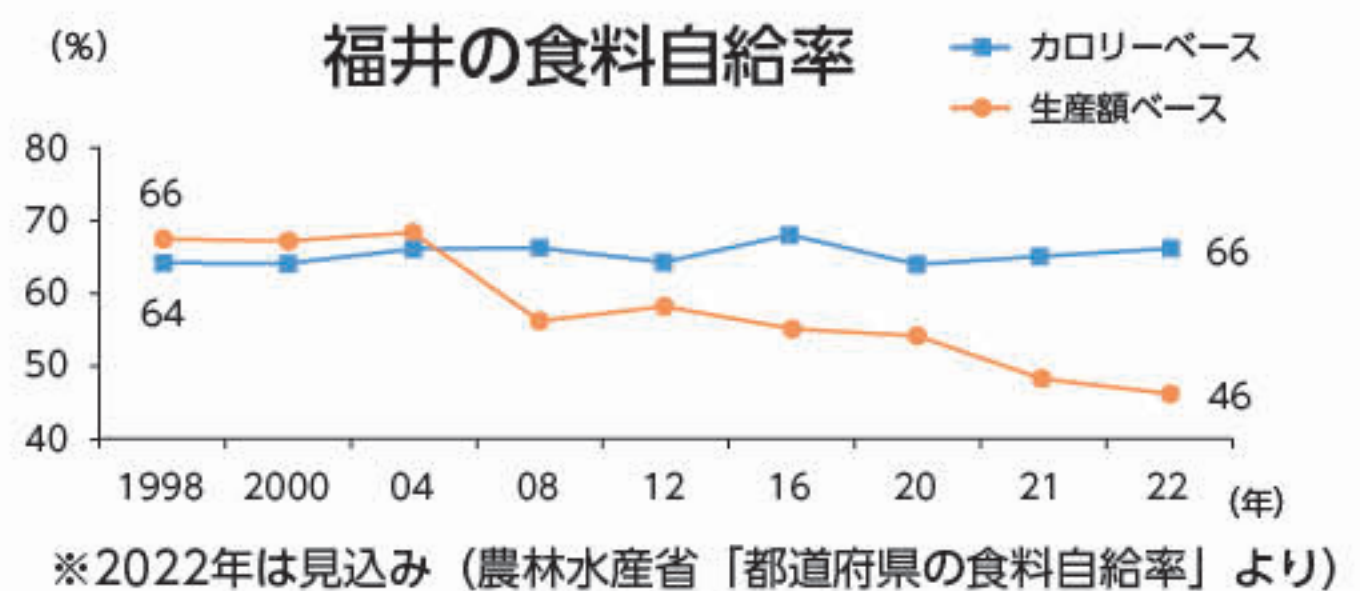
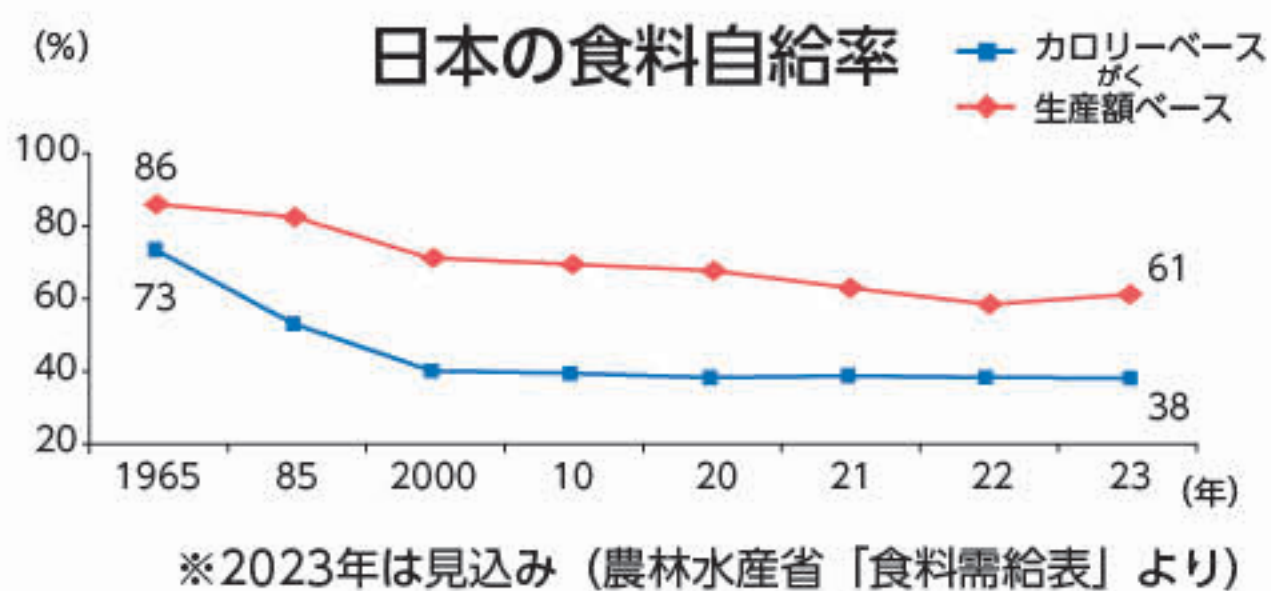
わたしたちが食べているものは、どこでつくられたものでしょうか。

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値を、食料自給率^{りょう きゅうりつ}といいます。下の図から、米や野菜^{さい}は高く、小麦や大豆^{ひく}は低いことがわかります。

わたしたちの食卓の食料自給率(2023年 見込み)



昔と今を比べると、日本の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、農林水産業を営む人が減ったこと、食品メーカーやスーパー、飲食店などで価格の安い輸入食材の使用が増えたことなどが原因だと考えられます。



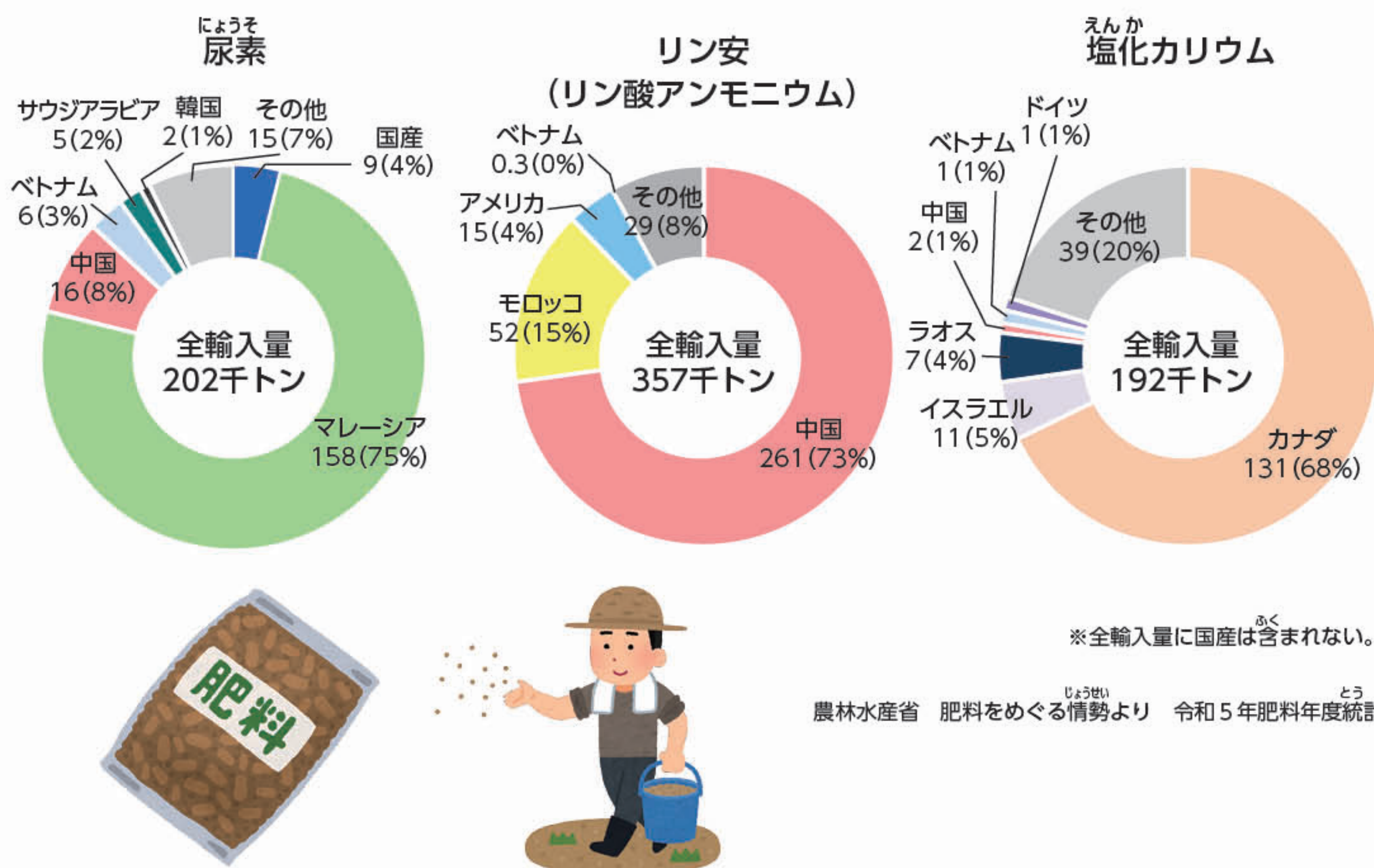
食料自給率は、主にカロリーベースと生産額ベースの2種類で示されます。カロリーベースは、食材のカロリーをもとに計算します。カロリーが高い食材の生産量が増えると、数値が大きくなります。生産額ベースは、食材の価格をもとに計算します。価格の高い食材の生産量が増えると、数値が大きくなります。日本の食料自給率と比べると、福井県は、価格の高い野菜や果物の生産量が少ないため生産額ベースの数値は低くなりますが、カロリーの高いお米の生産量が多いためカロリーベースの数値は高くなります。

●食料を生み出す資源^{しげん}についても考えよう

わたしたちが食べている食料は、一部を海外からの輸入^{たよ}に頼るほか、生産^{ひつよう}において必要となる農業機械^{きかい}を動かすための燃料^{ねん}、肥料^ひ、家畜^{ちく}の飼料^しなどの多くを、輸入^{いぞん}に依存^{じょうきよう}している状況です。

そのため、それらの価格が上がると、食料を生産する上で大きな影響^{えいきよう}を受けてしまいます。また、海外から船で輸送するので大量^{りよう}にCO₂が排出^{はい}されてしまいます。

食料生産を支える肥料原料^{ささ}の輸入相手国・輸入量



そこで、地域の資源^{しげん}を活用しようという動きが広がっています。

たとえば、肥料については、稲^{いな}わら・もみ殻^{がら}・落ち葉、牛・鶏^{とり}・豚^{ぶた}のふん、家庭から出る生ごみなどが、肥料の資源として使われます。

このほかにも、食品の売れ残り^{のこ}、加工^かや調理で生じた食材の切れはしなどを肥料^{こう}に変え、有効活用する取り組みが行われており、肥料の地産地消が進められています。

●福井に^{つた}伝わる^{きょうどりょう}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（^{しりょうへん}資料編p.72）。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」やサトイモの^{くき}茎を使った「すこ」などはその一例です。



👉 打ち豆汁



👉 すこ

また、^{ほとけ}仏さまを大切にする文化のある福井県には、「^{ほうおんこう}報恩講」などの年中行事が^{のこ}残っています。このような年中行事にまつわる料理も、福井の食文化として大切に伝えられています。



👉 ^{でんとうてき}伝統的な報恩講料理

●^{いき}地域の食材を^{えら}選ぶ大切さ



👉 地場産学校給食の例（坂井市）

福井県の学校では、毎日の^{きゅう}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^{さい}野菜や^{りょうし}漁師がとった魚などを使った、「^{じばさん}地場産学校給食」をすすめています。

左の写真は、坂井市で出された学校給食です。特産物「越の^{とく}ルビー」や、地元の海でとれたアカガレイが使われています。

また、それぞれの給食センターや学校が工夫^{ふう}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^えを学びます。

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^{せん}といいます（👉資料編p.73）。地産地消は、近くから安全で新鮮な食材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^{かか}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、食品スーパー、飲食店などでもさかんに取り組まれています。

地域で行われる地産地消の取り組み



📍 みそづくりの講習(越前町)



📍 葉っぱずしづくりの講習(永平寺町)



ニュース

おうちでもかんたん！ 米粉レシピ

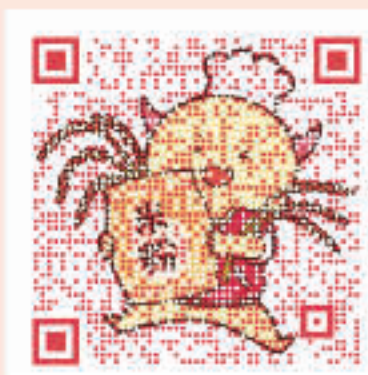
国内自給が可能な^{かのう}お米から作られる米粉を使用することは、食料自給率^{りつ}を上げるためにも重要です。

そこで、ご家庭でもたくさん米粉を使ってもらえるよう、2023年（令和5年）に「米粉レシピコンテスト」が^{かいさい}開催されました。多くの魅力的な^みレシピが応募され、うち3つが優秀作品^{ゆうしゅう}として選ばれました。

また、応募された一部^{けいさい}レシピを掲載した、「米粉レシピBOOK」も公開されています。ぜひ、ご家庭で作ってみてください。



📍 レシピコンテストの様子



📍 米粉レシピブック
掲載中!

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.79）。

「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。

現在の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、日本で初めて「食育」という言葉を書き表しました。そのため、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きました。中でも小浜市では「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、産業をくわ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。

●「ふくい」の食育リーダー」による取り組み

福井県では、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、「ふくい」の食育リーダー」として認定しています。「ふくい」の食育リーダー」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、食文化や食材の知識と情報を広めています。



食育リーダーの料理教室

●働く人への食育・地産地消の推進

福井県では、従業員への食育や地産地消を積極的に推進している企業などを「ふくい」の食育推進企業」として登録しています。県は、食にまつわる情報提供など支援を行い、企業と連携して働く人への食育・地産地消を推進しています。



●健康長寿な福井の食育

福井県は全国の中でも、男女ともに平均寿命が長い県です。「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。



福井県では、人生100年時代に向け、良質なたんぱく源であり、鉄やカルシウムを多く含む大豆・大豆製品を活用した低塩分で栄養バランスの良い食事を「ふくい100彩ごはん」として推奨しています。

●おいしいふくい食べきり運動

福井県では、2006年（平成18年）から、家庭や飲食店から出る食品ロスを減らそうと、おいしい食材を使った料理を適量で楽しく食べきる「おいしいふくい食べきり運動」への参加を呼び掛けています。



買い物に出かける前に冷蔵庫を確認する、食べものに感謝して残さず食べきることなどを毎日実践しましょう。

おいしいふくい食べきり運動
イメージキャラクター
「のっこさん」

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^{がわ}側のほぼ真ん中にあり、西側には日本海、東側には1000m級の山々が^{つら}連なっています。

このため、冬は北西の^{き せつ}季節風のえいきょうを受け、毎日のようにくもりの日が続^{つづ}き、雪が多くなる一方、夏は太平洋からの南風が^{みやく}山脈をこえてふきおりるので、気温が高く、日照^{しょう}時間も長いという特徴^{とくちょう}があります。

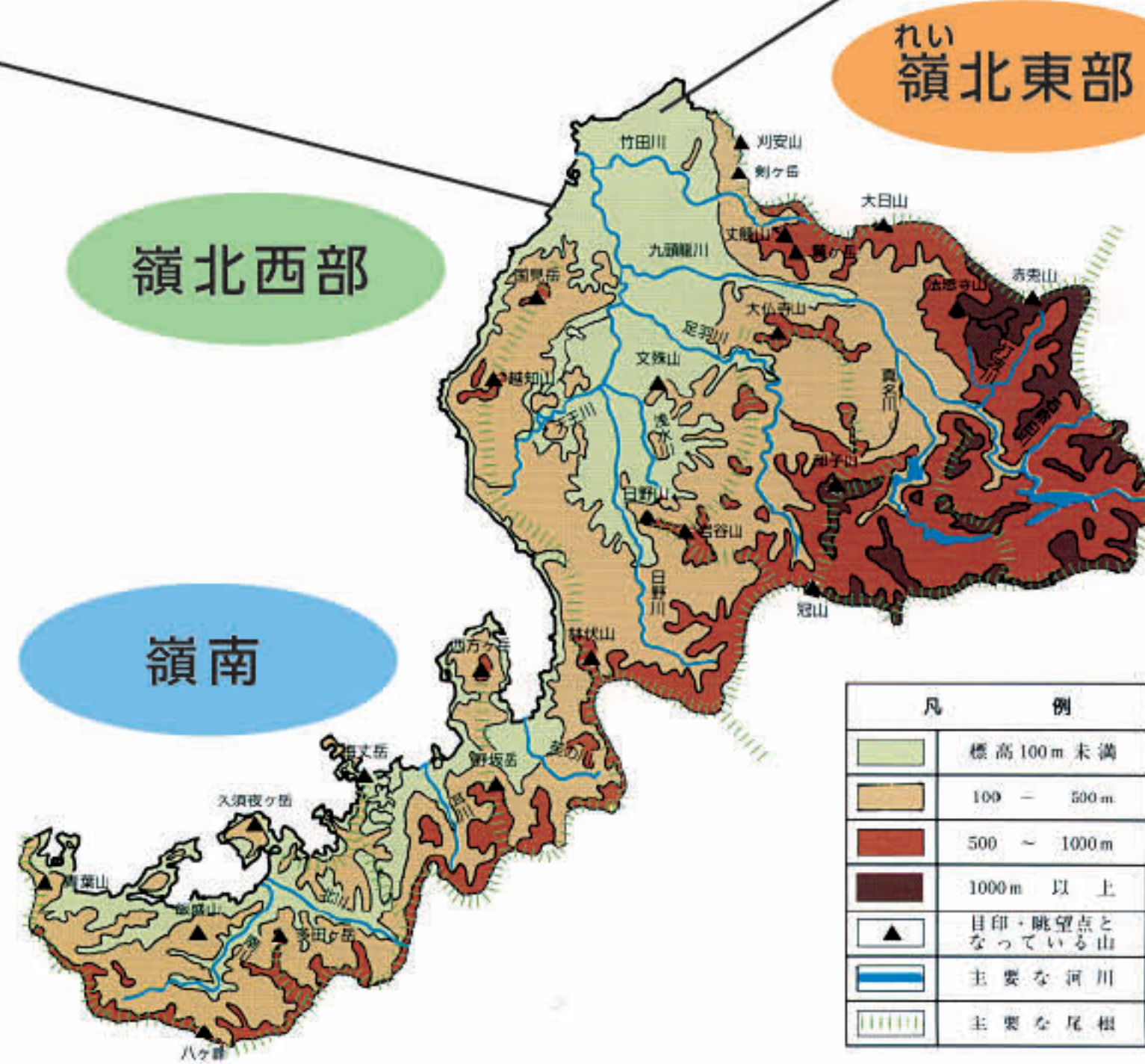
三里浜砂丘地^{はま さきゅう}

坂井市から福井市にかかる、長さ12km、はば1～3kmのなだらかな砂丘です。

海^ぞ沿いにあるため、比較^{ひ かく て き}的暖^{あた}かく、冬は季節風のえいきょうを受け、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^{わん}と小浜湾に面して小さな平野があります。

冬は嶺北とくらべて暖かく、積雪^{せき りょう}量も少ないです。



📍 リアス海岸（小浜市）

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^{やく}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、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^{ほん}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}です。

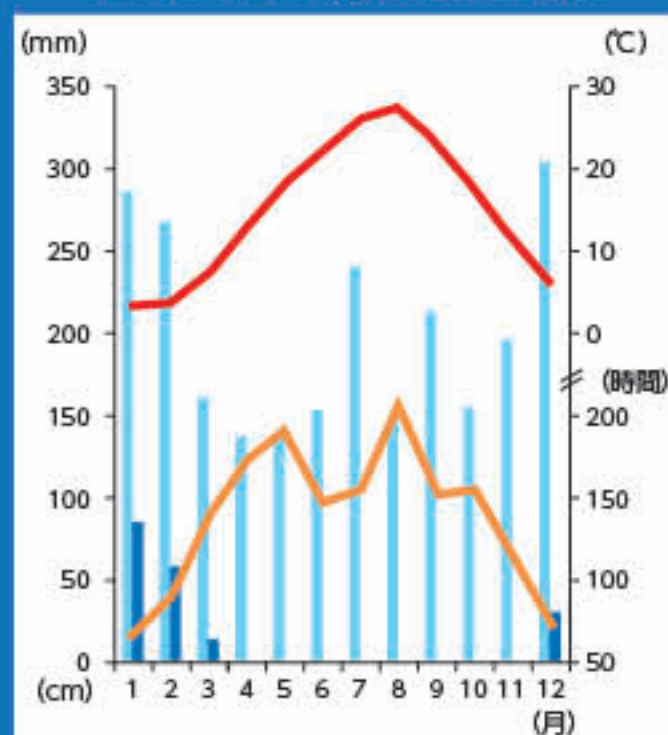


大野盆地

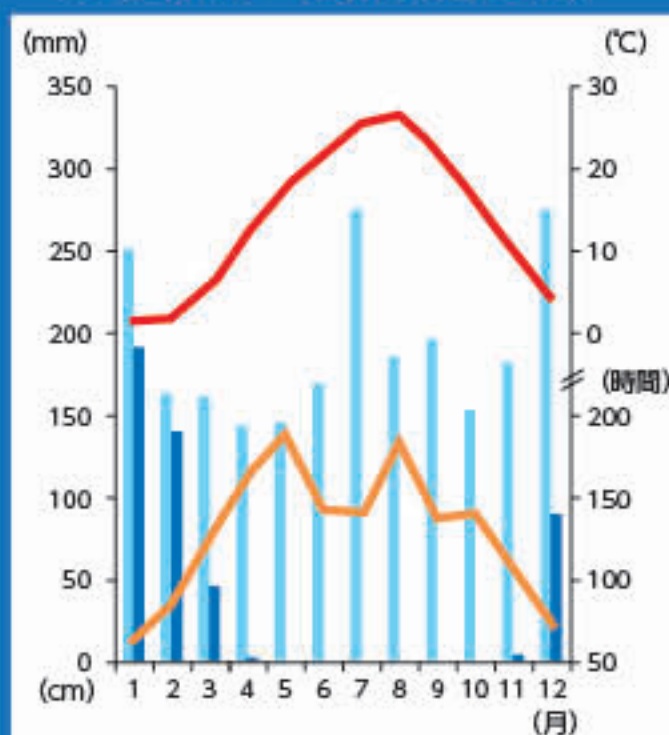
各地の気温、日照時間、雨、雪の量

— 気温 (°C) — 雨の量 (mm) (雪などの雨量換算分も含む)
— 日照時間 (日が当たる時間) — 雪の量 (cm)

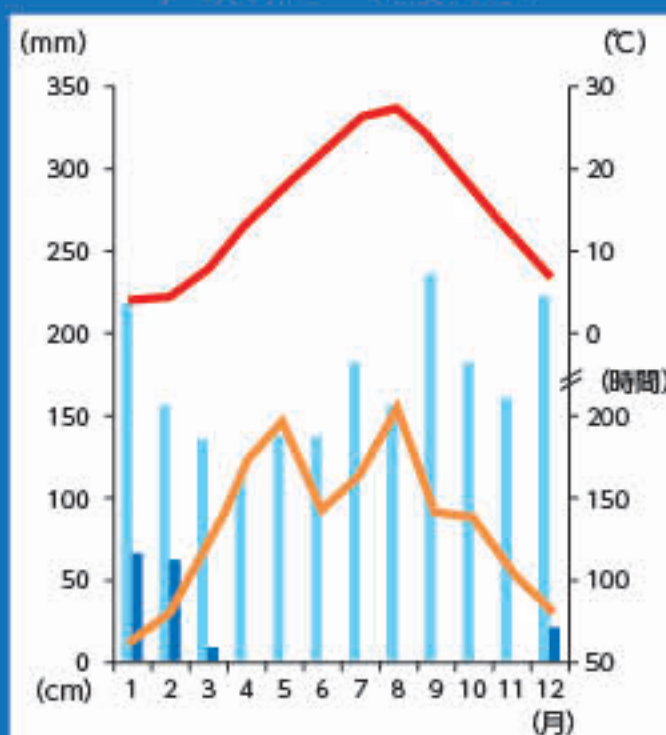
福井市 (嶺北西部)



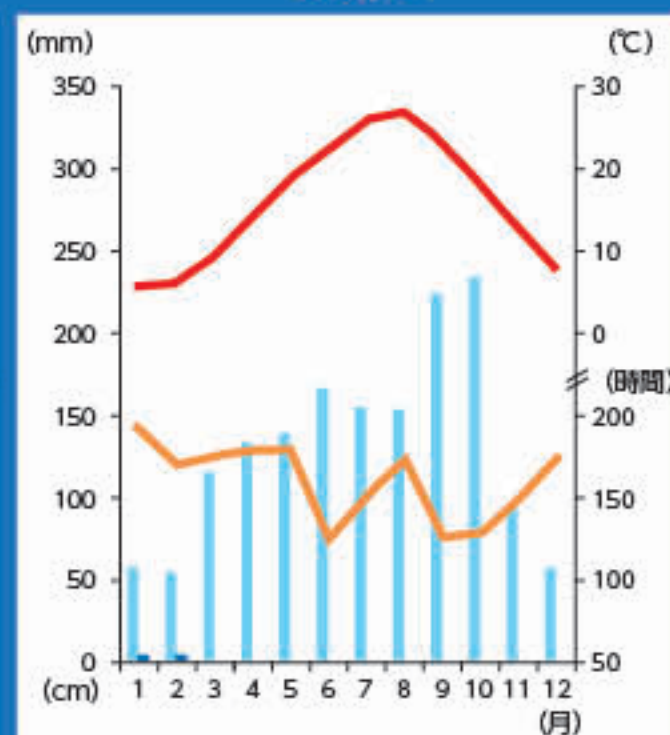
大野市 (嶺北東部)



小浜市 (嶺南)

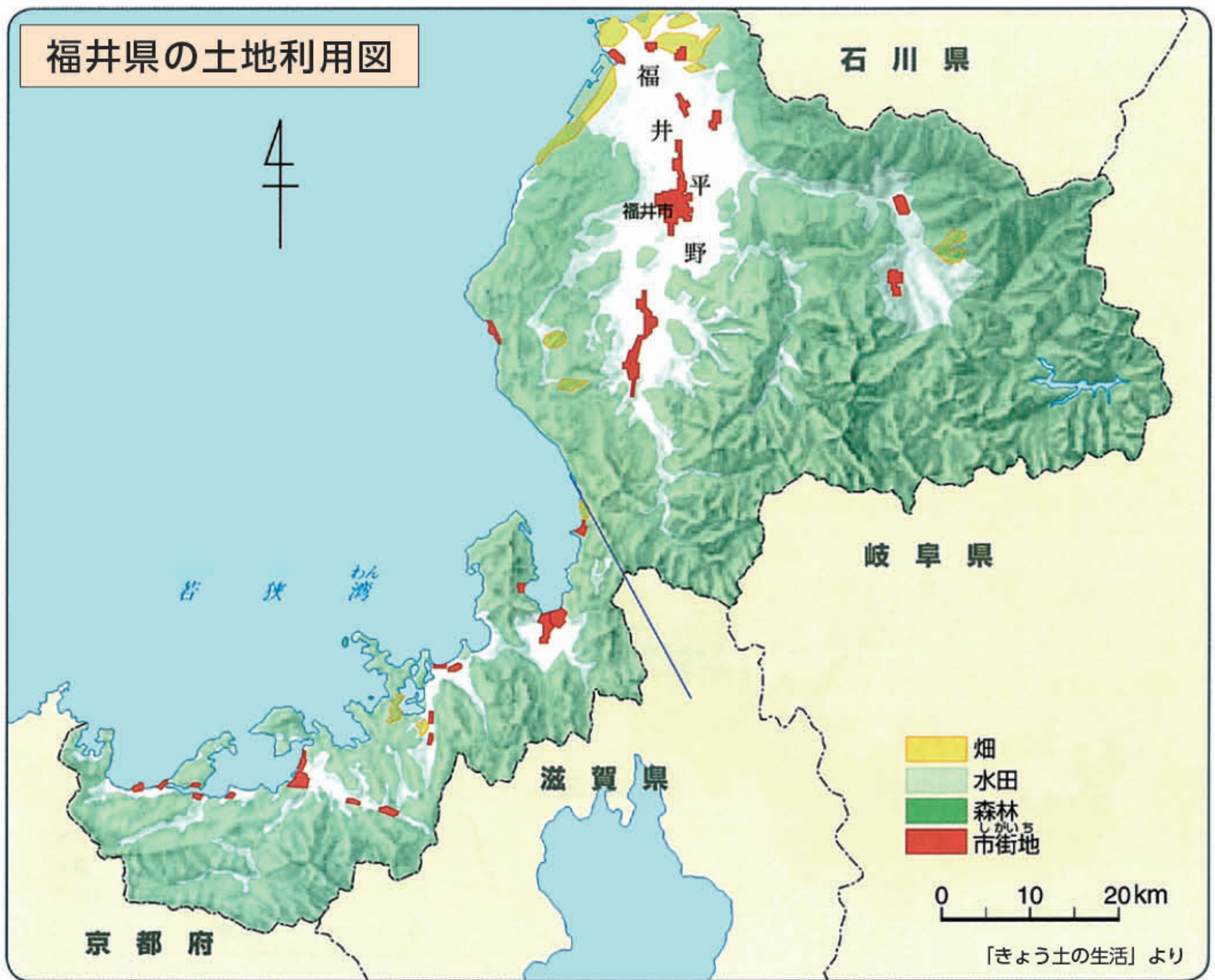


東京



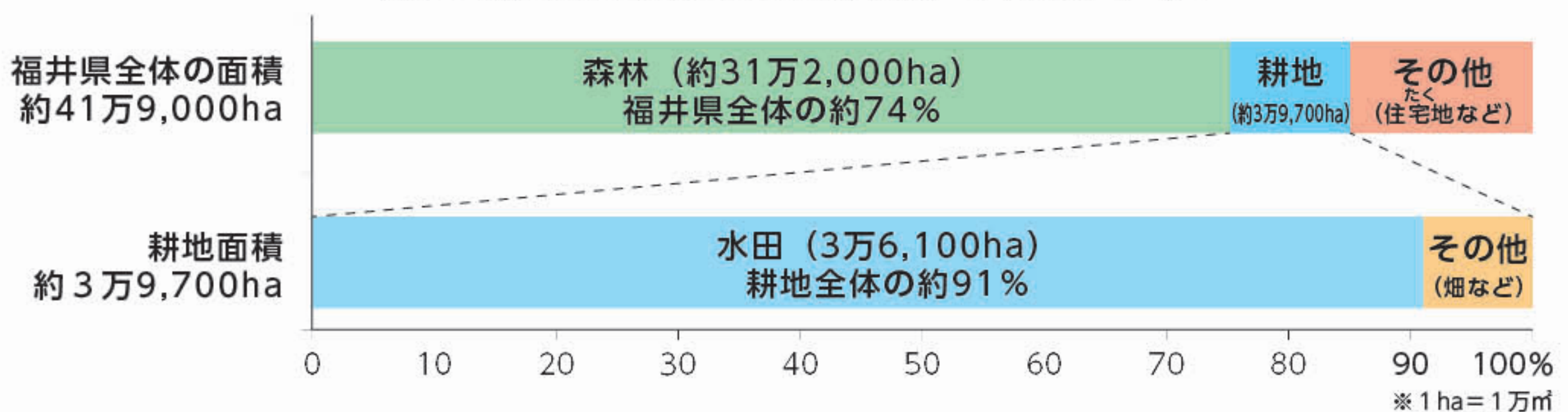
(福井地方気象台1991～2020年の平均)

2 土地利用のようす



福井県の水田面積は耕地^{せき こう}全体の約91%にあたり、全国平均の約54%^{きん}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^{いなさく}であることがよくわかります。

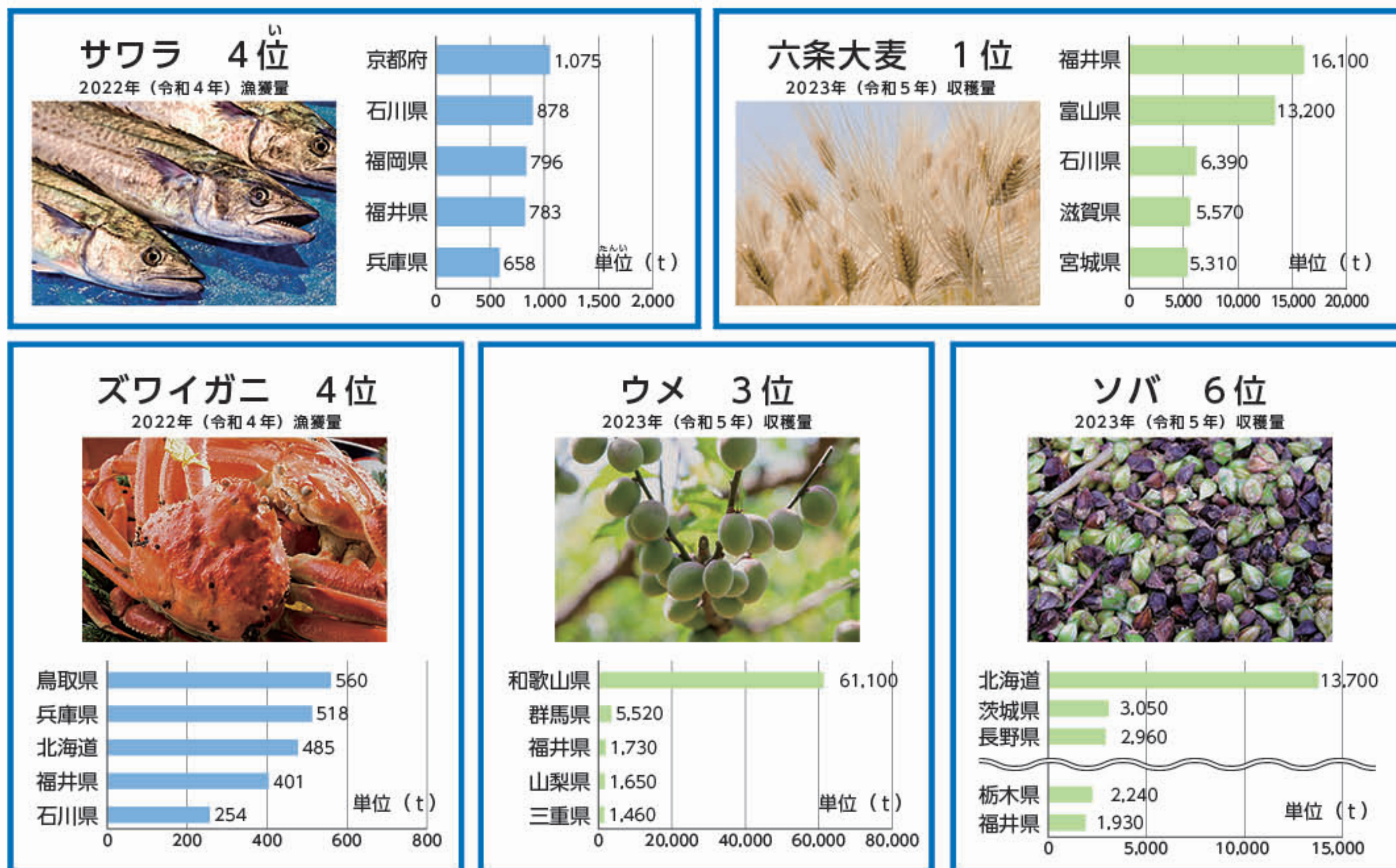
福井県の面積と土地利用（令和4年）



耕地 ○農作物を栽培するための土地

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、全国有数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）

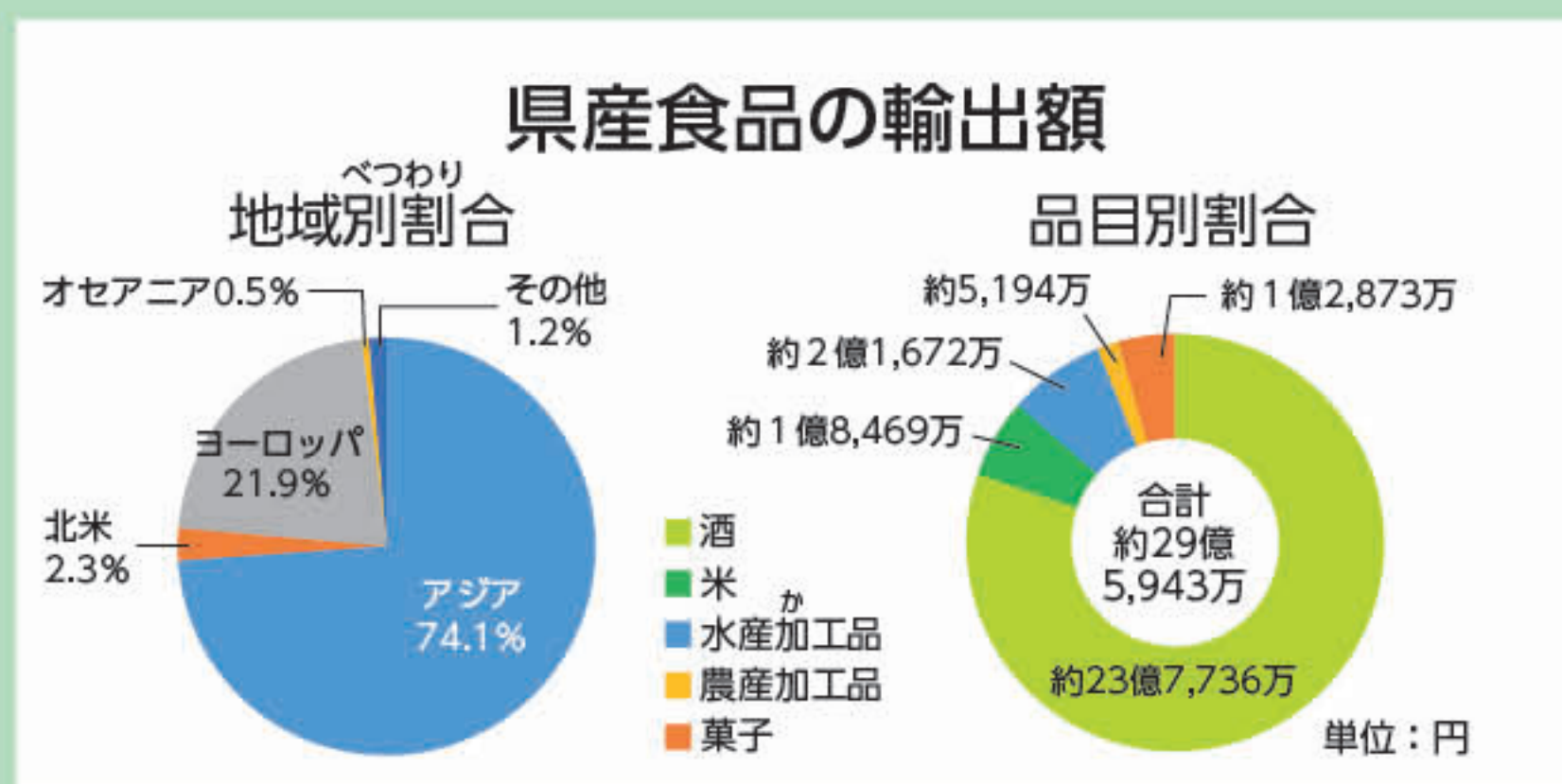


トピック 世界に福井の食品を



福井県の食品や農林水産物は国内のみにとどまらず、世界でも流通しています。輸出先の地域はアジアが最も多く、約80%をしめています。輸出額の内訳は日本酒が最も多く、約80%をしめています。

また、福井県農業試験場が開発した米の新品種「シャインパール」は、2022年（令和4年）からシンガポールや香港へ輸出されています。



シャインパール出荷の様子

（流通販売課調べ）

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。

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、越前がにや若狭かれい、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。

冬でも暖かく雪が少ない気候を利用して、越前海岸沿いではスイセンが、三方五湖周辺ではウメがつけられています。



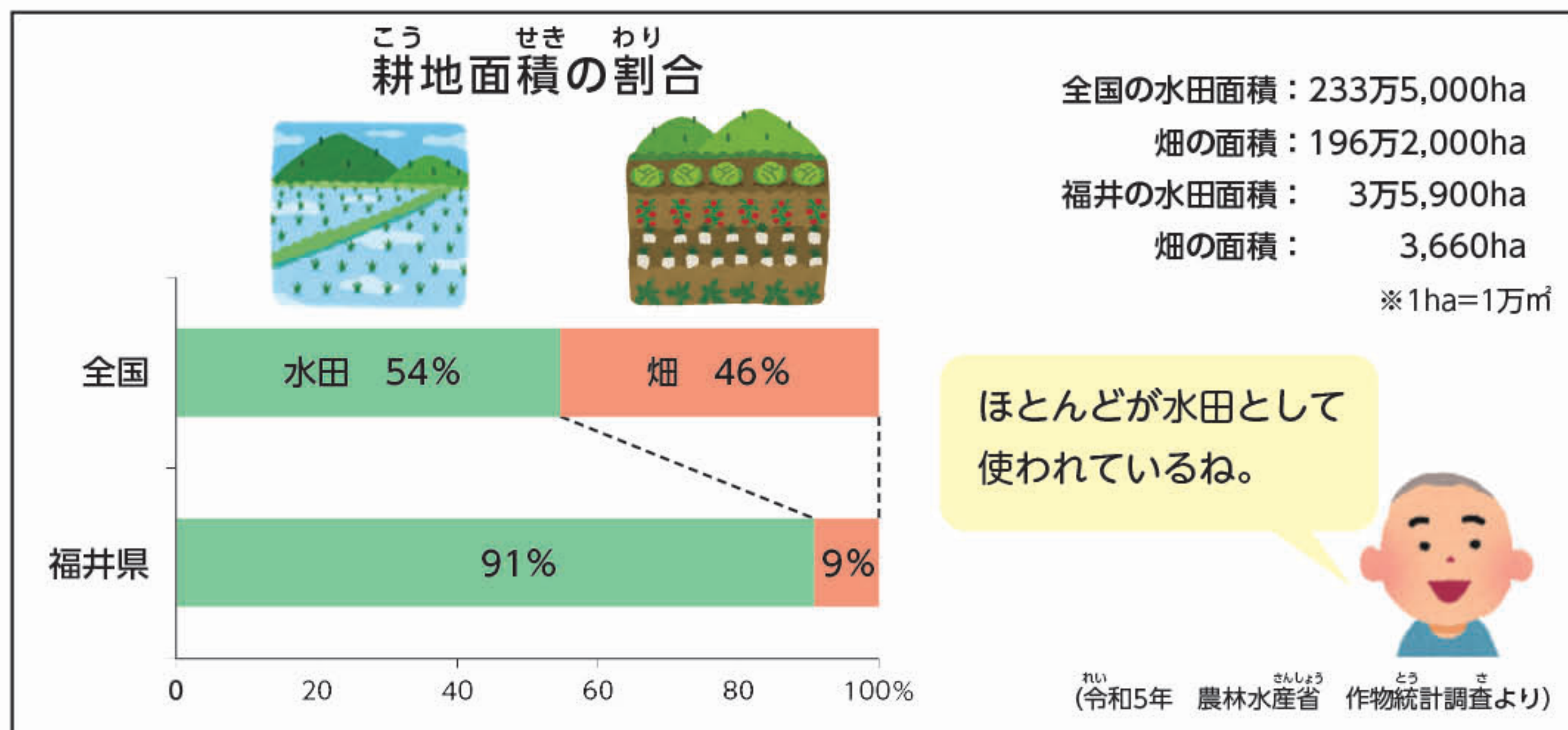


3

福井県の米づくり

1 米づくりのさかんな福井県

嶺北を流れる九頭竜川や日野川、嶺南を流れる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、福井県の気候は稲が育つのに適しています。（ 本編p.7、8）



福井県で栽培される主な品種と収穫時期 （ 資料編 p.82）

品種名	収穫時期
ハナエチゼン	8月中旬～下旬
五百万石（酒づくり用）	
コシヒカリ	9月上旬～中旬
いちほまれ	9月中旬～下旬
あきさかり	

福井県は、全国でも有名な米の産地です。
農産物の販売をしている農家のうち92%が、米をつくっています。
（2020年農林業センサスより）

福井県の米の生産量（令和6年）

県全体の生産量	12万4,800トン
10a当たりの生産量	531kg
作況指数 	102

（令和6年 農林水産省 作物統計調査より）



収穫時期○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」という。

作況指数○作物のできぐあいを表す目安になる数値。

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以上が良いとなる。

コシヒカリは1956年（昭和31年）に福井県農業試験場で誕生し、今では日本を代表するお米に成長しました。しかし、近年の夏の高温により、全国的にお米の品質の低下が問題となってきました。そのような中、暑さに強く、コシヒカリをこえるおいしさを持つお米の開発を2011年（平成23年）から福井県農業試験場で始めました。

はじめは20万種あった候補の中から、6年をかけて病気や暑さに強いことや、ごはんのおいしさなどたくさんのことを調べ、2016年（平成28年）に1つに決めました（☞資料編p.93）。

このイネの名前を全国から募集し、「いちほまれ」に決めました。この名前には「日本一（いち）おいしい、誉れ（ほまれ）高きお米」になるようにとの願いがこめられています。また、いちほまれのロゴマークはおいしいお米の源である金色の太陽をモチーフにしています。

「いちほまれ」は2017年（平成29年）から福井県内での生産がスタートし、生産量は徐々に増加して2024年（令和6年）には1万トンが作られる見込みです。「いちほまれ」は福井の新ブランド米として、品質を高める努力が続けられており、県内外で高い評価を受けています。

いちほまれの^{とくちょう}特徴

- コシヒカリより草丈が^{たけ}短く、
とうふく（雨や風でたおれること）に強い。
- いもち病（稲が^か枯れてしまう病気）に強い。
- 高温でもきれいに実る。
- つぶ感、ねばりがある。



👉 収穫前のいちほまれの様子

「いちほまれ」は、全国へ^{せっきよく}積極的に販売するため、スーパーやイベントでの試食会などを行い、おいしさをPRしています。



👉 「いちほまれ」ロゴマーク



「いちほまれ」
ホームページ



👉 「いちほまれ」の袋^{ふくろ}



👉 イベントでのPR

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代わって行っており、農家1戸あたりの平均耕作面積よりたくさんの面積を耕しています。

たく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。



耕作面積

※1ha=1万㎡

農家1戸当たりの 平均耕作面積 (2023年) ※	全国	3.4ha
	福井県	4.1ha
宮崎さんの耕作面積		24ha

※農林水産省 農業構造動態調査より

宮崎さんの耕作している土地

宮崎さんの土地	1ha
うけおい 請負耕作	23ha (直まき7ha)



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。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。それらの作業と同時に、田おこしや代かきをします。

たく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、水田に種を直接まく「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実る時期が遅くなるので、稲かりが一時期に集中しなくなります。そうすることで、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。

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、大型機械を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ができ、体力的にも楽になりました。

これからも、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、おいしい米をつくっていきたいと思います。

宮崎さんの作業場の機械



田を耕すトラクター 2台



田植えと直まきができる
多目的田植機 1台



収穫作業に使うコンバイン 1台

稲作の作業ごよみ

3月		4月		5月	
田おこし、代かき (田植えができるように、土を耕す)				田植え、直まき	
じゅんぴ 準備・種もみを選ぶ		えら 種まき・苗を育てる		 田植え	
					
田おこし		苗			
6月		7月		8月	
水田の水管理、草刈り、肥料・農薬をまく (雑草や病気、害虫を防いで、稲を元気に大きく育てる)					
					
6月の稲	7月の稲	農薬をまく	8月の稲		
9月		10月		11月	
稲刈り、脱こく、 かんそう、もみすり、出荷		秋の田おこし		機械の整備	
				作業で使ったコンバインや トラクター、かんそう施設 のそうじ、点検をします。	
稲刈り	かんそう・もみすり	稲刈り後の田んぼ			
刈りとった米(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。		わらを土にまぜて、土づくりをします。			
※米の種類や天候により、作業の時期を早めたり遅らせたりすることがあります。					
12月		1月		2月	
機械の整備		1年間の計画を立てる			

3 福井米の出荷

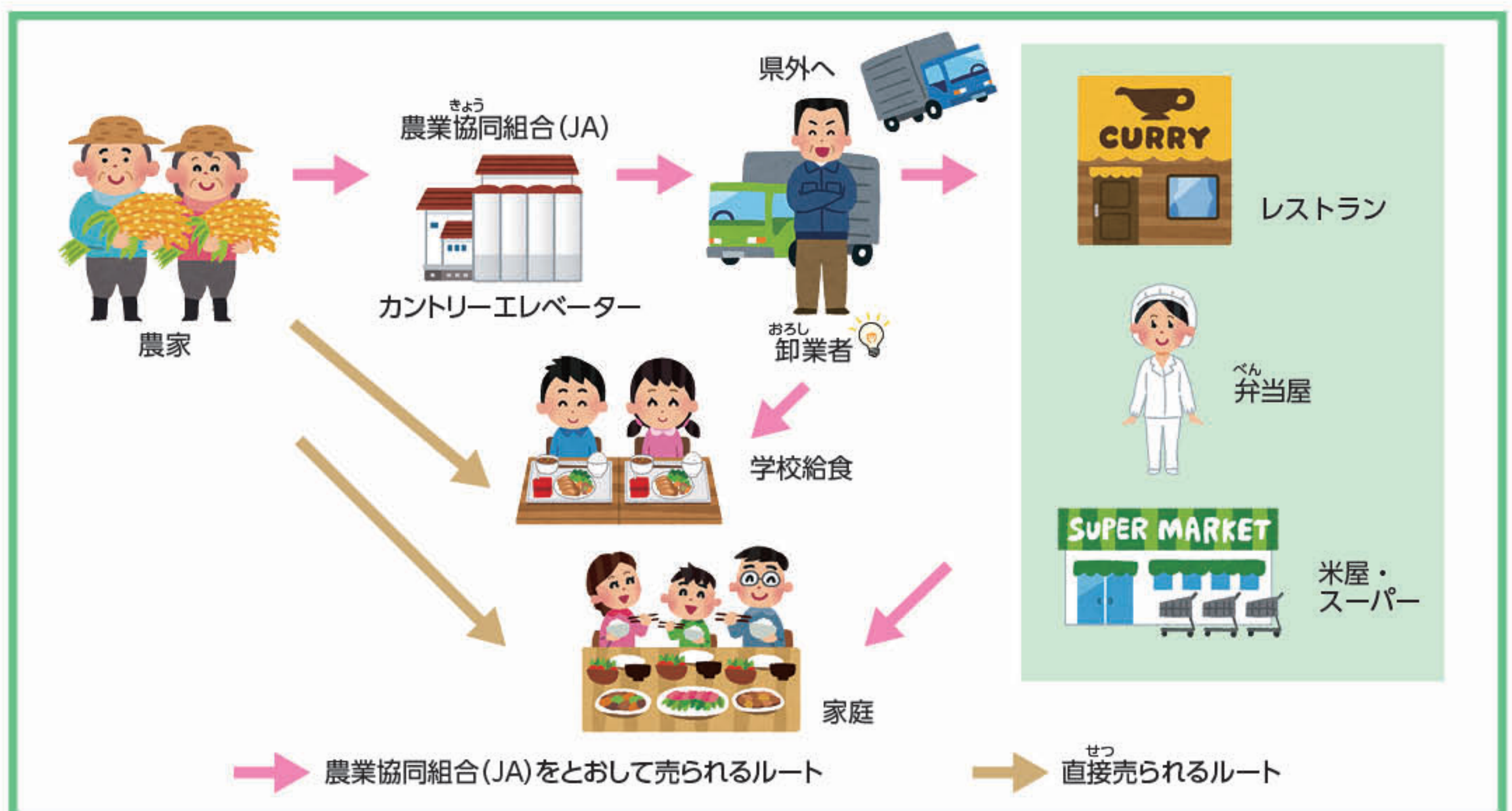
収穫された米は、各地のカントリーエレベーターに集められます。

カントリーエレベーターでは、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.83）。



米の出荷



米の行き先 (一例)



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）。

4 農業経営の大規模化

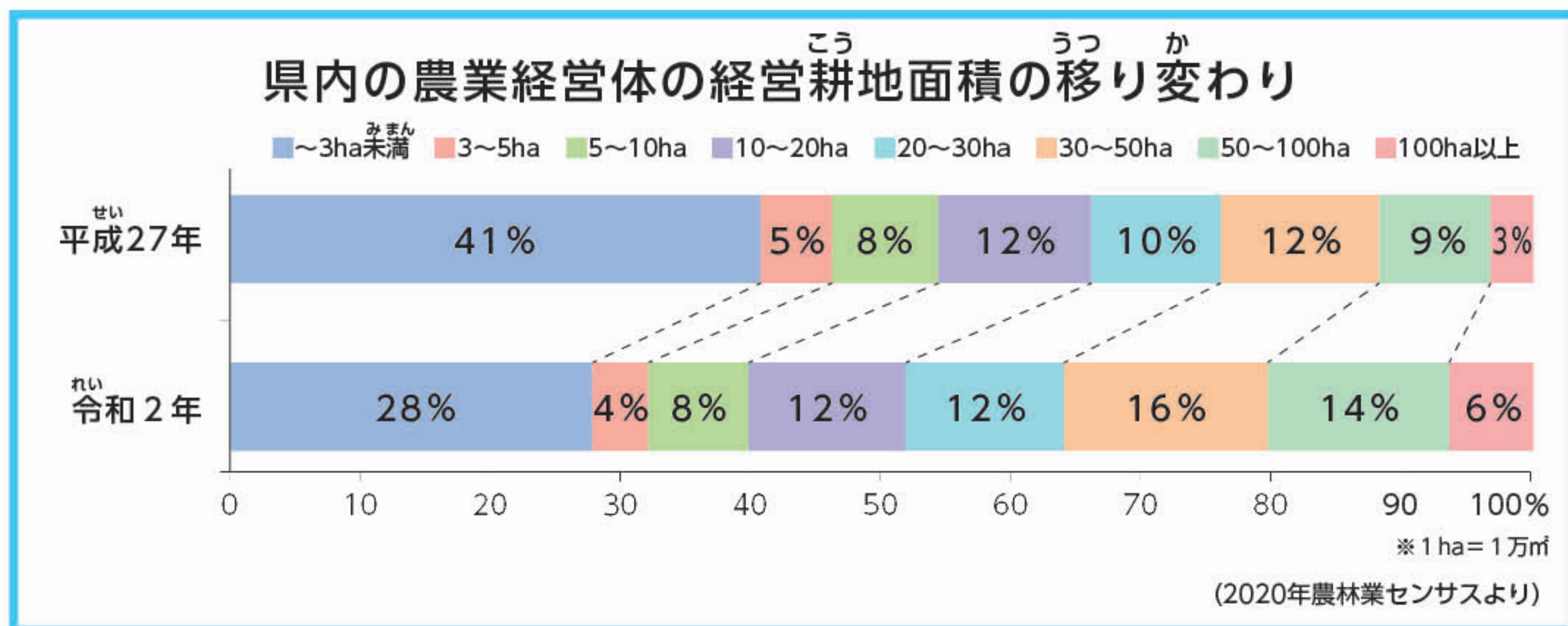
福井県の農家の多くが、稲作面積の小さな農家で、農業以外の仕事で収入を得ています。稲作面積の小さな農家では、米の販売金額よりも機械の修理や新しく買うときにかかる代金の方が高くなってしまいます。

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（資料編p.83）。

このような問題を解決するために、福井県では農業経営の大規模化を進めています。経営の規模が大きくなると、機械を効率よく活用して、広い面積で収量・収益を上げることができます。

そのため、集落の田をまとめて管理し、機械や肥料・農薬をまとめて購入する農家のグループ（集落営農組織）が増えています。

また、最近では経営規模が100haをこえるもの（メガファーム）もあります。



大規模な農業経営をしている坂井市三国町の野中水稻生産組合をたずねました。



野中水稻生産組合の話

みんなの水田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」を取り入れることで、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。



📍 直まき栽培



📍 共同作業のようす(あぜの管理)

5 地域の自然を大切にした生産方法

地域の自然を守りながら農業を続けていくために、化学肥料や化学合成農薬を使わない、または減らすなどの環境にやさしい農業への取り組みが広がっています。

生産力の維持・向上につながる、たい肥を用いた土づくりを行うことや、化学肥料の代わりに草花のれんげなどの緑肥作物を土にすき込み、栄養のある土とすることで、化学肥料を減らすことができ、川や湖などの汚染を防げます。

また、除草剤の代わりに機械を使った草刈りや、農作物に網を掛けて害虫に食べられないようにするなどして農薬を使わない工夫をします。

このような生産方法はトンボやカエルなど地域の身近な生き物が住みやすい環境づくりにつながります。

福井県では、化学肥料と農薬をそれぞれ通常の半分以上減らした栽培方法で作られた農産物を『特別栽培農産物』、化学肥料と農薬を通常の2割以上減らして栽培する農家を『エコファーマー』として認証（認定）しています。証明するマークをはって販売することで価値が高まります。



🔵 れんげを土にすき込む様子



🔵 たい肥散布の様子



🔵 化学肥料や農薬を通常の半分以上減らして栽培する農産物を示す「福井県特別栽培農産物」のマーク



🔵 化学肥料や農薬を2割以上減らして生産する農家を示す「エコファーマー」のマーク

生き物が住みやすくなりました。



緑肥作物 ○田んぼや畑の栄養とする目的で育てられ、くさらずに地面にすき込む作物

6 米の生産調整と米以外の作物の生産

1968年（昭和43年）

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。

1970年（昭和45年）

一部の水田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。

現在

福井県では六条大麦やソバがつくられ、六条大麦の収穫量は全国1位、ソバは全国で6位（令和5年）となっています。

（👉 本編p.10）



👆 六条大麦



👆 麦ごはん



👆 ソバの花



👆 越前おろしそば

主に、「おし麦」に加工されて「麦ごはん」として食べられます。

そば粉に加工されて「越前おろしそば」や「ざるそば」として食べられます。

水田を利用した野菜・果樹の栽培（水田園芸の取り組み）

米以外の作物の生産として、六条大麦やソバ、大豆の他に、水田を利用した野菜・果樹の栽培を進めています。

排水の良いほ場を中心に、水田でキャベツ、ネギ、ブロッコリーなどの野菜や、ブドウなどの果樹、その他各地域の特産品を栽培しています。（👉 本編p.27）



👆 キャベツの栽培のようす



👆 収穫前のブドウ

7 米づくりを支えるしくみ

福井県では、大きな機械を使った作業がしやすいように、水田の面積を広げたり、すべての水田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をすすめたりしています。



●小さな水田から大きな水田へ



1968年（昭和43年）頃の水田のようす
（現：坂井市丸岡町楽間 周辺）



現在のようす

昔は、水田が小さくて、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、手作業では時間と労力がかかって大変です。



水田の面積を広げて長方形（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はばを広げたり、まっすぐにしたりします。 ※1アール（1a）＝100㎡

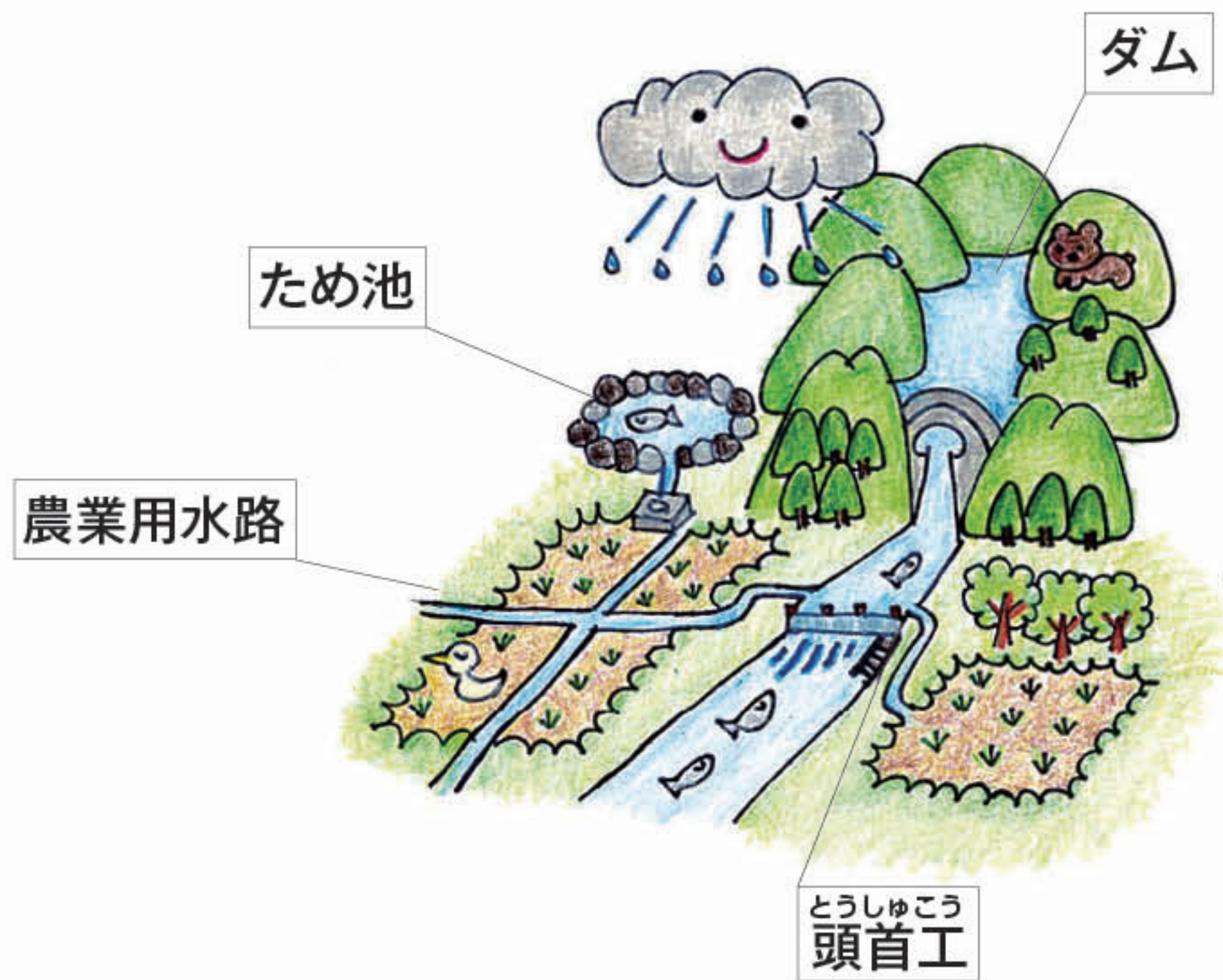


このように整備された水田の割合は、全国では68%なのに対して、福井県では93%ととても高く、全国第2位の整備率です（資料編p.84）。



かんがい施設 ○ 農地に外から水を人工的に届けるために作られた施設。ダムやため池、農業用水路など。

●「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 ^こ
ダム	ため池	頭首工
		
雨が降 ^ふ らないときに、川に水を流します。	川が少ない地域 ^{いき} などで、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。
田に水を送る		川などから引き込んだ水を、田や畑へ送ります。 管水路は、地面の下にうまっているので、その上を道路などとして利用 ^り できます。 
農業用水路		
開水路	かん ^{かん} 管水路（パイプライン）	
		



8 変わる農業用水路

水田の近くには、大きな川や、山から自然に流れている小さな川、その水や雨水をためるため池などがあります。そうした水を水田までとどける「農業用水路」が各地で造られました。



土を掘ってつくった水路
(福井市江上町)



コンクリートでできた水路
(大野市稲郷)

九頭竜川の下流域に広がる福井平野には、鳴鹿大堰で取り入れた水を農地にとどけるため、網の目のようにいくつもの農業用水路が通っています。千年前（平安時代）に造られた十郷用水をはじめ、農業用水路は造り直しをくり返しながら、今日まで大切に守られてきました。



福井平野に広がる農業用水路

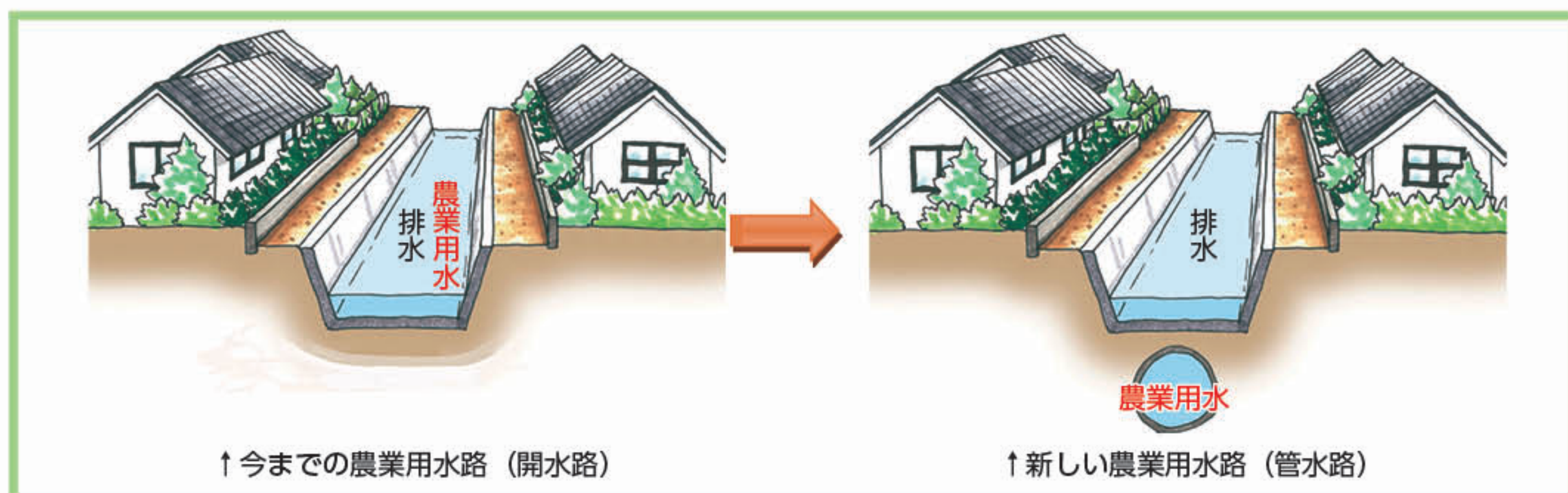
●開水路のかかえる問題と管水路（パイプライン）の工事

農業用水路にも、いくつかの問題がでてきました。

九頭竜川 下流域の 用水問題

- ① 開水路の老朽化
- ② 開水路下流部の用水不足
- ③ 用水への塩水混入（福井市川西地区、三里浜砂丘地）
- ④ ゴミや生活排水の流入による水質悪化
- ⑤ 開水路への転落事故

九頭竜川から送られてくるきれいな農業用水を無駄なく使いたいという農家の方々の願いから、1999年（平成11年）から開水路を管水路（パイプライン）に改修する工事を始め、2016年（平成28年）3月に完成しました。



④ 今までの農業用水路（開水路）と新しい農業用水路（管水路）のちがい

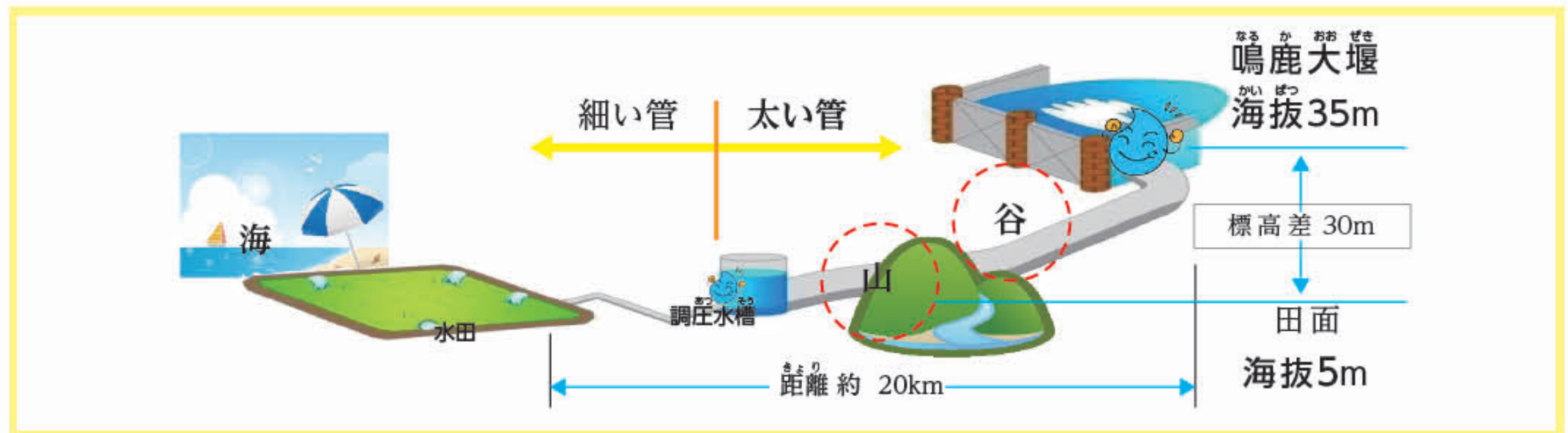
パイプラインの工事は昔からある水路や道路などを掘り、そこに大きな管をならべ、つなげていきます。

住宅地や大きな川があるところでは、地面の下を掘り進む技術（シールド工法）を取り入れています。



かん 管水路（パイプライン）に^か変えたことで、自然^{ぜん}の力だけでたくさんの水田に九頭竜川のきれいな水をとどけられるようになりました。

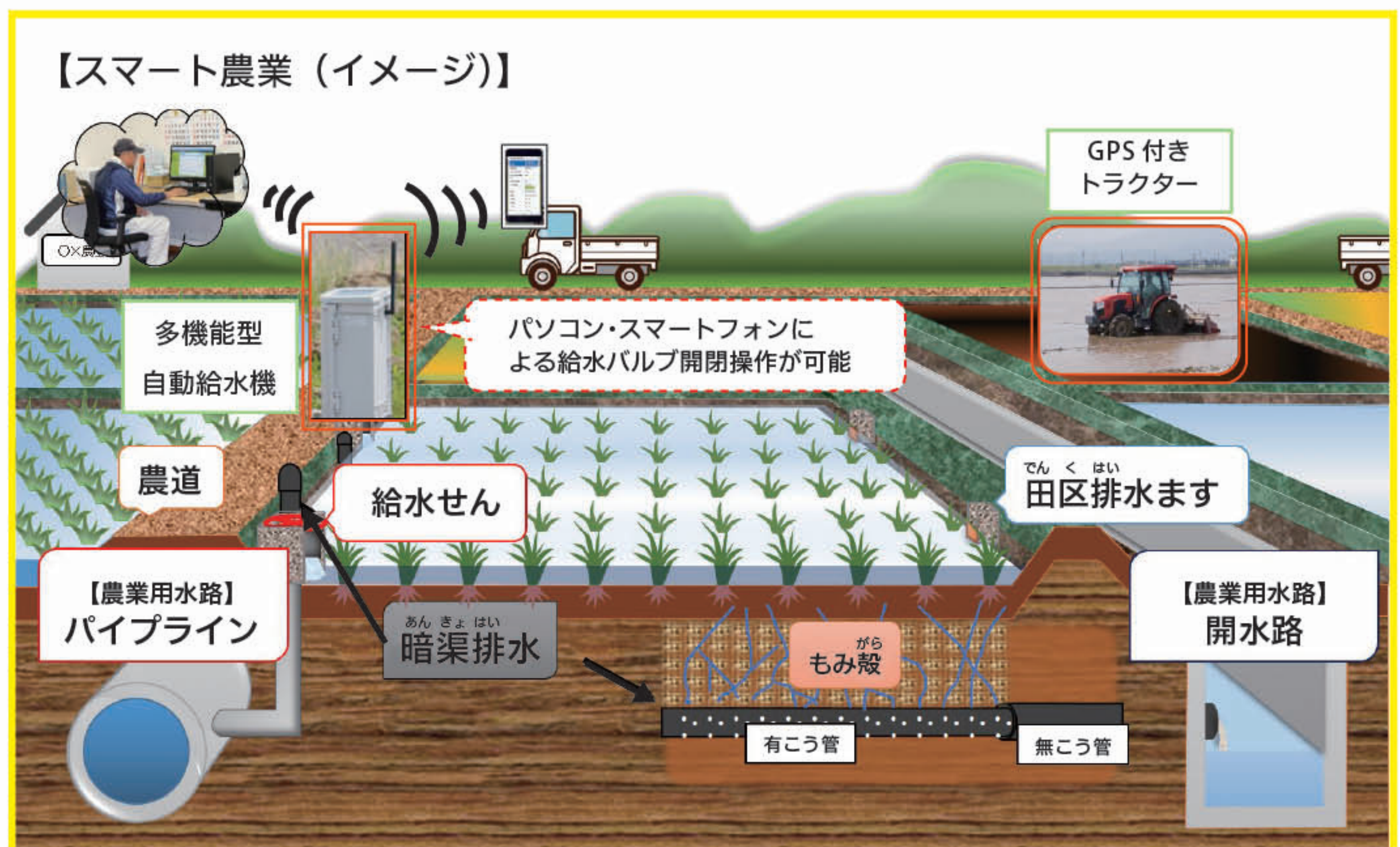
公平^{むだ}に無駄なく全域^{いき}にとどけられる水により、品質^{しつ}の高いおいしい米づくりや野菜^{さい}づくりなどの新たな取り組みが行われています。



📍 鳴鹿大堰から水田までの管水路のイメージ図

●変わる農作業「スマート農業」

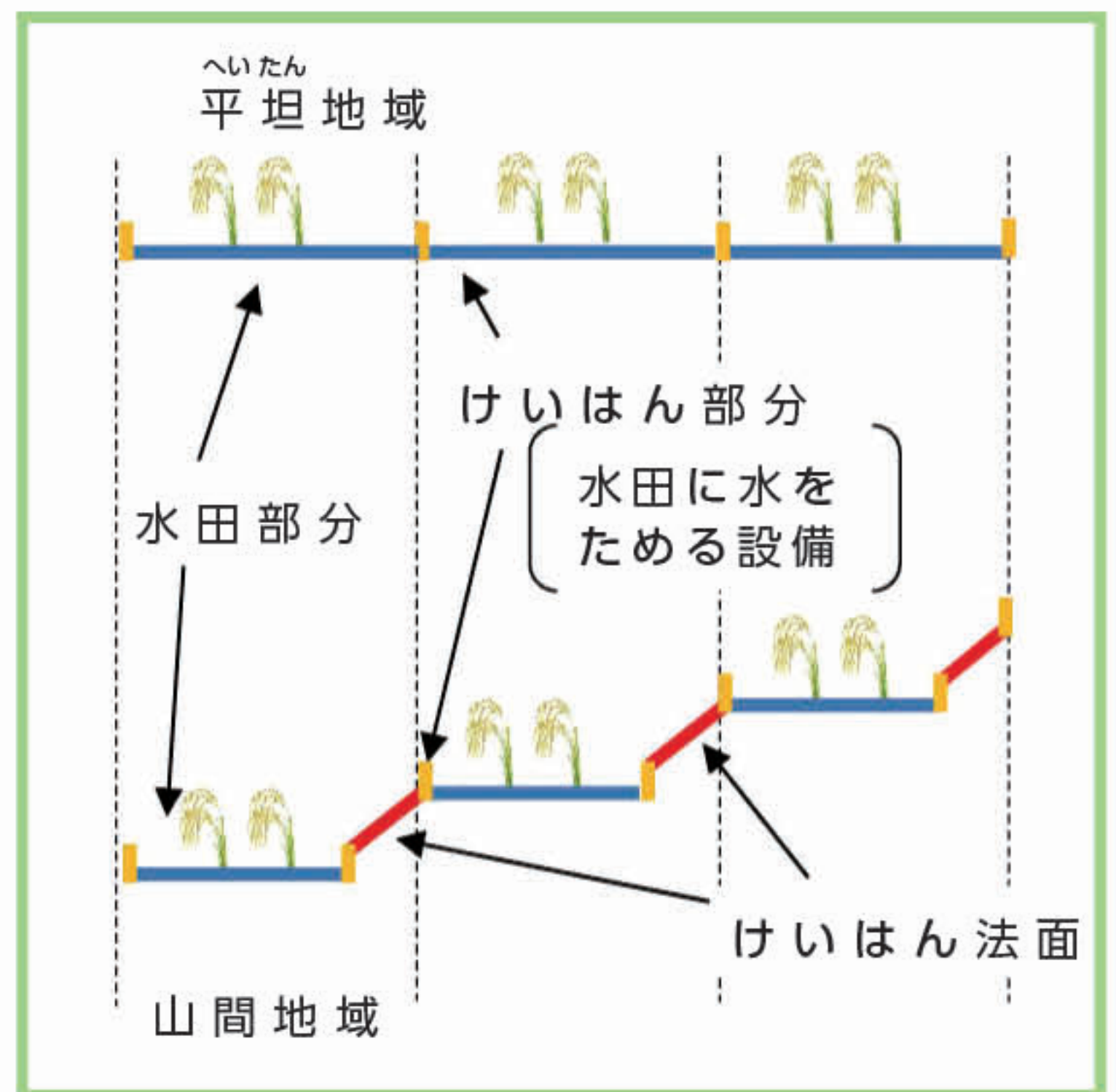
現在^{げんざい}では、さらに農作業^{べんり}が便利になるように、新たに、自動^{へい}で開閉できる多機能型自動給水器^{きのうがたきゅう}で田の水量^{りょう}を管理する取り組みや、自動で運転する農業機械^{けんきゅうどう}の研究・導入が進められています。



9 みんなで守る山間地域の農業

福井県には、福井平野のように大きな水田やパイプラインが整備された水田ばかりではありません。山間地域はけいしゃが急こう配なため、現在でも、水田が小さく、また、水田で米づくりを行うためけいはん法面という斜面部分をお米づくりと一緒に管理する必要があります。

山間地域の水田は、国民の食料を確保する大事な農地であるとともに、洪水や土砂崩れを防ぐ、美しい風景や生き物のすみかを守る、福井県民の大切な宝物です。地域の農家だけでなく、福井県民みんなで守る必要があります。



高浜町日引の棚田



山間地域での水田けいはん法面の草刈り

1 福井の野菜づくり

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、いろいろな野菜がつくられています。

また、「越のルビー」（ミディトマト）（👉資料編p.97）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



📍 ハウス栽培の「越のルビー」

福井県内で作付面積の多い野菜

栽培方法	野菜の種類
露地栽培💡	ネギ、ダイコン、サトイモ、スイカ等
ハウス栽培💡	ホウレンソウ、トマト、メロン等



作付面積 ○野菜などを実際に植えている面積。
 露地栽培 ○屋根などのおおいのない土地で野菜などを栽培する方法。
 ハウス栽培 ○ビニールハウス等の中で野菜などを栽培する方法。

2 ホウレンソウをつくる仕事を見てみよう



野菜でよく食べられるホウレンソウやコマツナなどの^{よう}葉菜類は、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、40年以上前からホウレンソウやコマツナが生産されています。

福井市東安居地区の川村さん^{あご}をたずねました。川村さんは、仲間^{なか}2人と葉菜類を生産する会社でハウス栽培を行っており、1年間に約50トンのホウレンソウやコマツナを出荷しています。



📍 川村さんたちのハウス団地^{だん}



📍 ハウス栽培のホウレンソウ

川村さんたちの話

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中心部に近く、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。



●川村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



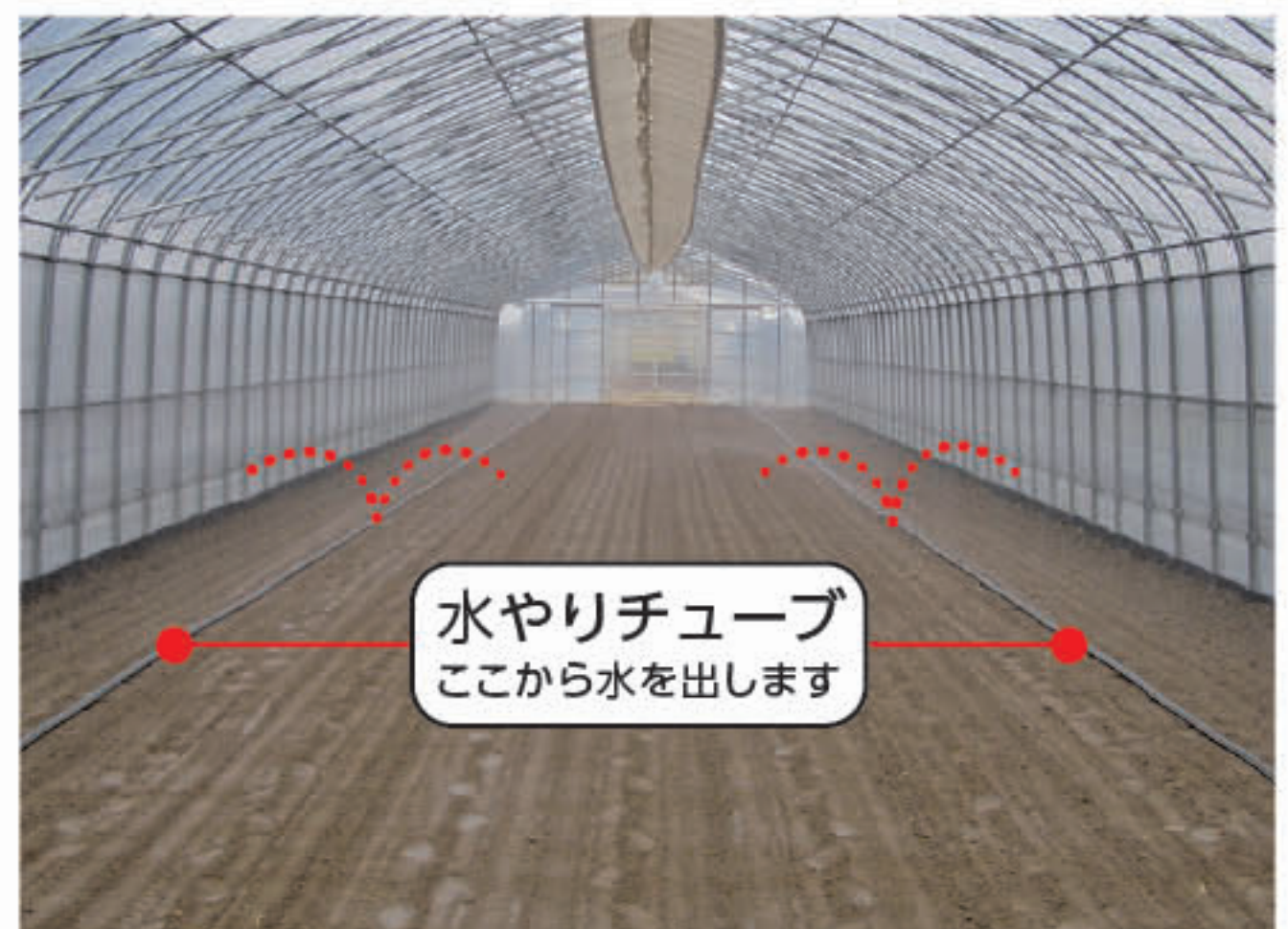
🔵 トラクターを使って耕す



🔵 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た上手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^{かん}管理

比較^{ひかくてき}的^{この}すずしい気^{こう}候^{この}を好むホウレンソウは、夏はできるだけすずしく、冬は暖^{あたた}かくなるように温度管理をします。夏は日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。



🔵 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^{しゅうかく}

季節により種まきから収穫までの日数は^か変わります。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。



🔵 収穫機を使ったかり取り



🔵 かり取ったホウレンソウをコンテナ（かご）に移^{うつ}すようす

川村さんたちは、35とうあるハウスを^{じゅん}順番に使って、こうした作業をそれぞれ年に5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^{しゅうかく}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に、古い葉っぱなどを取り除ききれいに整え、重さをはかって袋づめします。



📍 ホウレンソウの選別^{せんべつ}のようす



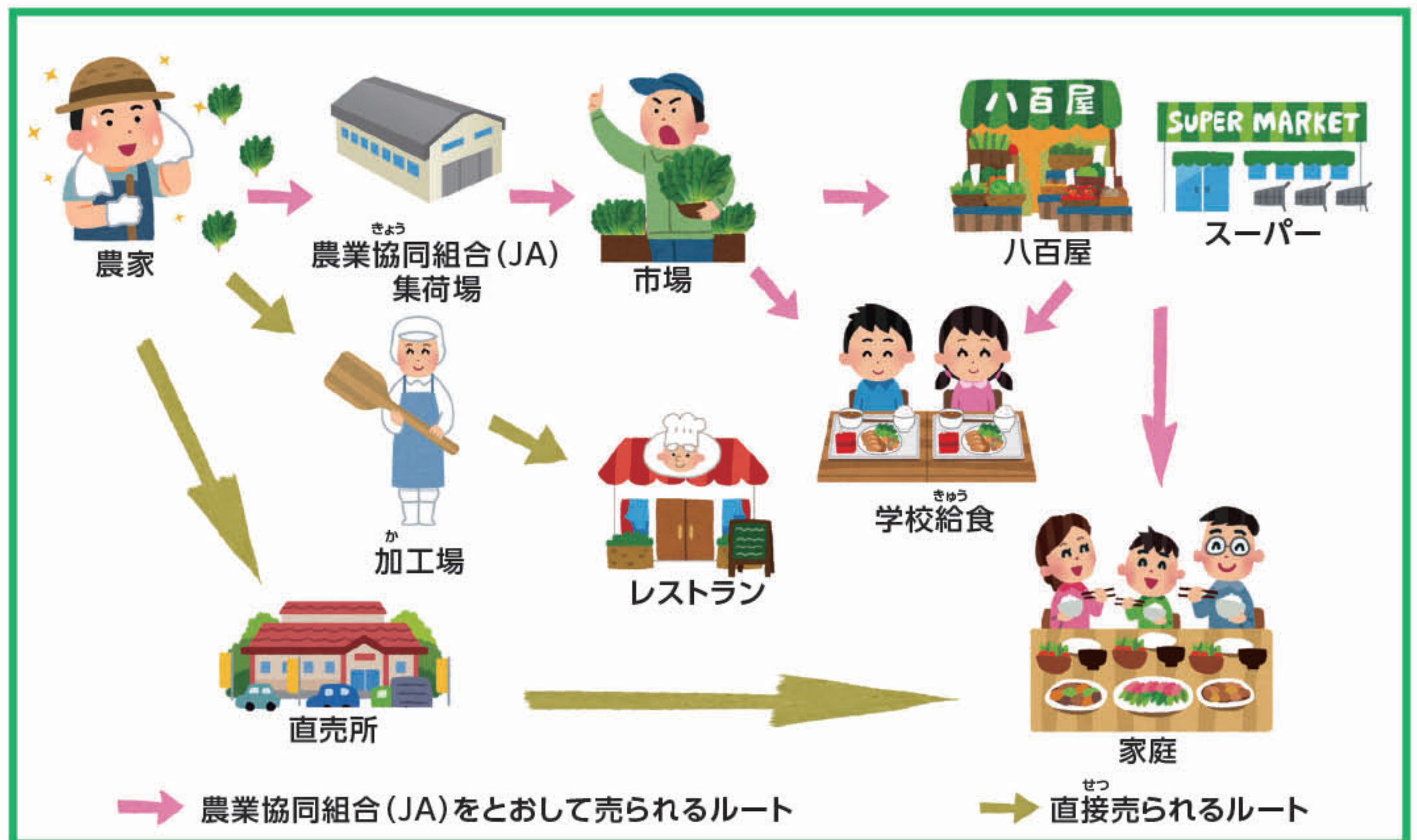
📍 袋づめの荷姿^{すがた}



📍 箱づめされ市場へ出荷

箱づめされたホウレンソウは、新鮮な状態^{せん じょうたい}で出荷するため、市場に運ぶまでは冷蔵庫^{ぞう}で冷やします。

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 (一例^{れい})

3 福井の果樹栽培^{かじゅさいばい}

福井県ではウメやナシ、カキなどを栽培しています（資料編 p.87）。

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^{れい}嶺南の海岸地域^い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^{きゅうりょう}が広がるあわら市や坂井市三国町^{みくに}が有名です。

2022年（令和4年）の果樹の作付面積は約699ヘクタールで、福井県の耕地面積^{こう}の約2%を占めています。



 ウメ



 カキ



 ナシの収穫

収穫したウメやカキは地元で加工し、梅干し^{うめぼ}やつるし柿^{がき}などの加工品としても売り出しています。



 梅干し



 つるし柿

4 ウメをつくる仕事を見てみよう



若狭町は、福井梅（資料編 p.97）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、米があまりとれませんでした。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。

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、初めて販売用に梅を植える。
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)	生産が増え、西田村梅出荷組合ができる。
1935年 (昭和10年)	枝の剪定技術が広まる。 (生産量100tぐらい)
1940年代 後半 (戦後)	油桐や桑の生産が減り、ウメの栽培がさかんになる。
1961年 (昭和36年)	各家庭での梅酒づくりがブームになる。
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。
2005年 (平成17年)	「福太夫」が品種登録される。

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おり、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。

ウメを含めて園芸というものは、作業の手間ひまがかかります。収穫時期のちがう品種を組み合わせることで、作業が集中しないように工夫しています。

梅の品種



紅サシ



剣先



福太夫



品種改良 ○今までの品種よりもおいしい、病気に強いなど、目的に応じた新しい品種を作り出すこと。他の品種との交雑や遺伝子組み換えなどの方法がある。

●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
木の様子		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 剪定 実のなる枝を残して、 いらぬ枝を切りおとす ほ 枝の補強・取りのぞき					収穫 じゅん 準備		収穫 しお 塩漬け	天日干し 塩漬けしたウメをせいろに なら 並べてかんそうさせる			
					肥料 ひりょう		肥料		肥料			
			防除 ぼう じよ		防除	防除	防除					
					除草	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、冬の剪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、主に吉田さんが中心となり剪定作業をし、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。



🔵 剪定

吉田さんの話

大きなウメの木を剪定するのに、1本あたり1時間くらいかかります。剪定で古い枝を切り、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えいきょうを受けやすく、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。

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ていくのも大切なことです。



防除 ○ 植物を害虫や病気から守るために農薬などをまくこと。

● 質の^{しつ}よ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、^{しおづ}塩漬けにしてかんそうさせた^{しゅるい}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^{ほぞん}保存できませんが、手を^{くわ}加えることで長く保存することができます。



📍 青ウメ



📍 塩漬梅（しら干し梅）

吉田さんの話

^{しゅうかく}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^と採ります。加工するウメは、木の下にネットをしき、^{じゅく}熟して自然に落ちたウメを集めて^{ぜん}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^{きず}傷がないかをひとつずつ^{かくにん}確認してから出荷します。



📍 収穫作業

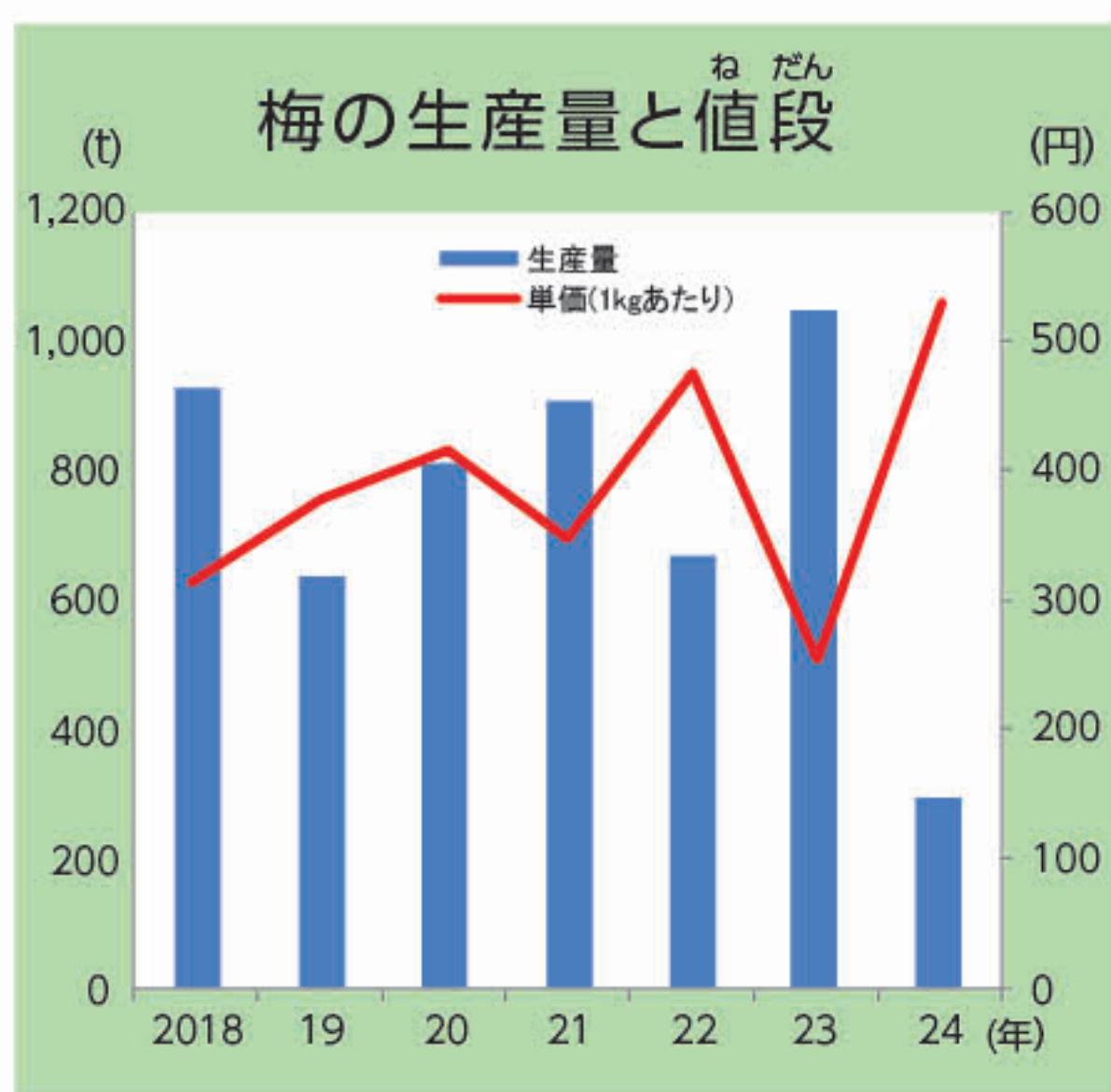


📍 収穫したウメの^{せんべつ}選別

●ウメの集荷



↑ ウメの選果場のようす

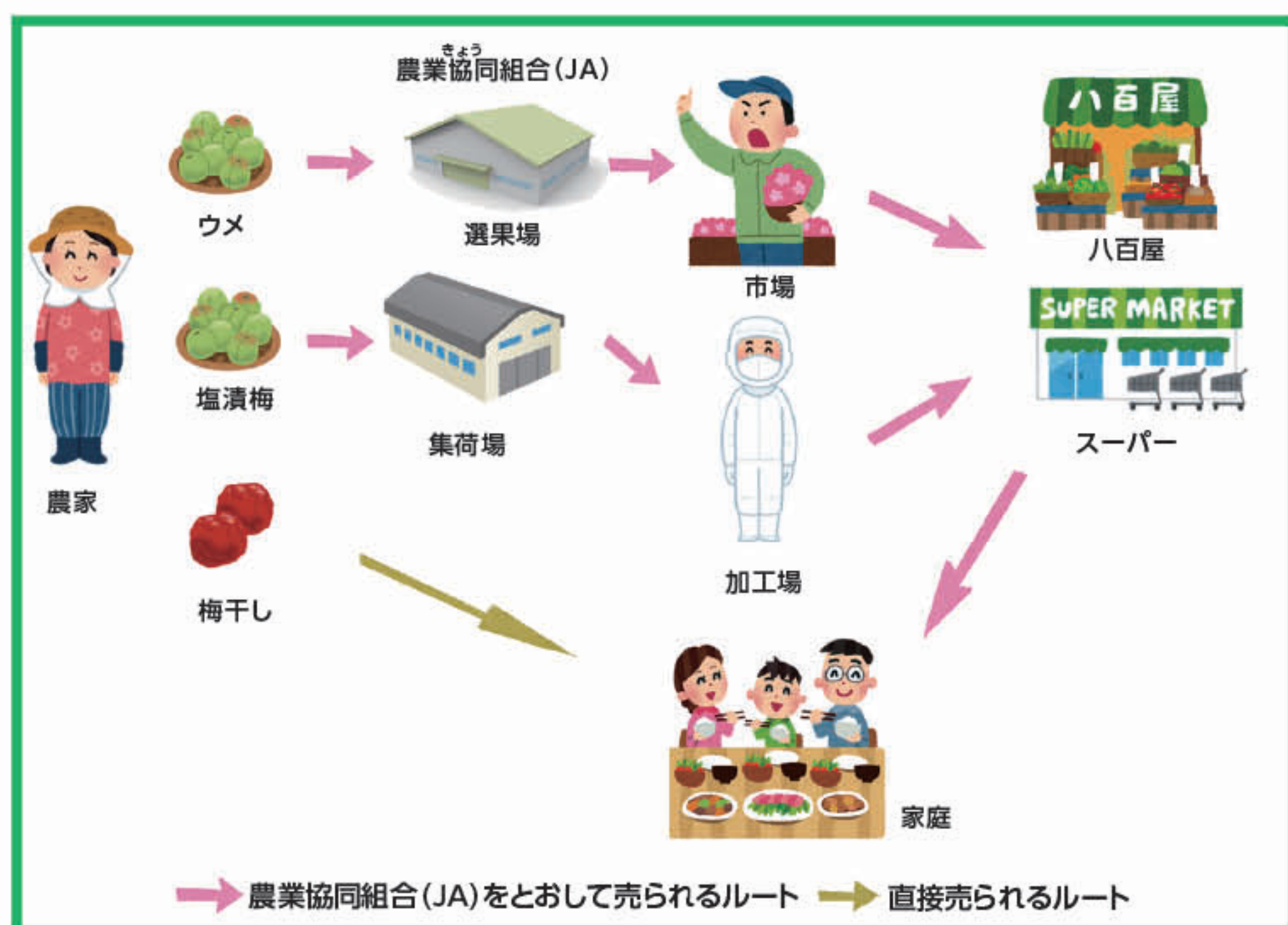


(JA福井県経済連調べ)

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づめされ、「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ています。



↑ ウメの行き先 (一例)



↑ 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 ぶた か



乳用牛の乳しぼり ちち

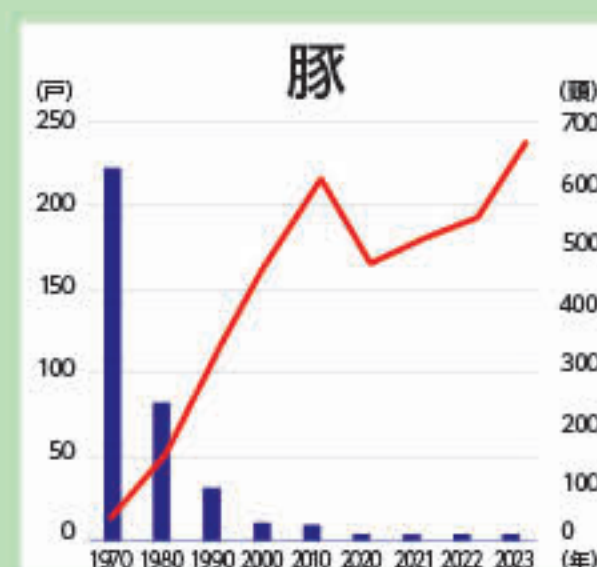
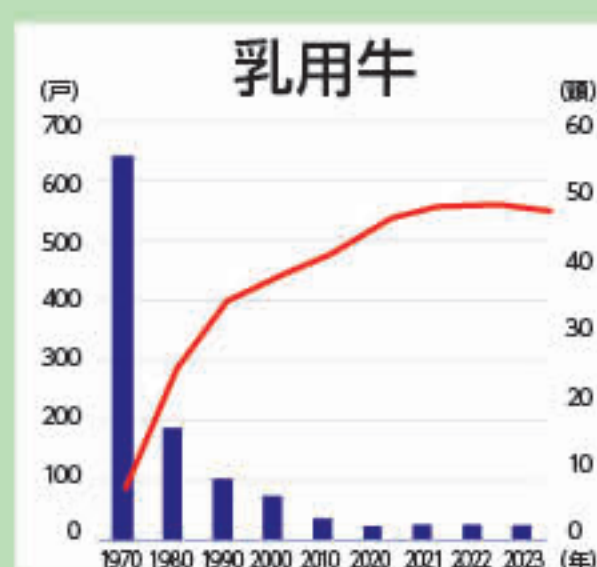
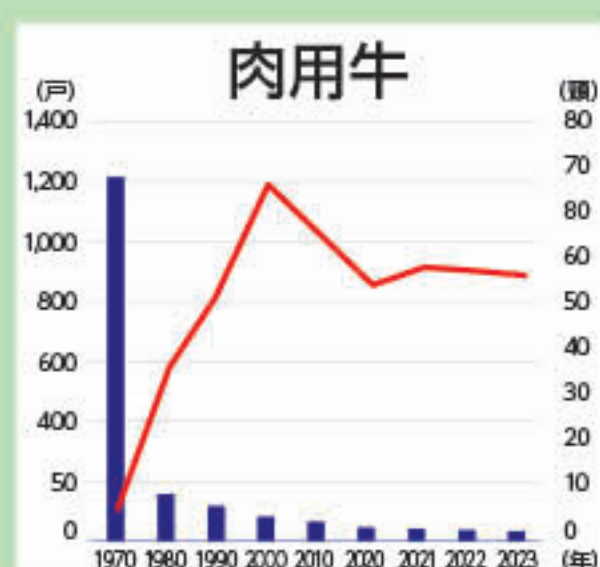


たくさんの鶏を飼う農家 にわとり

福井県では、「若狭牛」で有名な肉用牛や牛乳をつくる乳用牛、「ふくいポーク」に代表される豚、新たに開発された「福地鶏」をふくむ にわとり 鶏などの家畜を育てています（しりょうへん 資料編 p.89、100）。

県内の飼養農家は年々減っていますが、一戸当たりの家畜の頭数は増えています。しかし、肉用牛と豚については、全国的に発生した家畜の伝染病のえいきょうにより減ってきました。

家畜の種類ごとの飼養農家数および一戸当たりの平均飼養頭数 か ちく

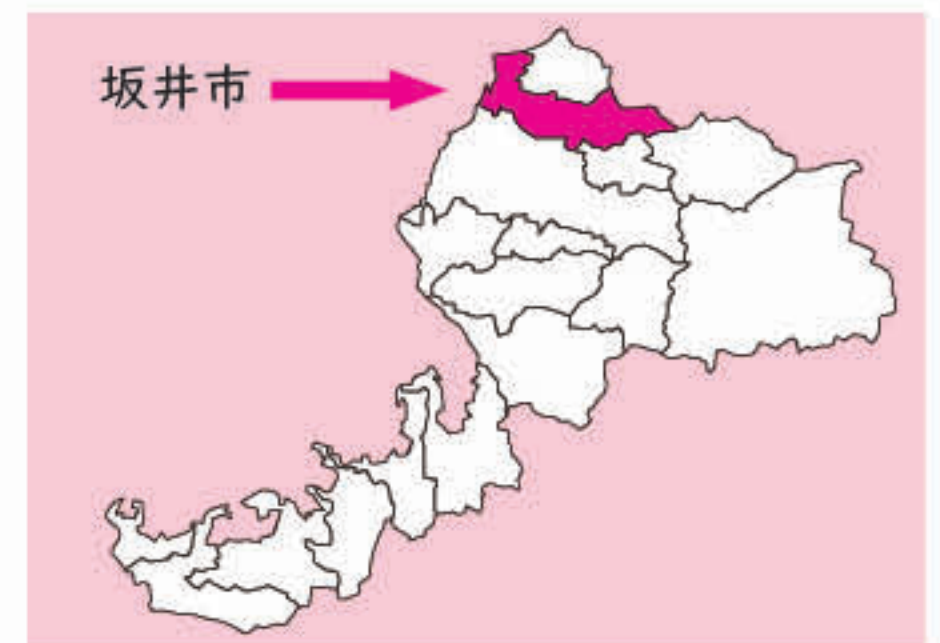


(福井県家畜飼養頭羽数調査より)

6 若狭牛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120頭の牛を飼っています。このうち1頭が子牛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）

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搬、集めたわらの運搬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(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、たい肥の運搬
12:00	えさやり
15:00	牛の爪切り(年2回)
16:30 ↓ 18:00	健康確認、えさやり



敷料

○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。牛のふんやによる吸収のほか、ベッドの役割も果たしている。

●いろいろな施設や機械



📍 牛舎



📍 たい肥を入れておくたい肥舎



📍 マニユアスプレッダー
(たい肥を田や畑にまきます。)



📍 飼料用米破碎機
(飼料米を牛が食べやすいように細かくくだきます。)

●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。

牛は、肉の質によって値段が大きく変わってきます。よりよい肉質の牛にするために、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。

また、ふんやによからたい肥をつくり、有機米をつくるために田にまいたり、野菜農家に売ったりもしています。

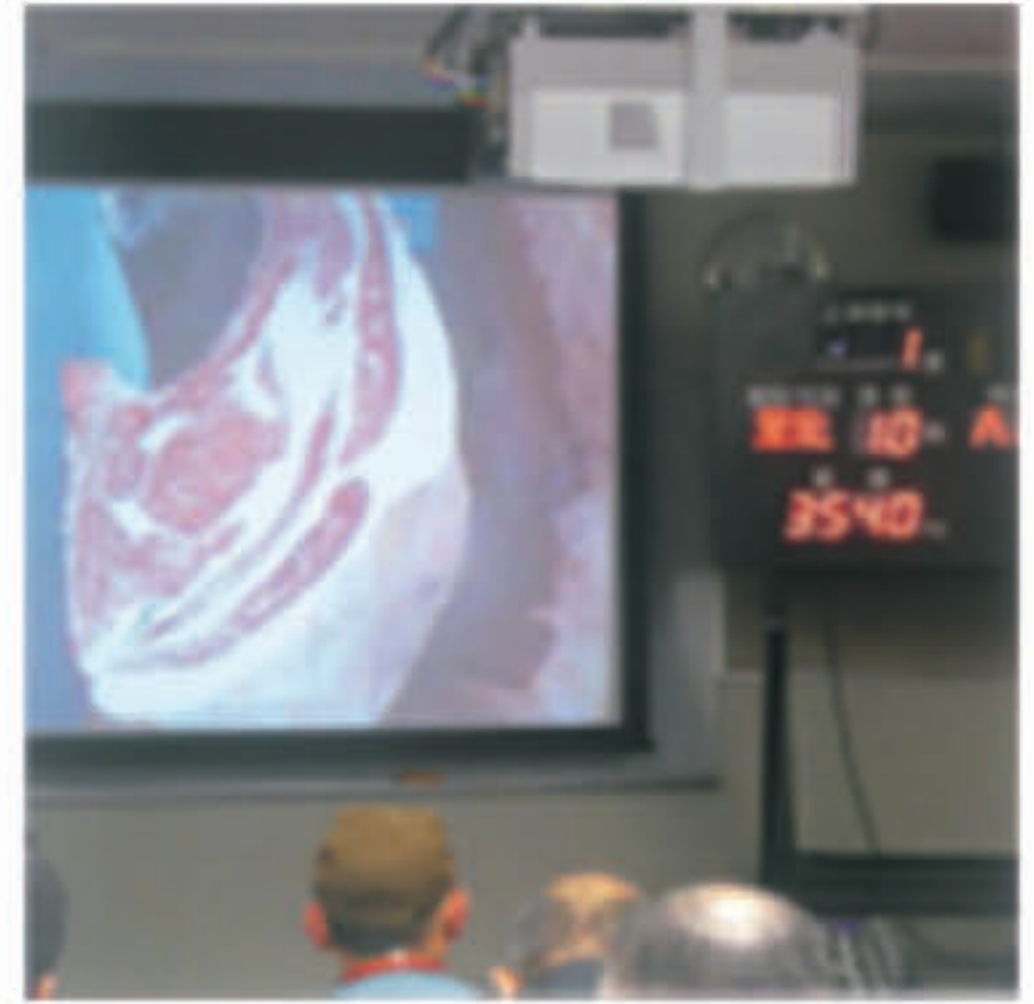


📍 区別するための耳の札

●牛の出荷



📍 子牛の品評会^{びよう}の様子



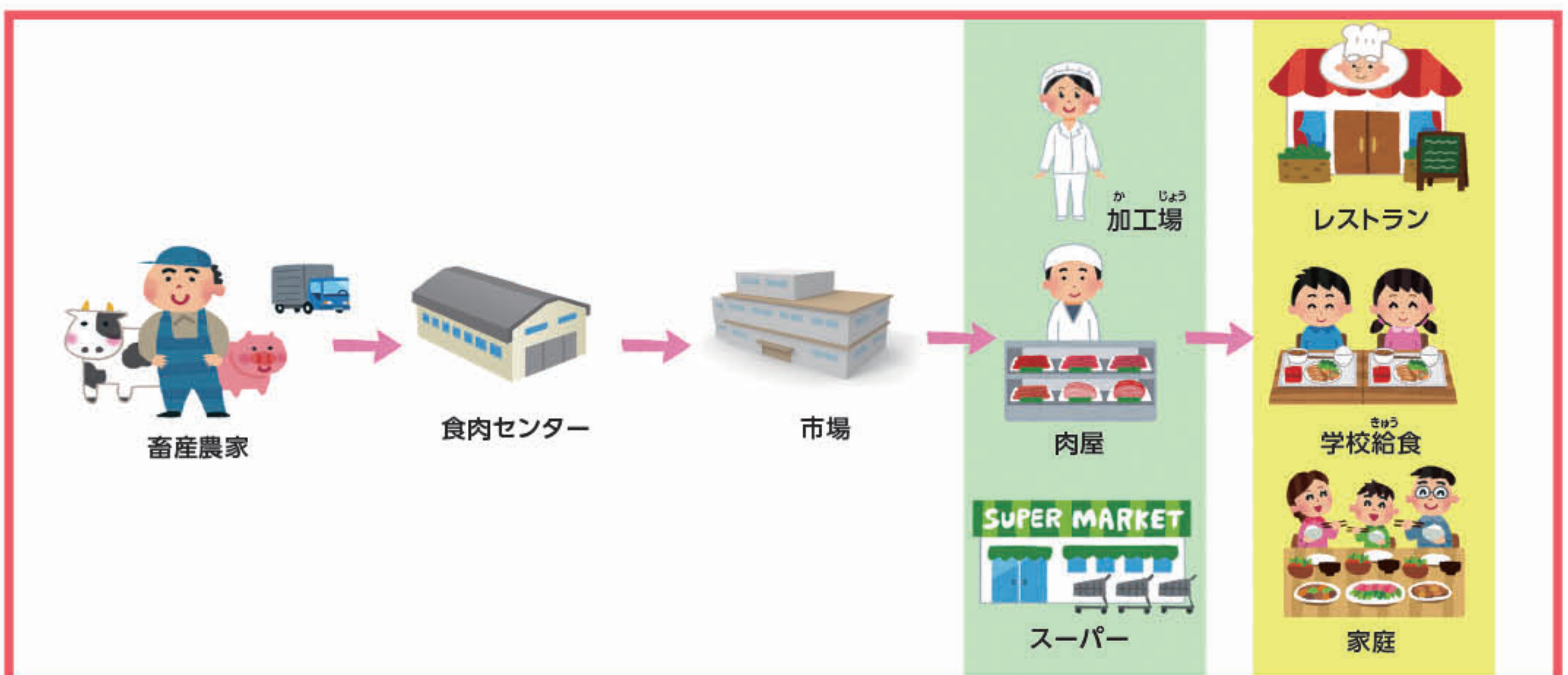
📍 枝肉販売会^{えだはん} (金沢市の食肉センター)

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^{ちくさん}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^{にん}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^よが良いということです。それまでの工夫や努力^どが報^{むく}われた気がします。

畜産の仕事^{かん}に関する^{かん}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^{れい}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^{けっか}がかえってくる仕事だと思^{おも}います。もっと若い人にも畜産に興味^{きょう}をもってもらって、畜産をする若い人^ふが増えてほしいと思っています。



📍 肉牛の行き先^{れい} (一例)

7 園芸^{けい}の新しい取り組み

●園芸^{しゅうきかん}の研修機関「ふくい園芸カレッジ」

福井県では、農家数が減^へっています。そこで、新しく農業をする人材^{さい}を育成^{せい}するため、野菜や果物^{さいくだ}の育て方から売り方まで勉強できる「ふくい園芸カレッジ」を2014年（平成26年）に開校しました。



🔵 生徒が自分で野菜を育てて、栽培から販売まで学びます。



🔵 野菜を育てるビニールハウスの建て方や修理方法も学びます。

●年中収穫^{しゅうかく}できる大規模園芸ハウス / 植物工場^{きぼ}

雪の多い福井県では、冬に外で野菜を収穫することは困難^{こんなん}です。

そこで、大きなハウスを建てて「越^{こし}のルビー」などの野菜をつくります。ハウスの中の温度や湿度をコンピューターで管理^{かん}することで、季節^{きせつ}を問わず1年中野菜が出荷できます。

また、LEDライトの光を使って野菜を作る人工光型植物工場では、レタスなどの葉菜類^{ようるい}を天候^{てんこう}の影響^{えいきょう}を受けずに栽培^{さいばい}できます。



🔵 大きなハウスでトマトづくり



🔵 植物工場で冬でも栽培

●生産情報^{しやうほう ていきょう}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^{こう}できる直売所では、パッケージに生産者の名前や写真がのせられています。



🔵 生産者の名前や写真がのせられたパッケージ

●地域ブランドを守る「G Iマーク」

古くから地域の伝統や風土によって育まれ、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（G I）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、「G Iマーク」をつけて売られます。



GIマーク

地理的表示（G I）保護制度に基づき登録された福井県の生産品目

品目名	吉川ナス	山内かぶら	上庄 さといも	若狭小浜 小鯛ささ漬	越前がに
主な産地	鯖江市	三方上中郡 若狭町山内	大野市 上庄地区	小浜市	福井県
写真					
登録年月	2016年 (平成28年) 7月	2016年 (平成28年) 9月	2017年 (平成29年) 11月	2018年 (平成30年) 9月	

●地域資源の活用によるエネルギーじゅんかん

家畜に食べさせるえさに、外国から輸入したとうもろこしではなく、地域でつくられた米を利用することで、えさにかかる費用を減らします。

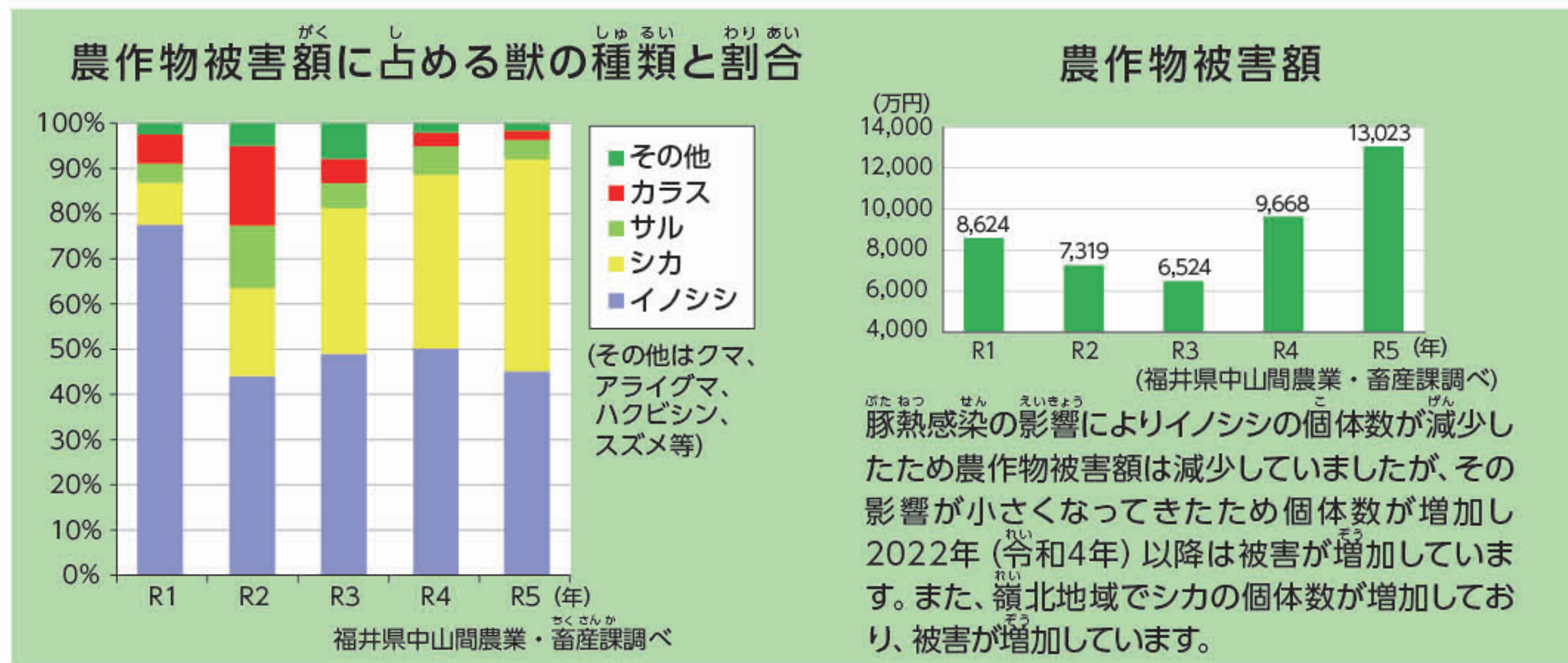
また、排泄物は肥料として利用します。



家畜のえさになる飼料用米

●鳥や獣による被害（鳥獣害）

野生の鳥や獣による農作物への被害（鳥獣害）が発生しています。



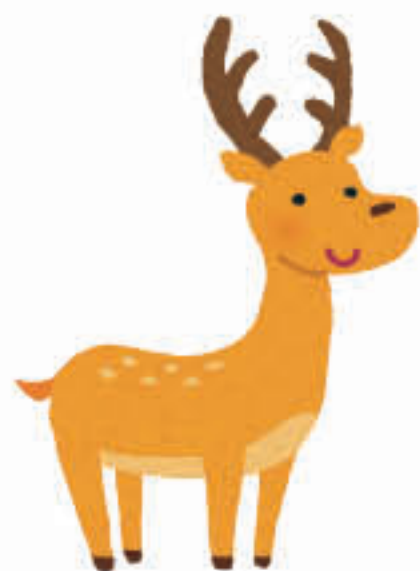
イノシシ

田で稲をふみたおしたり、穂を食べたりするなど、稲への被害が中心です。

あぜをほり起こしたり、用水路をこわしたりなど、農業施設にも被害を与えます。



↑ イノシシにふみ倒された稲



シカ

木の皮をはがしたり、野菜、稲、果物などを食べたりするなどの被害を与えます。

近年は越前水仙の芽を食べるなど、被害地域が広がっています。



↑ シカが木の皮をはがしたあと



↑ シカ



サル

野菜を中心に、果物や稲へも被害を与えます。

これまで被害がなかったところでも農作物の味を覚えたサルによる被害が増えています。



↑ 二番穂を食べているサル💡



カラス



アライグマ

ほかにも、カラスやアライグマ、ハクビシンなども被害を与えます。



二番穂

○稲かりをした後に育った穂。収穫するものではないが、サルが食べるとえづけにつながる。

●鳥獣害の原因^{いん}

野生の獣が農作物に被害をもたらすようになった原因は、近年の暖冬により雪の量^{りょう}が減^へり、獣が冬も生きのびられる地域が増えたこと、中山間地域に暮らす人が減って、耕作放棄地^{こうさくほうき}が増え、獣が里に下りやすくなったことなどが考えられます。原因は一つではなく、たくさんの要因^{よう}が複雑^{ふくざつ}に関係^{かん}しています。

耕作放棄地の問題

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きます。

放棄された田畑では、雑草が茂って獣のひそみ場所になったり、外来植物が増えたりします。外来植物が増えると、昔から日本に生育する在来^{ざいらい}の植物が減るなど自然環境への悪影響があります。



📍 オオキンケイギク
(外来植物)



📍 一面に広がっている
オオキンケイギク

●鳥獣害への対策^{さく}

被害をなくすために、イノシシやシカが田畑に入らないようにさく^{せっち}を設置したり、里に下りにくくするために山ぎわの下草や木の枝^{えだ}をかって見通しを良くしたりするほか、わなを仕掛けて獣をつかまえて数を減らすなど、対策をとっています。



📍 さくの設置



📍 わなの設置

また、収穫した後に畑に残った野菜や果物を放っておくと、獣のえさになるので、取りのぞいておくことも対策の一つです。

あぶないので、わなに近づいたりさわったりしないでください！

つかまえたイノシシやシカは、そのほとんどがうめられたり、燃^もやされたりしていますが、最近^{さい}では、地域の資源^{しげん}として肉を販売するなど、有効活用する取り組みも行われています。

また、県内では、イノシシやシカの肉を使ったメニュー^{きゅう}を給食に取り入れている学校もあります。



📍 シカ肉を使った学校給食の例^{れい}

8 農林^{ぎよ}漁業の6次^{さん}産業化の取り組み

農業や林業、漁業を営む人たちは、生産^い以外に農林水産物を加工^かしたり、直売所^{はん}で販売したり、観光農園やレストランを運営^{えい}したりすることで、さらに売上をのばすことに挑戦^{ちようせん}しています。

このように、農林^{ぎよ}漁業を1次産業としてだけではなく、加工などの2次産業、さらには販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取り組むことを6次産業化といいます。



1次産業
(農林漁業)



2次産業
(加工)



3次産業
(販売・サービス)

1次産業 × 2次産業 × 3次産業 = 6次産業！

6次産業化を進めることは、農村での交流人口の増加^{ぞう}と農家所得^{とく}の向上が期待されます。福井県では、旅行者が農村において、農産物直売所、農家レストラン、観光農園、農家^{みん}民宿など農村の魅力^みを満喫^{まんきつ}できる場所を回遊^づしてもらうことを“農遊^{すい}（のうゆう）”と名付け推進しています。



📍 農産物直売所



📍 観光農園



📍 農家民宿

● 『米工^{ぼう}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^{つた}わる^{わざ}技や知^え恵を活かして、自分たちでつくった米や野菜を使ったかきもちの加工と販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^{こうひょう}評です。



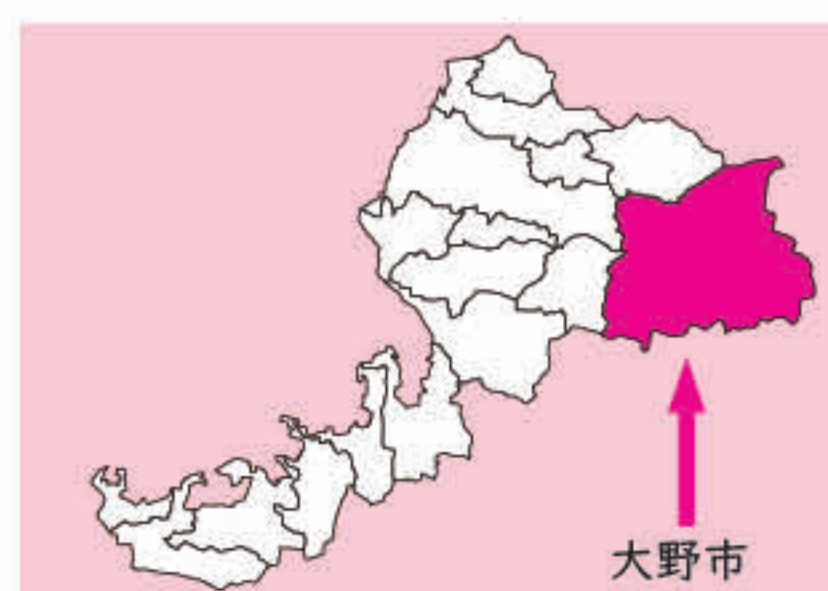
📍『米工房ほ・た・る』のみなさん



📍 かきもち

● 『建石^{たていし}農園^{のうえん}』をたずねて（大野市）

この農園は、主に米とサトイモを生産しています。また、福井県の特産であるサトイモを原料にしたアイスクリームを新たに開発して販売しています。牛乳や卵^{たまご}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ます。



📍 サトイモを^ほ掘るようす



📍 サトイモでつくったアイスクリーム

●新鮮な県産食材の販売

農産物直売所では、近くの農家の育てた野菜を中心に販売しています。近年は、スーパーやコンビニにも直売コーナーが設置され、地元の方の育てた野菜が身近になってきました。



⬆ 農産物直売所



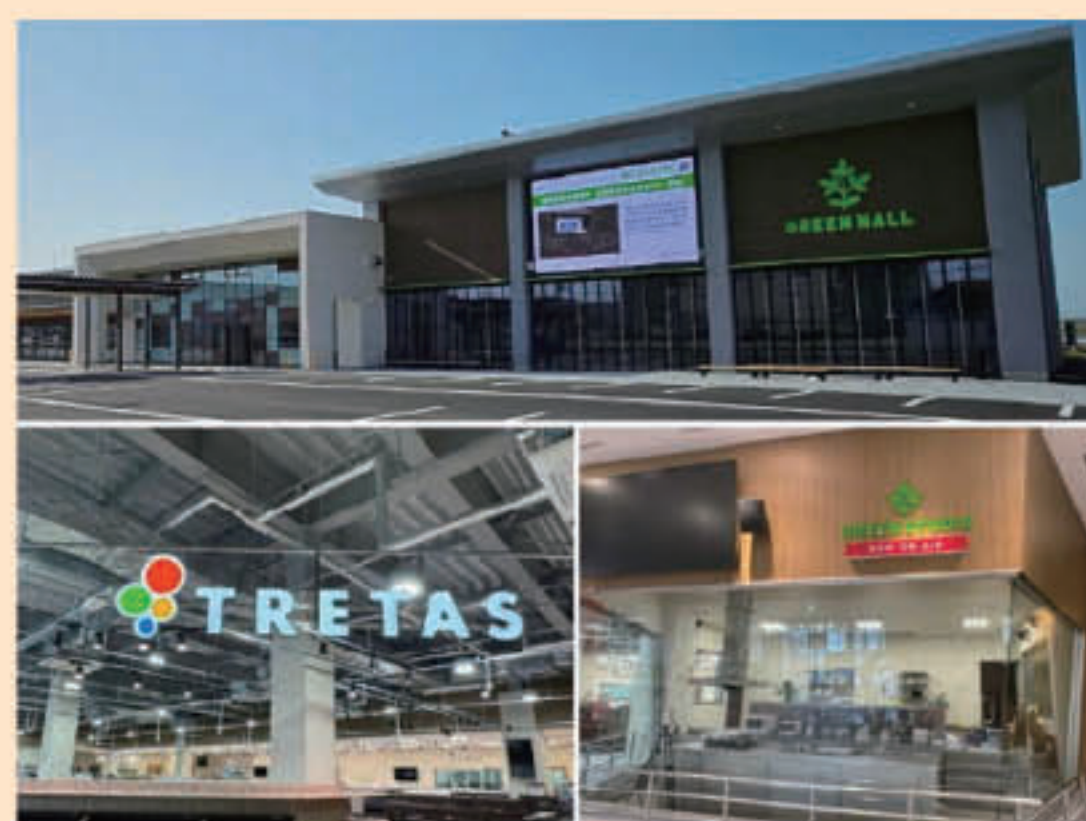
⬆ スーパーの直売コーナー



⬆ 農家レストラン

●食と農の販売・体験交流の拠点「TRETAS（トレタス）」（福井市）

2024年（令和6年）4月に新しくオープンしたTRETASも、県内にある農産物直売所の1つです。農家の出荷した農産物をそのまま販売するだけではなく、惣菜やパン、スイーツなど様々な商品に加工して販売するほか、県内各地で採れためずらしい野菜や果物を他の直売所から取り寄せて販売するなど、品揃えも豊富です。また、敷地内にある体験農園では、実際に自分で野菜を作ることもできます。



⬆ トレタス写真

●「TRETAS」で働く深町さんの話

○直売所では、どんな仕事がありますか？

朝早くから、農家の方々が自分の作った農産物を売り場に並べに来るので、そのお手伝いをしています。売れ筋の農産物などを農家の方にアドバイスしたり、お客様に農産物のおいしい食べ方などを紹介することで、売り上げが伸びて農家の方に感謝されることが、とてもうれしく、やりがいになっています。

○今後の目標はありますか？

農家やお客様にもっと喜んでもらえる直売所になるように、新しい農産物の品種や作り方、食べ方などを勉強したいと思います。



⬆ インタビュー写真

5

福井県の水産業^{さん}

1 福井の海の形

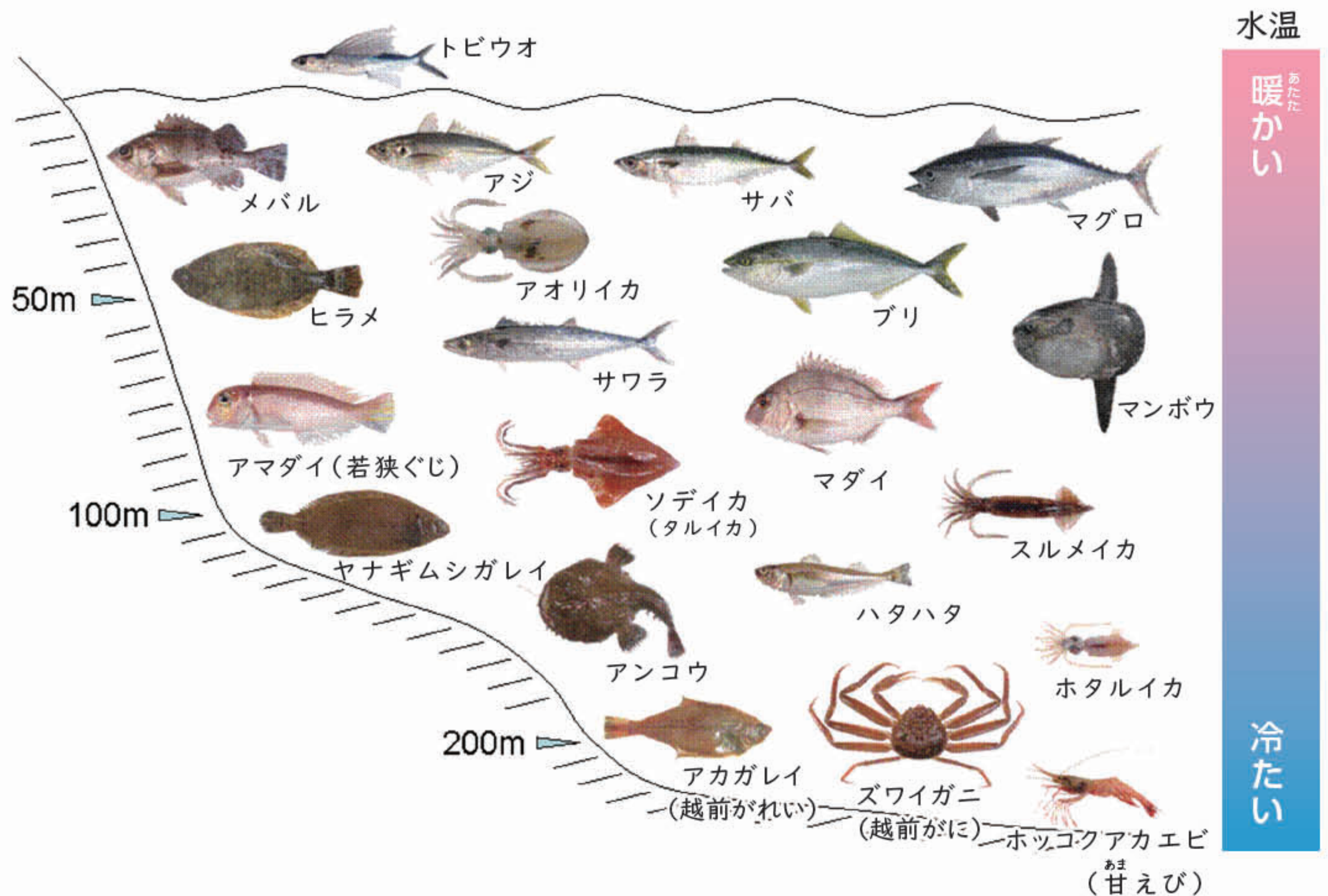
福井の海岸の長さは415kmあり、^{れい}嶺北地方と^{れい}嶺南地方で地形にちがいががあります。



● 嶺北地方と嶺南地方の海の特徴^{とくちょう}

	海岸の形	海の底の地形
嶺北地方	^{へん} 変化の少ない形 	^{あさ} 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る。
嶺南地方	のこぎりの歯のように入りくんだ形(リアス海岸) 	^{えん} 沿岸から ^{おき} 沖合にかけてゆるやかに深くなっている。

2 福井でとれる魚

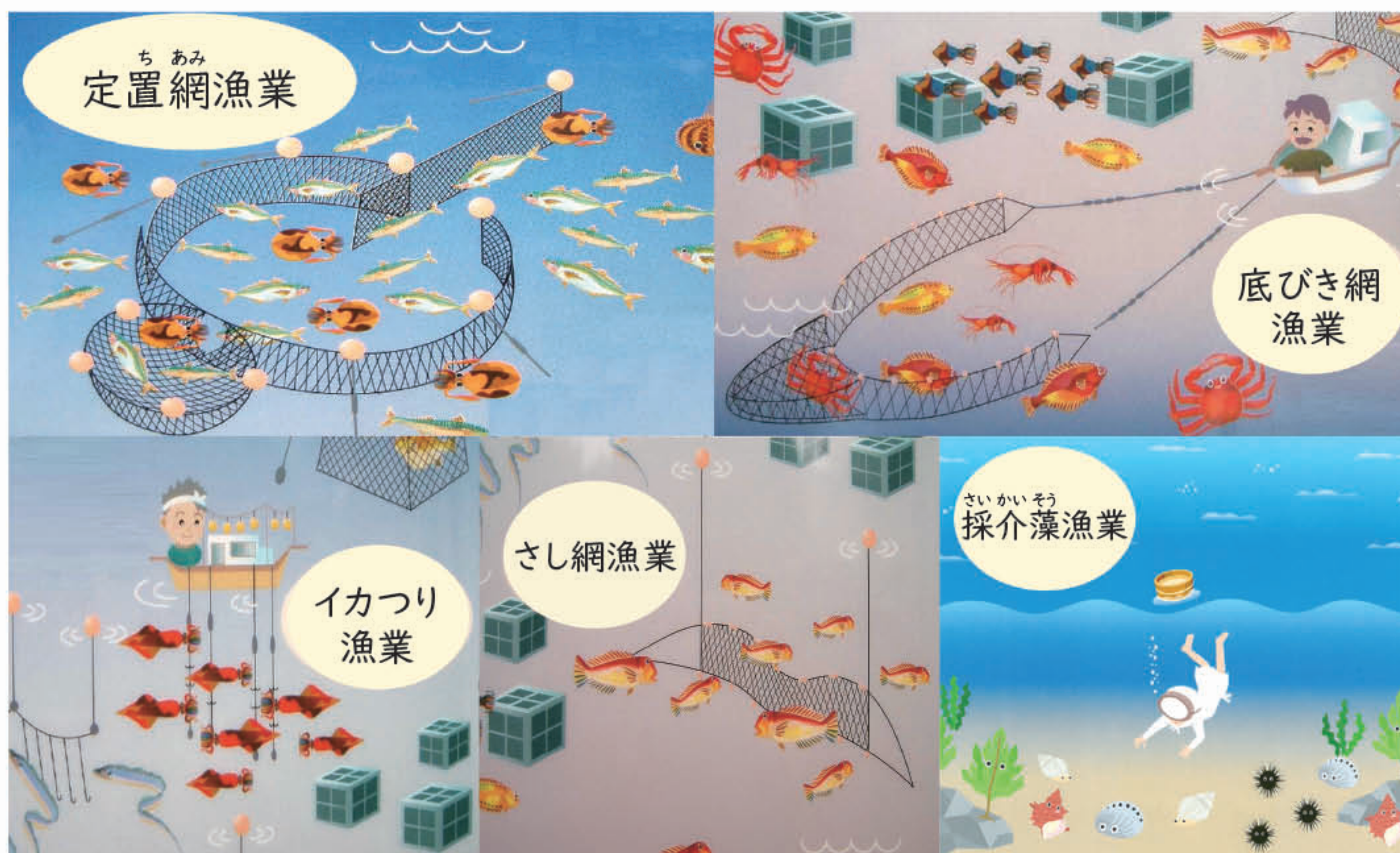


福井の海では、ブリ、カレイ、サワラ、イカ、アジ、タイ、ヒラメ、ハタハタ、カニなど、たくさんの種類の魚がとれます（←資料編 p.90）。それは、福井の海の水溫が、夏は表面が 30℃ くらいまで高くなりますが、水深 200m の海の底では 1 年中およそ 1℃ と非常に低い温度なので、暖かいところにすむ魚から寒いところにすむ魚まで生息しているからです。

● 福井の四季を代表する魚「越前・若狭旬のさかな」



3 とる^{ぎょ}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・採介藻漁業など、沿岸漁業や沖合漁業が行われています。

漁獲量^{りょう}（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・採介藻漁業^{じゅん}の順となっています（^{しりょうへん}資料編 p.90）。

漁業の^{しゅるい}種類

漁業の種類	方法
定置網漁業	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	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	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・採介藻漁業	・ 海底に網をしかけてヒラメやカレイなどをとります。 ・ 海にもぐってウニやサザエ、ワカメなどをとります。

●福井県の主な漁業の方法

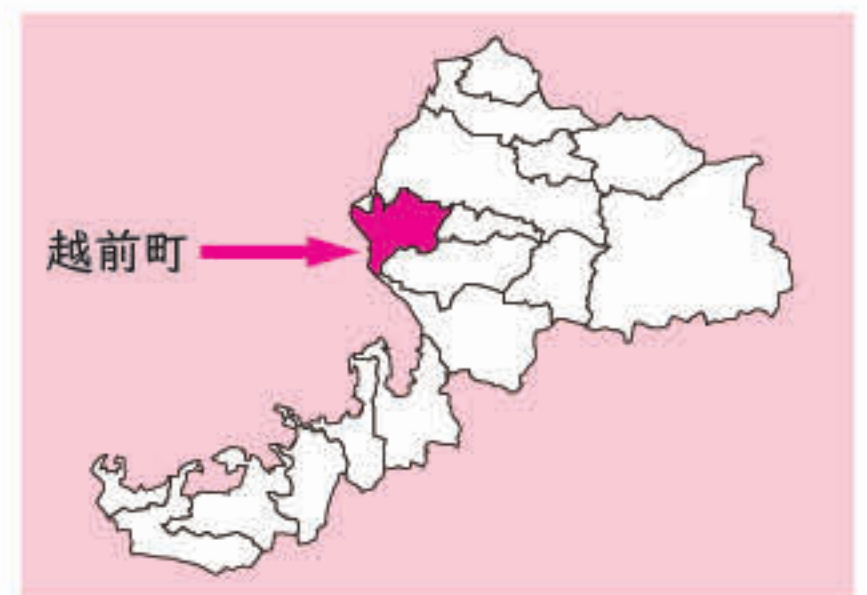
分類	種類	漁業の方法	
沿岸漁業 えん	定置網漁業 ちあみ	①海の中に定置網をしかけます。	②漁場についたら網をあげます。
		③入った魚を大きな網ですくいあげます。	④港に帰り、とれた魚を種類や大きさ別に選別します。
	底びき網漁業 そこ	①長いロープを巻き取ることができる船を使います。	②漁場についたら網を海に入れます。
		③約1時間網をひいてから船の上に引き上げます。	④とれた魚を船の上で種類や大きさ別に選別します。
沖合漁業※ おき	イカつり漁業	①電球がたくさんついた船を使います。	②漁場についたら電気をつけます。
		③自動イカつり機でイカをつり上げます。	④とれたイカを大きさ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

※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

●底びき網漁業を営む米沢さんをたずねて

越前町で底びき網漁業を営む米沢さんをたずねました。



米沢さんの話

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ちが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。



↑ 網をひくロープ
ロープの長さは1,500mにもなります。



↑ 「越前がに極」のタグが付けられたズワイガニ



↑ 網をひきあげたところ



↑ 越前がにのタグ



越前がに極のタグ



越前がにのタグ
越前がに極

- 福井県で水揚げされたことを証明する黄色いタグ（地理的表示タグ）が付けられる。
- 越前がにの中でも、重さ1.3kg以上、甲羅のはば14.5cm以上、つめのはば3cm以上の物を、最上級の「越前がに極」として認定している。（資料編p.101）

●イカつり^{ぎょ}漁業を営む増田さんをたずねて

越前町でイカつり漁業を営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^{せいしつ}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^きでつります。多いときには、一晩^{ばん}で1万匹^{びきい}以上のイカをつることもあります。

困^{こま}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^にげて全くつれなくなってしまうです。



📍 夜に光をつけてイカを集める



📍 イカをサイズごとに選別^{せんべつ}して箱づめ

●定置網^{ていぢあみ}漁業を営む小西さんをたずねて

おおい町で定置網漁業を営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^こ込んでとります。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^くとります。大型^{がた}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^{へん}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。



📍 定置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^{ぎょ}漁業

魚をとるだけではなく増やすために、栽培^{さいばい}漁業や養殖^{ようしょく}が行われています。

●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、^{りょうし}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



👉 バフンウニ(越前うに)の子ども

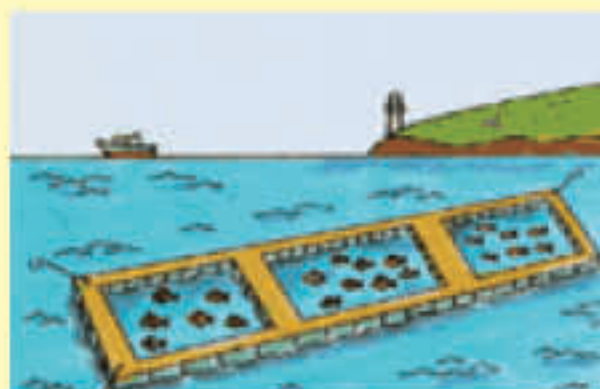
栽培漁業の流れ

① 種^{しゅ}苗^{びょう}生産^{さん}



たまごをふ化させ、室内の水そう等で飼育管理する。

② 中間^{せい}育成



食害^{がい}を受けにくくなる一定の大きさまで育てる。

③ 放流^しと資源^{げん}保護^{ほご}



えさが豊富^{ほうふ}でかくれ場所が多い海域に放流する。

④ 漁^{かく}獲



一定期間保護、管理して大きく成長させたのち、漁獲する。

●養殖

嶺南^{れいなん}地域では、波のおだやかな入り江を利用した養殖がさかんです。トラフグやマダイ、マガキなどが養殖されています。



種^{しゅ}苗^{びょう} ○放流や養殖をするために育てられた魚や貝などの子ども。
食害^{がた} ○大型の魚など外敵に食べられる被害^ひ。



👉 魚の養殖



👉 若狭かきの養殖

6 魚を育てる仕事を見てみよう

小浜市でトラフグの^{ようしょく いとな しもじょう}養殖を営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^{むずか}難しい仕事です。トラフグの歯はするどく、一度にたくさん育てると、ストレスなどが原因^{いん}でかみ合いをして、おたがいの体を傷^{きず}つけることがあります。

そこで、歯を切ることによりかみ合いをしなくなり、魚体に傷がつくのをふせぐことができ、安定して育てることができるようになりました。

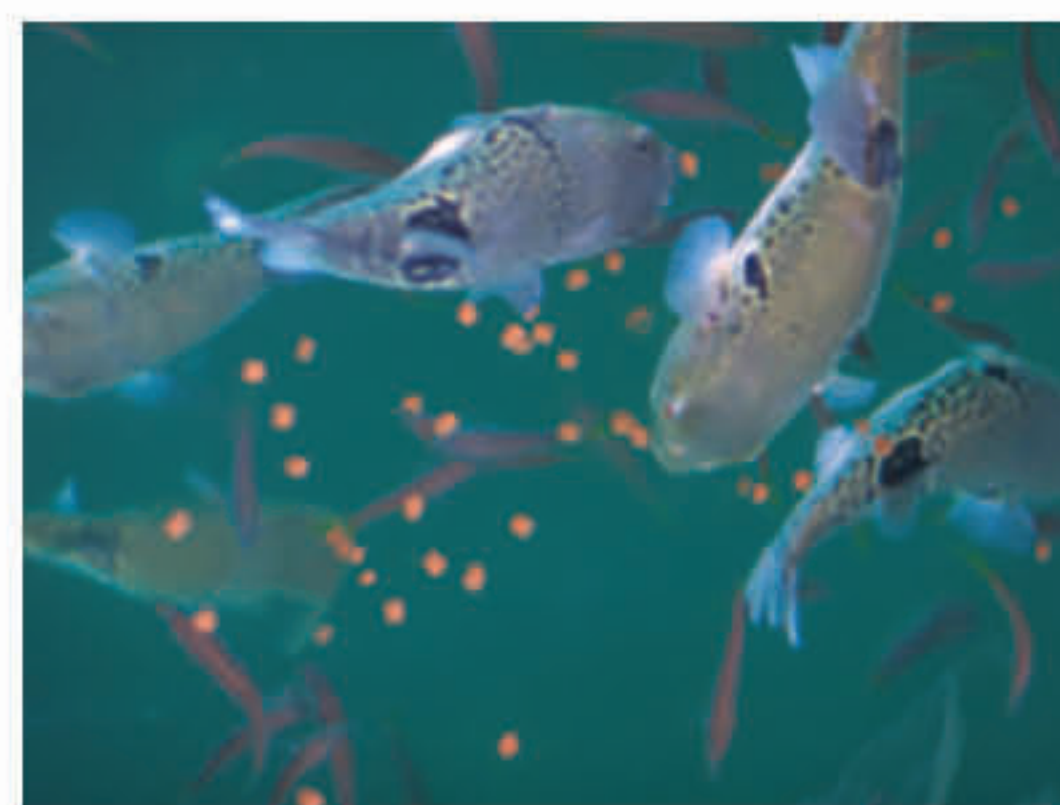
育てたトラフグは、^{れい いき みん}嶺南地域の民宿で「若狭ふぐ^{りょう}料理」として食べることができます。

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に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^{せつ}消費^ひ者へ届^{とど}けるため、養殖業者もふぐの調理^{めんきょ}免許を取って、宅配^{たく}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

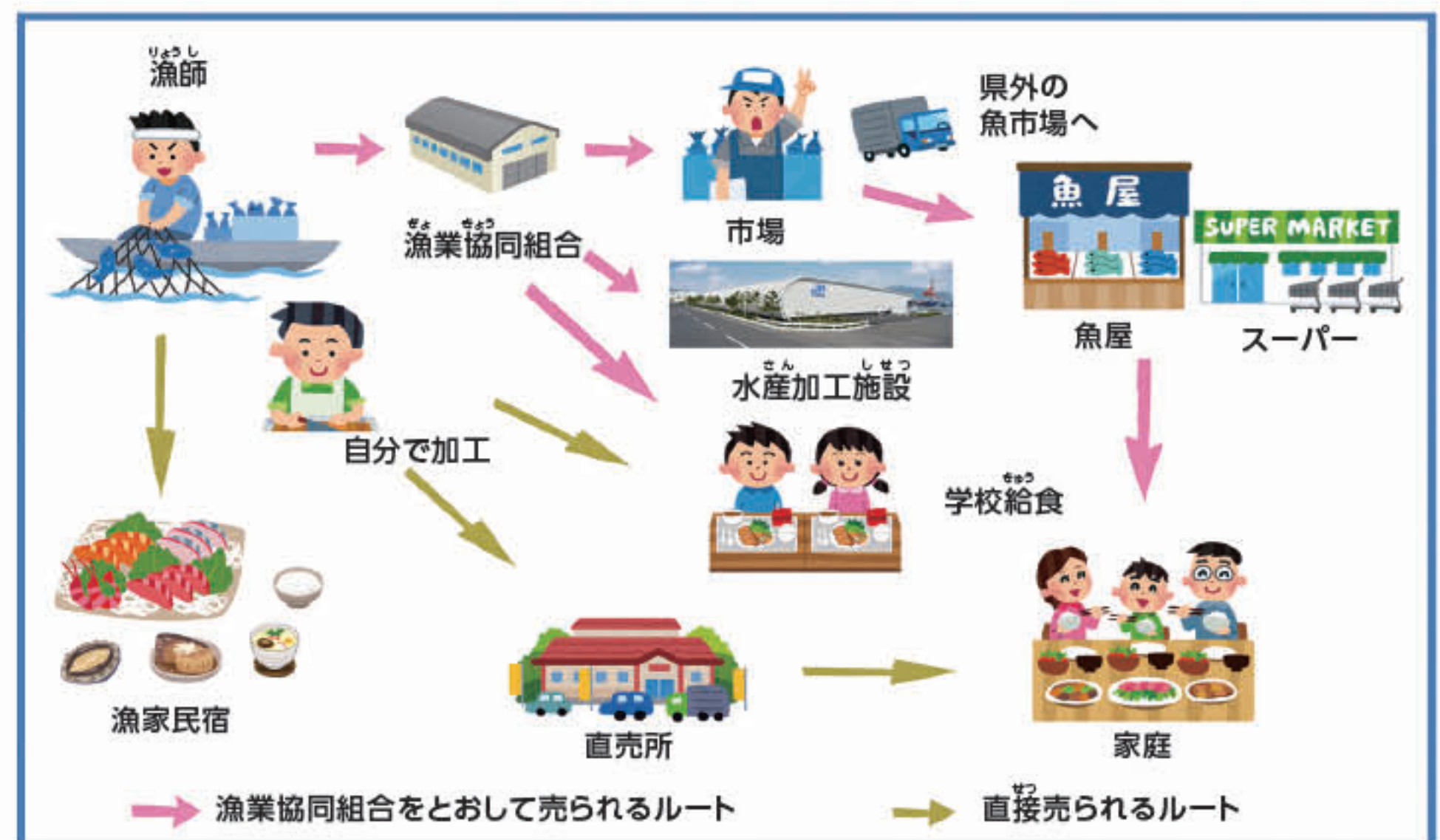
7 魚の行き先



📍 せりのようす



📍 魚の加工のようす



📍 魚の行き先 (一例)

とった魚は近くの魚市場に運ばれ、「せり」💡 につ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、自分で加工して販売したりしています。また、一部の加工品は、小学校の給食で食べられています。

給食の魚も加工する敦賀の水産加工施設

2016年(平成28年)に敦賀市に建設された水産加工施設では、地元でとれた魚を切り身や一夜干しなどに加工しています。さらに、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



📍 魚を切っているようす



せり ○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。

8 水産業の新しい取り組み

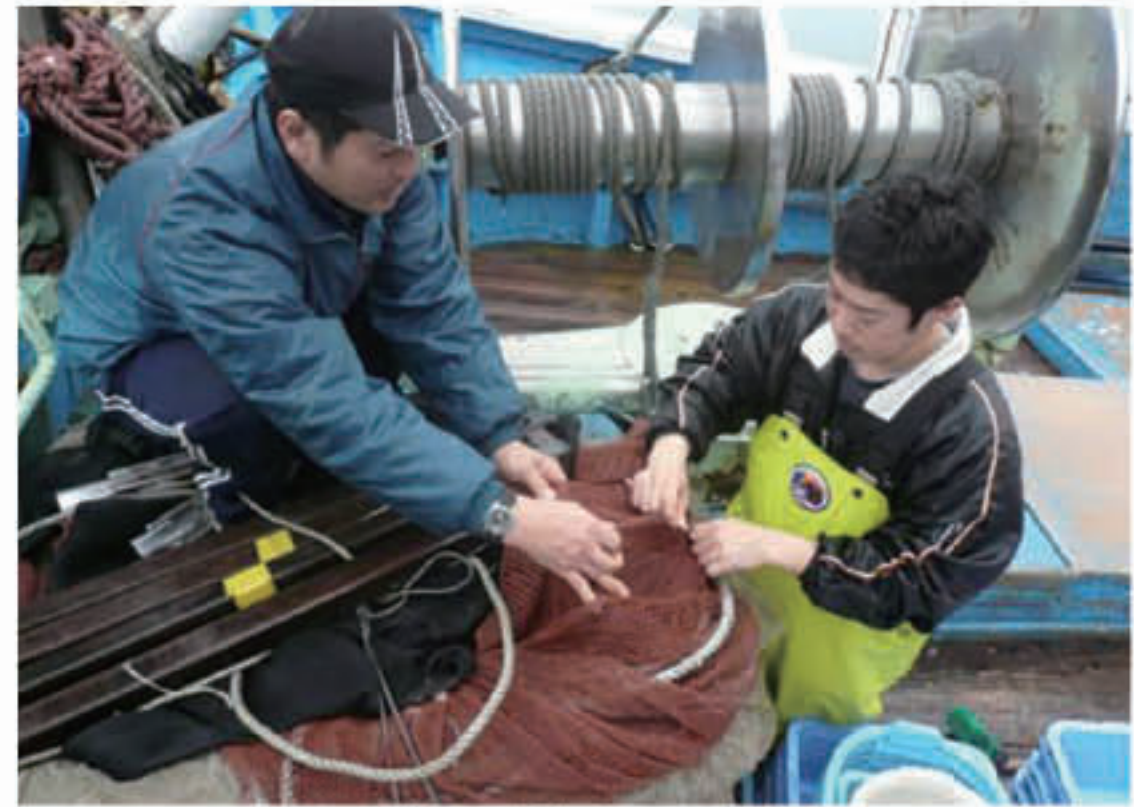
●水産業の研修機関「ふくい水産カレッジ」

豊かな漁場があるにも関わらず、福井県内の漁業経営体数は、年々減っています。(資料編 p.90)。

そこで、漁業で働く人を育てるため、2015年(平成27年)に、漁業に必要な知識や技能の勉強ができる「ふくい水産カレッジ」を開校しました。



↑ 水産カレッジのようす



↑ 網を補修する授業

●藻場の減少をふせぐための取り組み

海藻がたくさん生えている場所を藻場といい、魚たちの大切なすみかです。また、アマモなどの海草には水質をきれいにする効果もあります。しかし福井県では、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。そこで、アマモの種まきや、海の底に石を入れて海藻が付着しやすい環境を整えるなど、藻場を広げる取り組みを行い、2023年(令和5年)の調査では、2013年(平成25年)と比較して福井県全体で12%の藻場が増加しました。



↑ 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



海藻 ○ 胞子により増殖。
海草 ○ 花をさかせ、種子を作って繁殖。

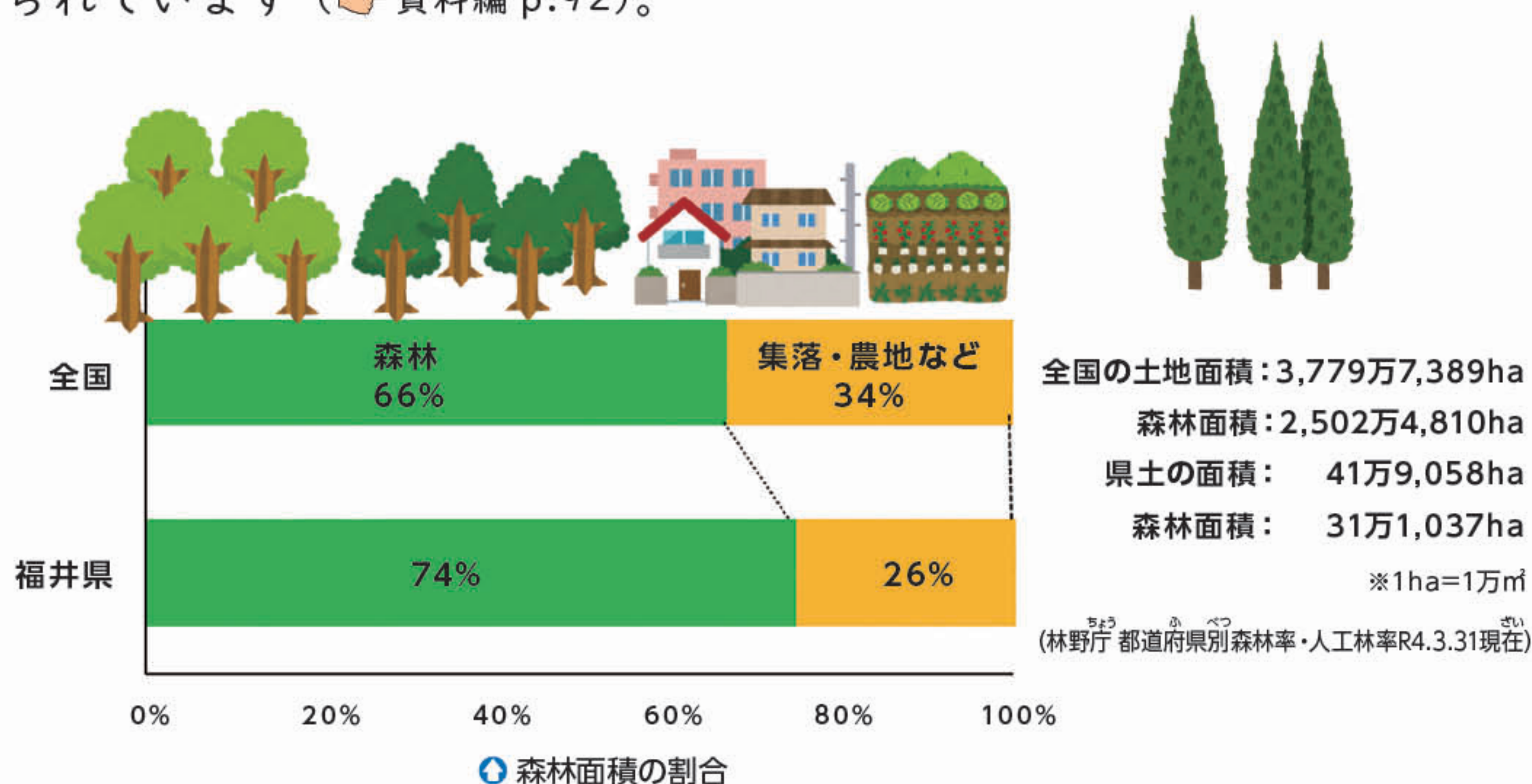
6

福井県の林業

1 福井の森林

福井県の森林面積は約31万ヘクタールです。また、県の総土地面積に占める森林面積の割合は約74%で、全国平均の66%に比べて大きく、全国で11番目にあたります（資料編 p.92）。

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（資料編 p.92）。



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採れます（特用林産物といいます）。



原木しいたけ



薬用植物のオウレン

2 福井の林業

林業とは、木を植えて育て、大きくなった木を伐って販売する産業のことです。林業を生業としている人を専門林家といますが、福井県にはほとんどいません。そのため、森林組合などの林業事業体が森林を持つ人に代わって、木の手入れや販売を行い、林業を担っています。

●人工林の手入れ

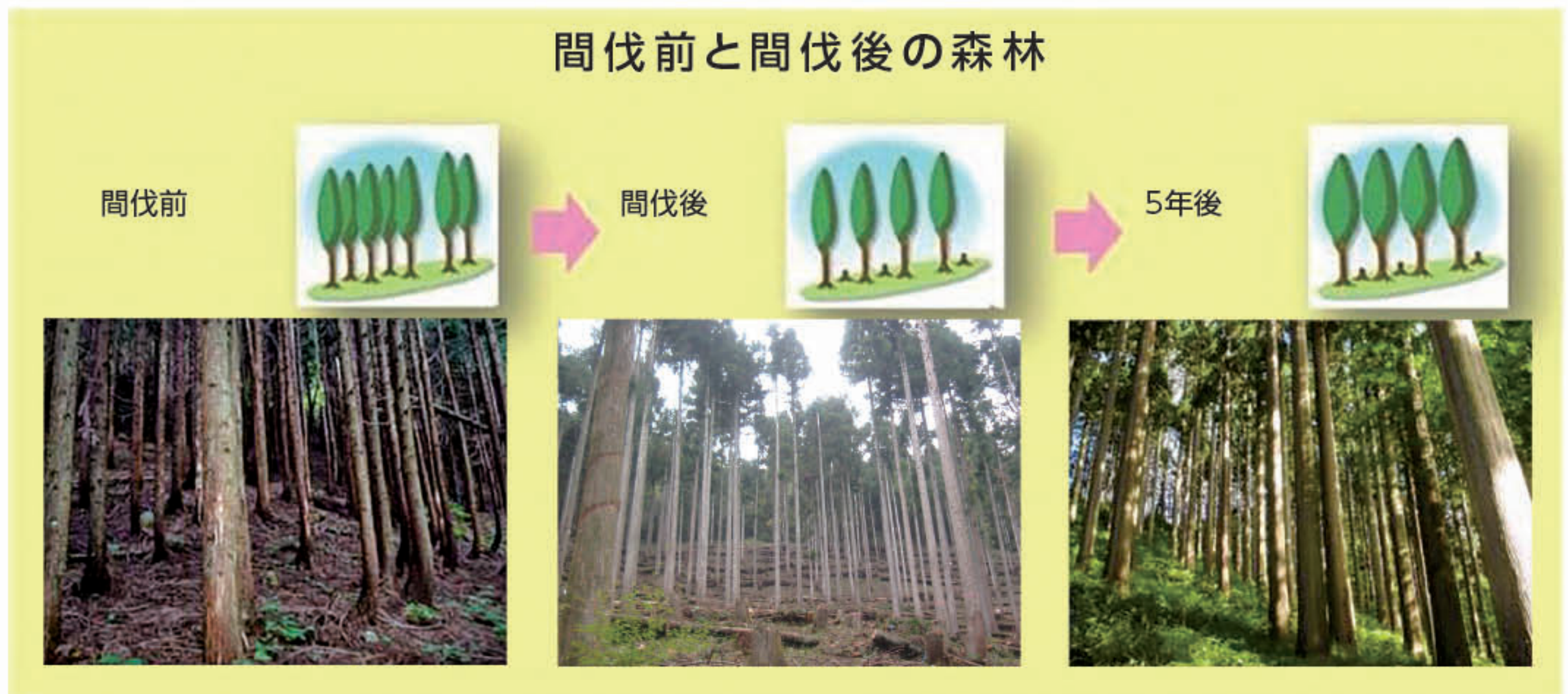
人工林では、苗木を植えてから木材として利用するまでに様々な手入れ作業が必要です。木の成長にあった手入れを行うことで、木もいきいきして、森林が元気な状態で保たれます。



🔄 木を育てるサイクル

●間伐について

木を伐って数を調整する作業を間伐といいます。間伐をすることにより残った木の成長が良くなります。また、地表に光が届くことにより草や木が生え、土が流れにくくなったり、水を貯える機能が高くなります。



●主伐と^{さいぞう}造林について

大きくなった木を^{しゅうかく}収穫する作業を主伐といいます。

主伐したあとに再び苗木を植え付ける作業を^{さいぞう}造林と言います。木を伐って、使って、植えて、育てることを繰り返すことにより、将来にわたって木材を利用することができます。

また、近年は根元に土がついていて季節を問わず植え付けられる、作業が容易な「コンテナ苗」の利用が進んでいます。



📍 主伐のようす



📍 造林のようす

●林業で使われる^{き かい}機械



⬆ 昔の林業のようす。斧で木を倒し、専用のソリで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が使われるようになり、木を^き伐る作業が大幅に^{はば}効率化^{こうりつ}しました。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 う}の良い^よ機械（高性能林業機械）が森林の中で活躍^{やく}しています（^{しりょうへん}資料編 p.92）。

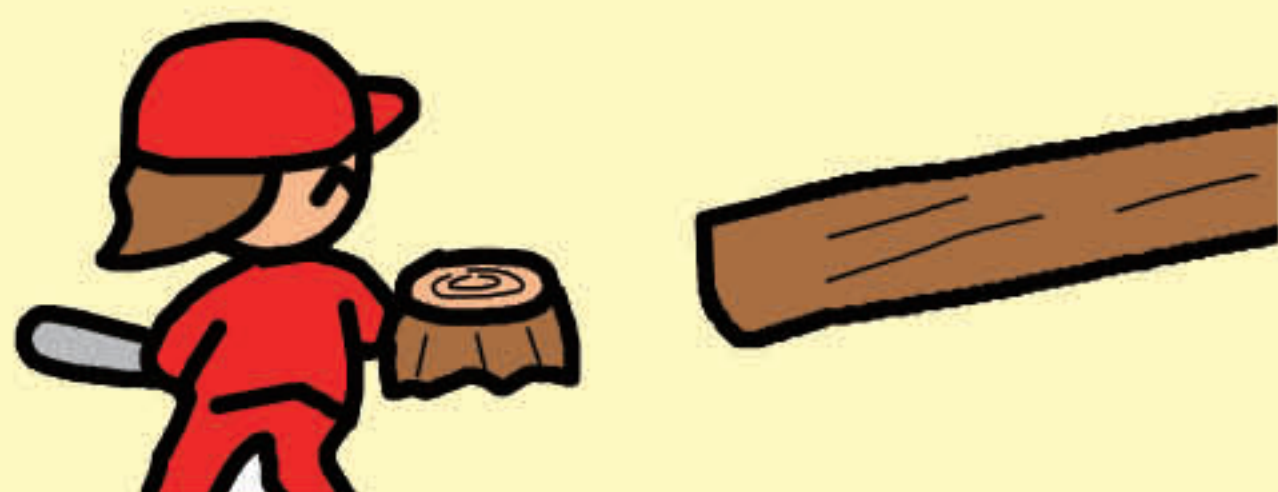
^{ばっ さい}伐採（木を伐ること）のための機械



⬆ ①チェーンソー
・木を伐る



⬆ ②プロセッサ
・伐った木をつかんで枝を伐り落とす
・木を一定の長さに伐って丸太にする
・伐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

「第47回 全国育樹祭」を開催しました！



全国育樹祭は、森を継続して守り育てることの大切さを多くの方に知ってもらうため、1977年（昭和52年）から全国植樹祭を開催したことがある都道府県で開催されている行事です。

福井県では、2024年（令和6年）10月19日、20日に「第47回全国育樹祭」を開催し、県内各地でさまざまな行事が行われました。一乗谷朝倉氏遺跡（福井市）では、平成21年に開催された「第60回全国植樹祭」で天皇皇后両陛下がお手植えされた樹木に、秋篠宮皇嗣同妃両殿下が枝打ちなどのお手入れをされる「お手入れ行事」が行われました。また、サンドーム福井（越前市・鯖江市）では、秋篠宮皇嗣殿下によるお言葉や緑化活動等で功績のあった方への表彰などの「式典行事」が行われました。

福井県では、この全国育樹祭の開催をきっかけに、美しく豊かな水と緑に恵まれたふるさと福井を次の世代につないでいくため、「木を伐って使い、植え育てる」取り組みをさらに進めていきます。



秋篠宮皇嗣殿下による枝打ち
【お手入れ行事】



秋篠宮皇嗣妃殿下による施肥
【お手入れ行事】



秋篠宮皇嗣殿下によるお言葉
【式典行事】

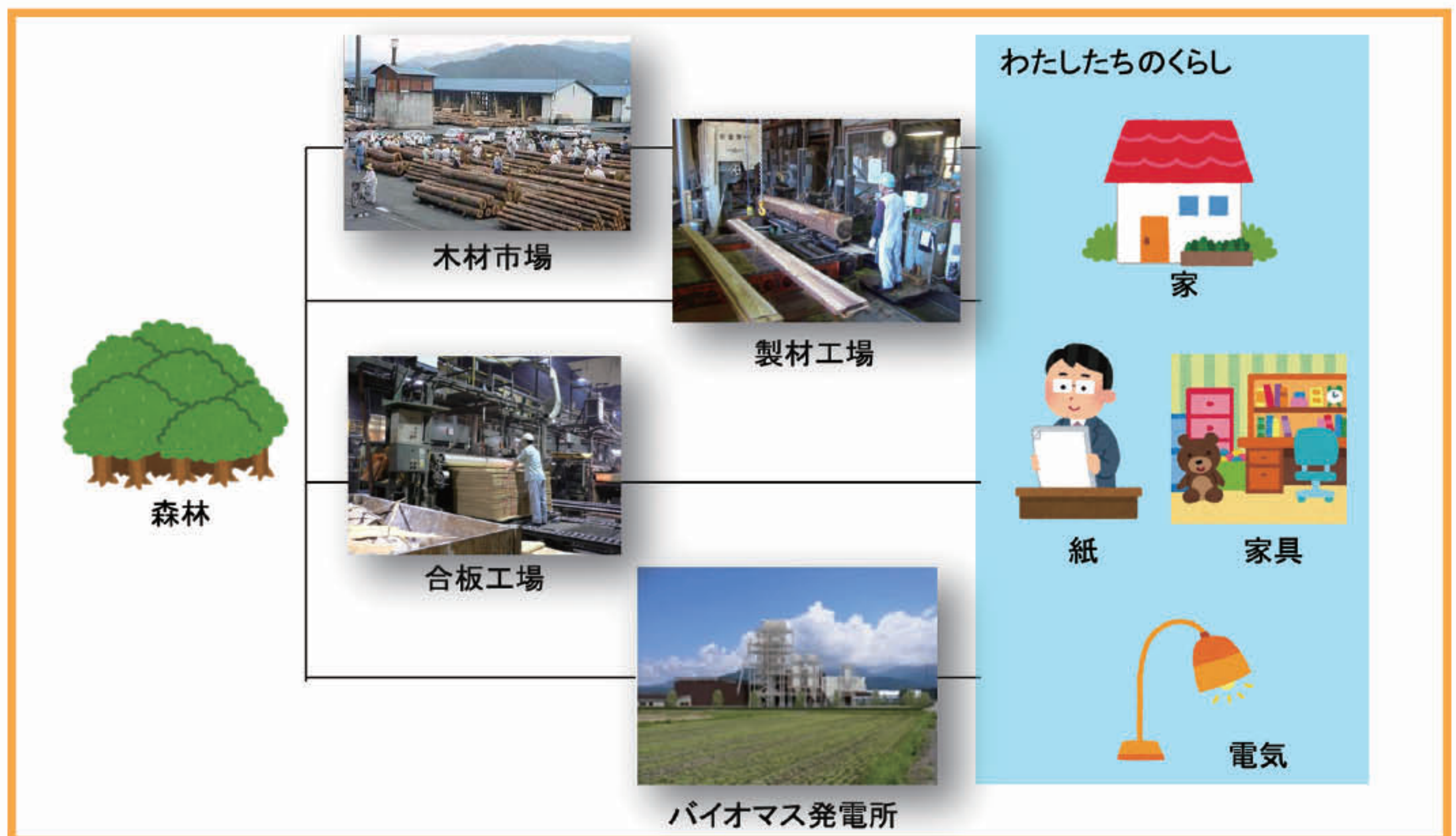


メインアトラクション
【式典行事】

📍 第47回 全国育樹祭の様子（令和6年 福井県）

3 木の行き先

主伐^{ぱつ}や間伐^きで伐^きられた木は、近くの木材市場^{ざい}に運ばれて、「せり」^{せい}（ 本編 p.56）にかけられ製材工場^{せい}などに売られていきます。最近^{さい}では、森林^{せい}から直接^{せつ}、合板工場^{ごうはん}や電気^{でんき}をつくるための燃料^{ねんりょう}としてバイオマス発電所へ運ばれるなど、様々なところで活用されています。



📍 伐られた木の行き先

また、福井県の森林で育った木で、家や机^{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駅舎の内装^{しゃ}（福井市 えちぜん鉄道 福井駅）^{そう}

4 木質バイオマスの活用と地球温暖化防止

木は燃える時に二酸化炭素（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環境に優しく、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いいます。

大野市では、2016年（平成28年）4月から、県内で初めての木質バイオマス発電所の運転が行われています。



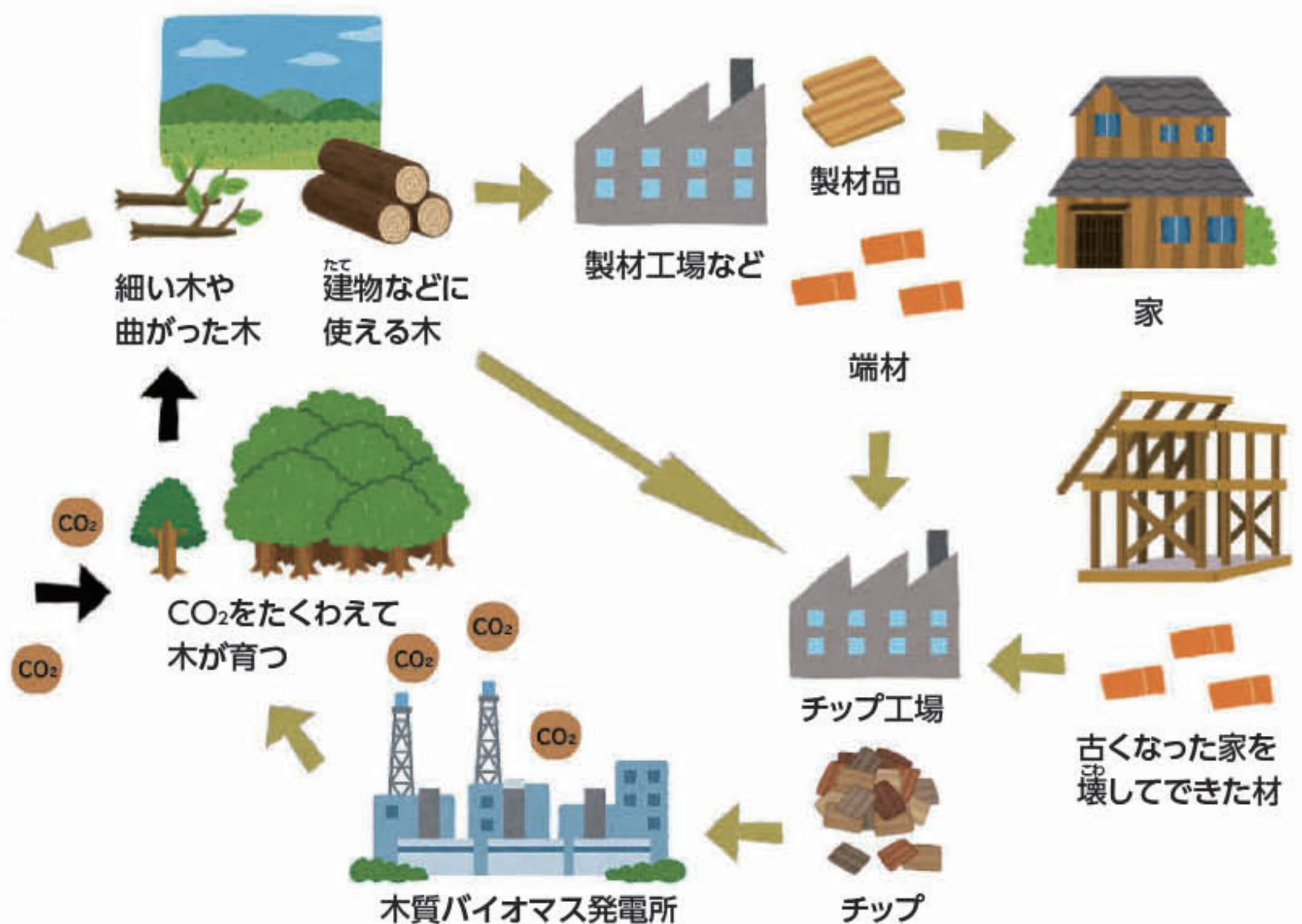
木質バイオマス発電所（大野市）



木のペレットストーブ



まきストーブ



木質バイオマスの流れ

5 林業の新しい取り組み

●林業の研修機関「ふくい林業カレッジ」

福井県には手入れをする必要のある山がたくさんあるのに、林業をする人は年々減っています。

そこで、林業で働く人を育てるために、2016年（平成28年）に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。

ここでは、野外での実技やVRシミュレーター（VRゴーグルを装着し、バーチャルな世界で林業機械の動きまで感じる事の出来る機器）を利用して、林業機械の使い方や木を伐る方法などの林業の基礎を1年かけて学びます。卒業した人達は森林組合や林業に関係する会社などで働きます。



📍 研修のようす



📍 林業機械の使い方の研修

●スギ花粉症と無花粉スギの開発

スギ花粉症は国民の約3割の人がかかるといわれている国民病です。そのため総合グリーンセンターではその対策の研究を行い、12年の歳月をかけて2018年（平成30年）4月に福井県産の無花粉（花粉が飛ばない）スギを開発しました。育てた無花粉スギの苗木は2025年（令和7年）から山に植えられていく予定です。



📍 花粉が飛ぶようす



📍 無花粉スギの検定状況
(左側が無花粉スギ)



📍 無花粉スギの苗

1 農林水産業とくらしとの関わり^{かか}

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 | 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 | 森林や田畑の植物は、光や熱 ^{ねつ} を吸収し、暑さをやわらげます。 |
| ③ | 森林や田畑にしみ込んだ水は、きれいな地下水になります。 |
| ④ | 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 | さまざまな生き物たちのすみかになっています。 |
| ⑥ | いこいの場や学びの場となります。 |
| ⑦ | 漁業者は海での事故の発見や救助などに協力します。 |
| ⑧ | 森林や田畑の植物は、二酸化炭素 ^{さんそ} を吸収して酸素 ^{きようしゅう} を出します。 |
| ⑨ | 長い時間、農林水産業をとおしてつくられた美しい景観を保ちます。 |

2 森林と環境との関わり

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森林体験会などの活動を行っています。



📍 漁業者と地元小学生による植林のようす



📍 森林体験会のようす

3 農林漁業体験

農林水産業は、わたしたちが生きていくために必要な「食」と「住」を支え、暮らしにうるおいをあたえてくれるとても大切なものです。

こどもから大人まで多くの県民のみなさんに、農林水産業の大切さを知ってもらうため、県内各地で、米や野菜作り、漁船での漁獲、木工品づくりなど、地域の特色を生かし、その土地の人や文化、自然ともふれあえる様々な体験が行われています。



📍 いね 稲刈り体験

越前市エコビレッジ交流センター（越前市）



📍 ささ 笹もちづくり

あぐりパークほんごう（福井市）



📍 とちゅう 杜仲茶の木の手入れ
（高浜町）



📍 てい ち 定置網体験
若狭三方漁業協同組合世久見支所（若狭町）



📍 木工体験
ふくい林業研修センター（坂井市）

4 農林水産業とSDGs

SDGsとは？

SDGsは持続可能な開発目標「Sustainable Development Goals」の略称です。未来にわたってより多くの人々が豊かな生活を送ることができるよう、開発を進めながらもよりよい環境を残していくために2030年までに目指すべき国際目標で、2015年（平成27年）に国連サミットで決められました。

SDGsには17のゴール（目標）があります。この目標を実現するためには、私たち一人一人が、できることを考え行動することが大切です。



『私たちがつくる持続可能な世界
～SDGsをナビにして～』

農林水産業とSDGs

農地・森・海などの自然環境を利用し、食料の生産を担う農林水産業は、様々な分野でSDGsの17の目標と関わっています。

SDGs 17の目標	農林水産業の主な関わり
1. 貧困をなくそう	多くの人々が働き収入を得る場所となります。
2. 飢餓をゼロに	人々が生きるために必要な食べ物を生産します。
3. すべての人に健康と福祉を	人々が健康に過ごすための食生活を支えます。 障がいのある人たちが農業分野で生きがいや自信をもって働くことで福祉にも貢献しています。
4. 質の高い教育をみんなに	食育により、人々の食に関する知識を深めます。
5. ジェンダー平等を実現しよう	男性も女性も、それぞれ得意分野をいかし、協力して働き、活躍しています。
6. 安全な水とトイレを世界中に	豊かな森が雨水をたくわえ、きれいで安全な水をつくります。
7. エネルギーをみんなにそしてクリーンに	木質バイオマスなど農山漁村の資源を再生可能エネルギーとして活用します。

SDGs 17の目標	農林水産業の主な関わり
8. 働きがいも 経済成長も	多くの人がやりがいを持って働いています。
9. 産業と技術革新の 基盤をつくろう	ＩＴや機械などの最新の技術を取り入れ、効率的に作業を進めています。
10. 人や国の不平等を なくそう	障がいをかかえた人なども共に働き活躍できる場となります。
11. 住み続けられる まちづくりを	自然環境を保ち、人々の暮らしにやすらぎとうるおいをあたえています。
12. つくる責任 つかう責任	資源や環境を大切にしながら、人々の暮らしを支える食料や木材を、責任を持って生産しています。
13. 気候変動に 具体的な対策を	森林や田畑の植物が地球温暖化の原因となる二酸化炭素を吸収し、酸素を出します。
14. 海の豊かさを守ろう	豊かな森林からとけ出した栄養分が川を伝って海に運ばれ、魚のえさとなるプランクトンの栄養になります。養殖や漁獲制限などにより水産資源の持続的利用を進めています。
15. 陸の豊かさを守ろう	農地はさまざまな生き物たちのすみかになります。自然と生き物を守るため、農薬や化学肥料の使用削減を進めています。
16. 平和や公正を すべての人に	食料を安定的に供給し、平和に貢献しています。地域の人々が力を合わせて自然環境や景観を守ります。
17. パートナリーシップで 目標を達成しよう	様々な人や団体、機関が協力してSDGsに取り組めます。

福井県はSDGs未来都市

令和3年5月、福井県は「次世代に選ばれる『しあわせ先進モデルふくい』の実現」をテーマにした提案が認められ、内閣府の「SDGs未来都市」に選ばれました。「福井の未来を担う次世代の育成」を中心に、経済・社会・環境をうまく巡らせることのできる、持続可能な地域となることを目指しています。



SDGs未来都市
福 井 県



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、外で働く仕事がしたかったこと、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、夜中の1時に起きて収穫することもあります。

良かったことは、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つげるよう、おもしろい農業をしたいです。



東 俊太郎さん(36才)：右

農家仲間の河村 雅人さん(45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つておもしろいよ！

🐟 どうして漁師になったのですか？

前はちが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られること。大漁や大物がとれた時もうれしい。100kgのマグロがと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(41才)

福井市の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！