

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、どのようたくにしてみなさんの食卓とどまで届くのでしょうか。



山や森は、木を育てるだけではなく、わたしたちの暮らしにとって、大切な役割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、学習しましょう。

この本の使い方

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のっています。

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から関連サイトを見るか、先生やお家の方に相談して、最後のページに書かれている関係機関に連絡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

○面積の単位	=	100 m ² (一辺が10mの正方形の面積)
1 アール(a)		
1ヘクタール(ha)	=	10,000 m ² (一辺が100mの正方形の面積)
○重さの単位		
1トン(t)	=	1,000 kg

PDFダウンロード



この本のPDFは、以下の福井県農林水産部流通販売課ホームページよりダウンロードできます。

[小学校社会科副読本『ふくい農林水産業』 | 福井県ホームページ](#)

も く じ

本 編 ぺん

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…………… | 6 |

2. 福井県の農林水産業のすがた さん

- | | | |
|---|------------------|----|
| 1 | 地形と気候のようす…………… | 9 |
| 2 | 土地利用のようす…………… | 11 |
| 3 | 全国の中の福井県…………… | 12 |
| 4 | 各地のおもな農林水産物…………… | 13 |

3. 福井県の米づくり

1	米づくりのさかんな福井県	14
2	米をつくる仕事を見てみよう	16
3	福井米の出荷	18
4	農業経営の大規模化	18
5	地域の自然を大切にした生産方法	20
6	米の生産調整と米以外の作物の生産	22
7	米づくりを支えるしくみ	23
8	変わる農業用水路	25
9	みんなで守る山間地域の農業	28

4. 福井県の園芸・畜産

1	福井の野菜づくり	29
2	ハウレンソウをつくる仕事を見てもよう	30
3	福井の果樹栽培	34
4	ウメをつくる仕事を見てもよう	35
5	福井の畜産	39
6	若狭牛を育てる仕事を見てもよう	40
7	園芸の新しい取り組み	43

5. 福井県の水産業

1	福井の海の形	47
2	福井でとれる魚	48
3	とる漁業	49
4	魚をとる仕事を見てもよう	51

5	つくり育てる漁業	53
6	魚を育てる仕事を見よう	54
7	魚の行き先	55
8	水産業の新しい取り組み	56

6. 福井県の林業

1	福井の森林	57
2	福井の林業	58
3	木の行き先	62
4	木質 ^{しつ} バイオマスの活用と地球温暖化 ^{だん ぼう} 防止	63
5	林業の新しい取り組み	64

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 ^{かか} ……………	65
2	森林と環境 ^{かんきょう} との関わり……………	66
3	農林漁業体験 ^{けん} ……………	67
4	農林漁業の6次産業化の取り組み……………	68
5	農林水産業とSDGs ^{エスディージーズ} ……………	72
	直撃！若い農家さん・漁師 ^{りょうし} さんにインタビュー ^{げき} ……………	74

1. 食育の先進県 福井

1	福井県の郷土料理 ^{きょうどりょうり}	75
2	福井県の「食」を広める取り組み.....	76
3	貴重な「福井百歳 ^{さい} やさい」.....	76
4	福井県の食の偉人 ^い	82

2. 福井県の農業

1	福井の米づくり.....	85
2	福井の園芸生産.....	88
3	福井の野菜づくり.....	89
4	福井の果樹栽培.....	90
5	福井の花づくり.....	91
6	福井の畜産.....	92

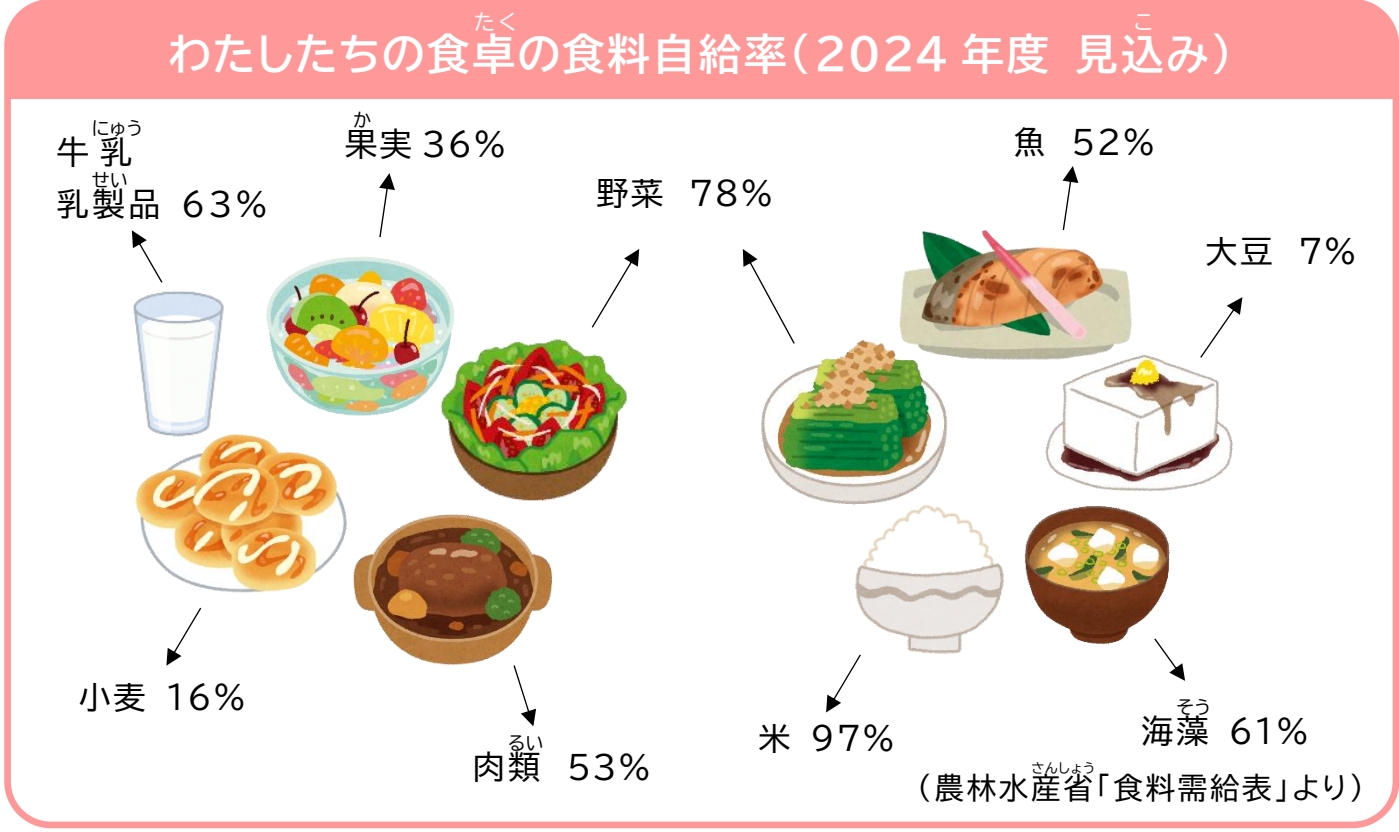
3. 福井県の水産業	93
4. 福井県の林業	95
5. ぜひ味わいたい！福井ブランド	96
まだまだあります！福井の特産物 ^{とく}	108
6. 試験研究機関 ^{し き かん しょうかい} の紹介	109



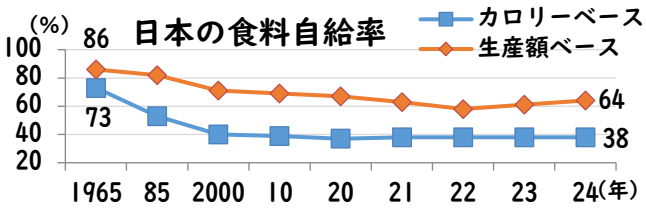
食育の先進県 福井

1 地域の食材を食べよう

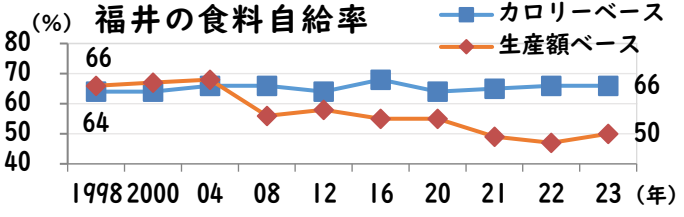
わたしたちが食べているものは、どこでつくられたものでしょうか。食べ物が、どれくらい日本国内でつくられているかを示す数値を、食料自給率といいます。下の図から、米や野菜は高く、小麦や大豆は低いことがわかります。



昔と今を比べると、日本の食料自給率は下がっていることがわかります。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。



※2024年度は見込み (農林水産省「食料需給表」より)



※2023年度は見込み (農林水産省「都道府県の食料自給率」より)

食料自給率は、主にカロリーベースと生産額^{がく}ベースの2種類^{しゅるい}で示されます。カロリーベースは、食材のカロリー（熱量）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^{かかく}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^{くだ}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。

また、2025年（令和7年）4月に、食料・農業・農村^き基本計画^{せつしゅ}で、摂取^{ねつりょう}熱量^{せつ}ベースが新設されました。これは、わたしたちの普段の生活に必要なカロリーのうち、どのくらいが日本で作られた食材のカロリーであるかをしめすもので、わたしたちが食べる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。令和6年度（見込み）は、46%です。



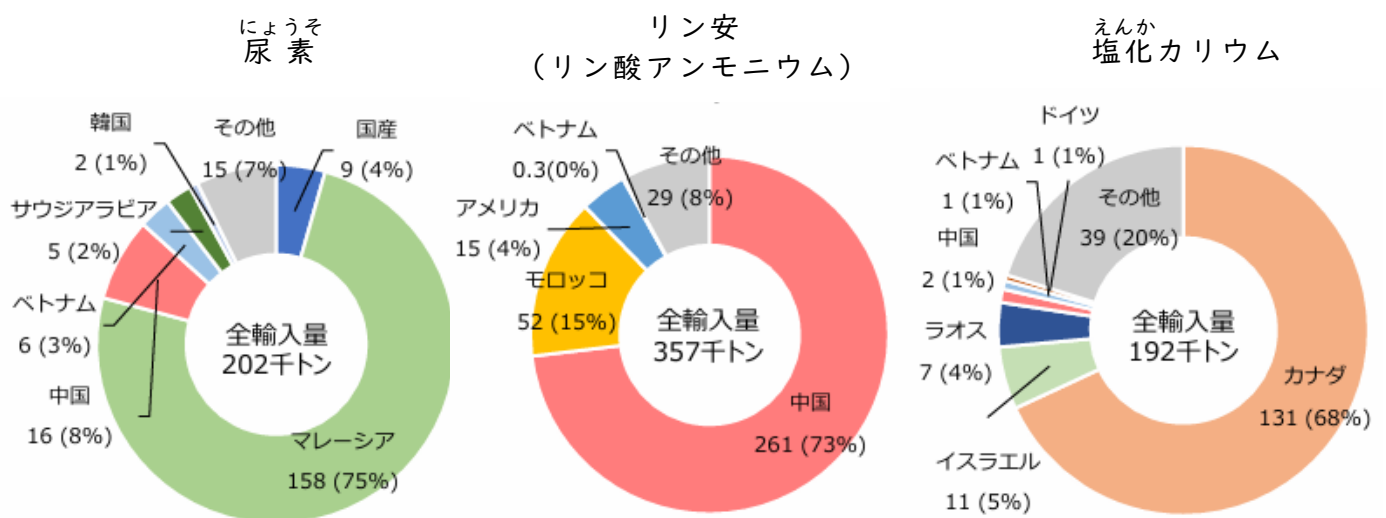
食料自給率のよりくわしいじょうほうは、
農林水産^{さんしゅう}省のホームページを見てみましょう。
[食料自給率とは：農林水産省](#)

●食料を生み出す資源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に頼るほか、生産において必要となる農業機械を動かすための燃料、肥料、家畜の飼料などの多くを、輸入に依存している状況です。

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えいきょ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にCO₂が排出されてしまいます。

食料生産を支える肥料原料の輸入相手国・輸入量



※全輸入量に国産は含まれない。

(農林水産省 肥料をめぐる情勢より 令和5年肥料年度統計)



そこで、地域の資源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、稲わら・もみ殻・落ち葉、牛・鶏・豚のふん、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、加工や調理で生じた食材の切れはしなどを肥料に変え、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。

● 福井に伝わる^{つた}郷土^{きょうどりょう}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}資料編p.75）。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^{れい}です。



① 打ち豆汁



① すこ

また、^{ほとけ}仏さまを大切に^{ほうおんこう}する文化のある福井県には、「報恩講」などの^{のこ}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、福井の食文化として大切に伝えられています。



① 伝統的な^{てんとうてき}報恩講料理

● 地域^{いき}の食材^{えら}を選ぶ大切さ



① 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「^{とく}越のルビー」や、^{こし}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.76)。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>



①みそづくりの講習(越前町)



②葉っぱずしづくりの講習(永平寺町)

米粉の魅力をもPR!

福井県では、主食用米の消費量減少という課題を解決するために、県産米粉の利用を進めています。令和6年2月に県産米粉商品ブランド「こめこのふくい」を立ち上げ、消費者に米粉商品をPRするためのロゴマークを作成しました。

また、県産米粉商品の販路拡大を目的として、マーケティングを学ぶ研修や、ブランド参加事業者の商品を一同に集めたマルシェも行っており、米粉の魅力をもPR中です!



こめこのふくい

①こめこのふくい
ロゴマーク



④県民のみなさまから募集したレシピ50作品がのっている「米粉レシピBOOK」を公開しています。ぜひご家庭で作ってみてください!

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.82）。

「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130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」と呼ばれています。



① 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。



① 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つながります。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。



①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の支援を行い、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「豆やイモを使った食事をたくさんとる」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塩分控えめ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。



また、県民の方に食事からとる塩分を減らすことを前向きに取り組んでもらうよう、県では、「省エネ」とかけて「省塩」という言葉を使って呼び掛けています。企業や大学などと連携して「省塩」の取組みを推進し、さらなる健康長寿を目指しています。



「省塩」のくわしい情報は県のホームページを見てください。

②省塩に関する県のホームページ



●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級の山々が連なっています。

このため、冬は北西の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りのので、気温が高く、日照時間も長いという特徴があります。

三里浜砂丘地

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。

海沿いにあるため、比較的暖かく、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)

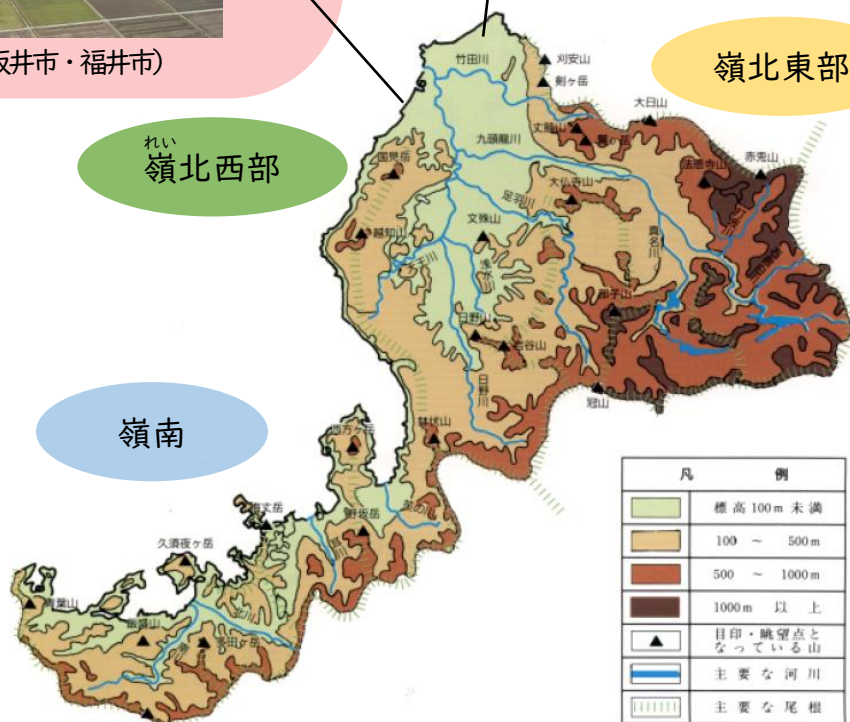
坂井市北部丘陵地

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

嶺北東部

嶺南

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

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。

冬は嶺北とくらべて暖かく、積雪量も少ないです。

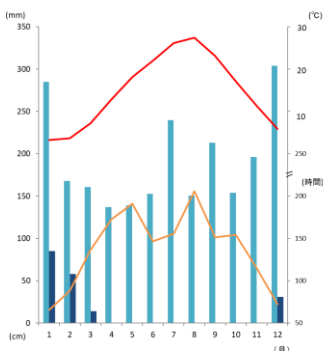


↑ リアス海岸（小浜市）

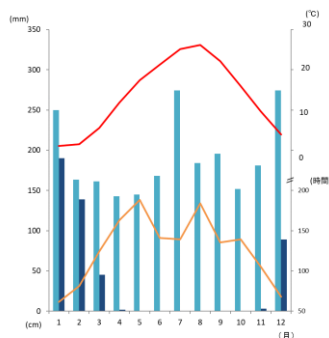
各地の気温、日照時間、雨、雪の量

— 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)

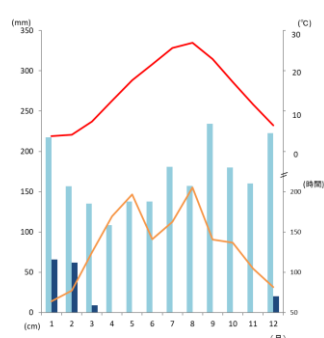
福井市（嶺北西部）



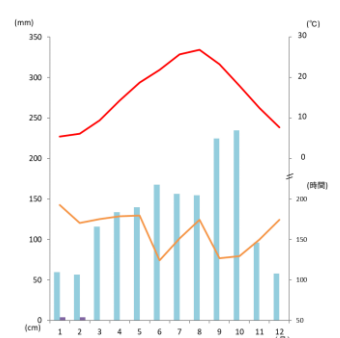
大野市（嶺北東部）



小浜市（嶺南）

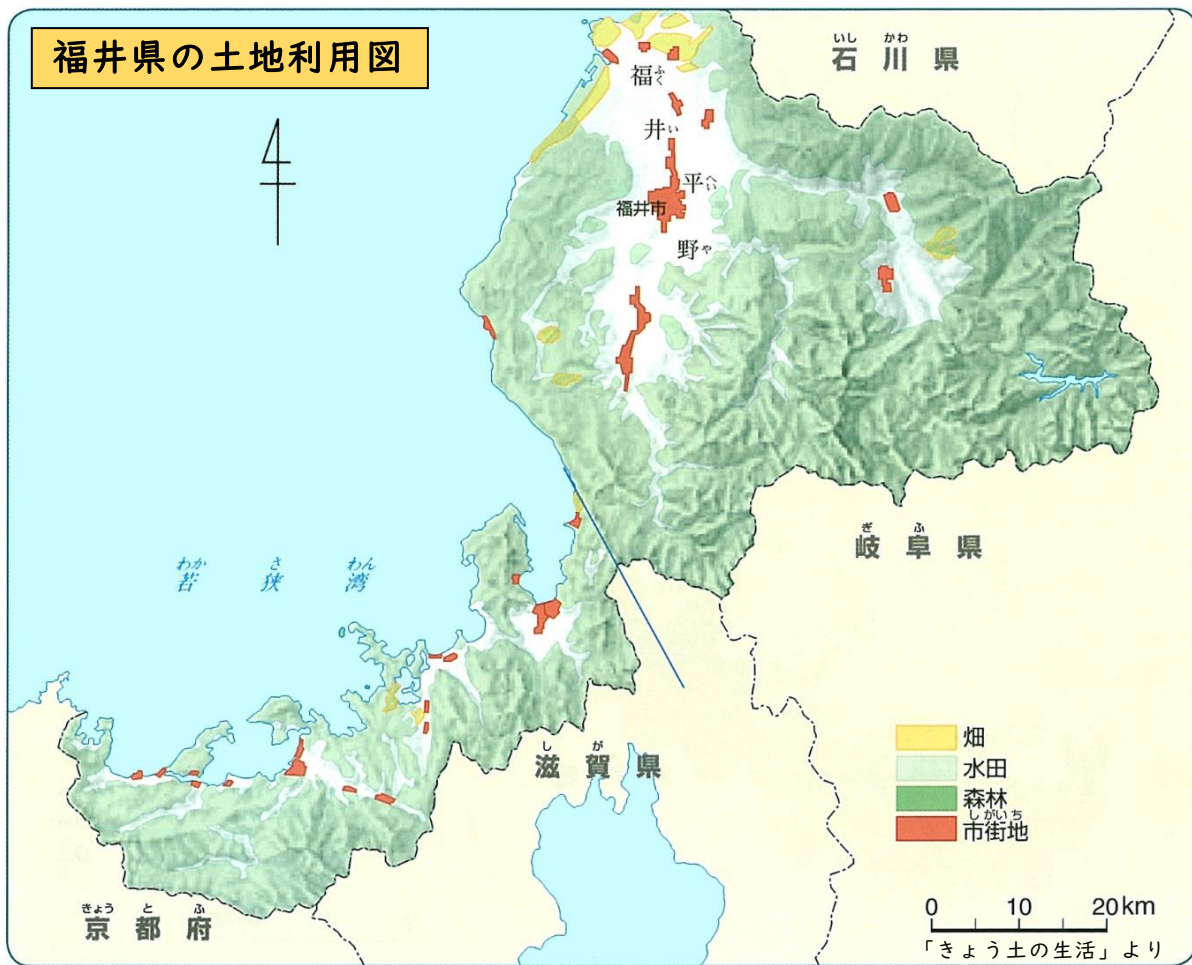


東京



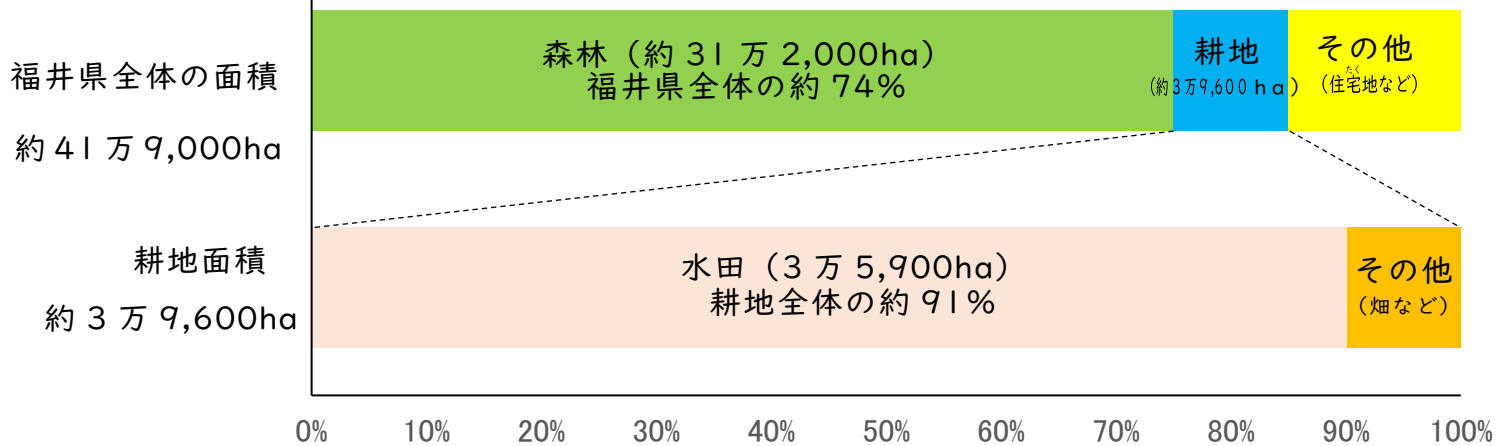
(福井地方気象台 1991~2020 年の平均)

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%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。

福井県の面積と土地利用（令和5年）



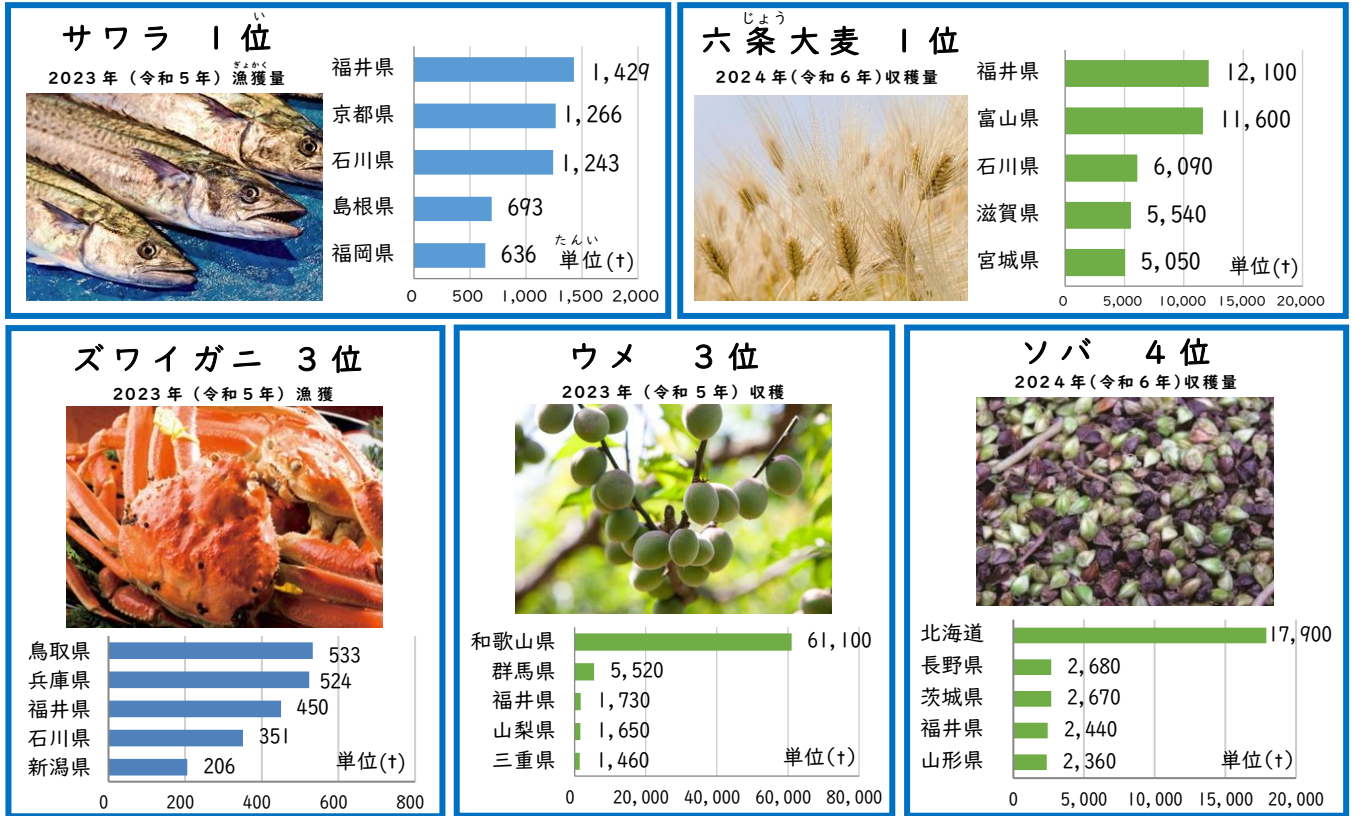
※1ha=1万m²
 (農林水産省「令和6年度耕地及び作付面積統計」より)



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^{りょう}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60%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。

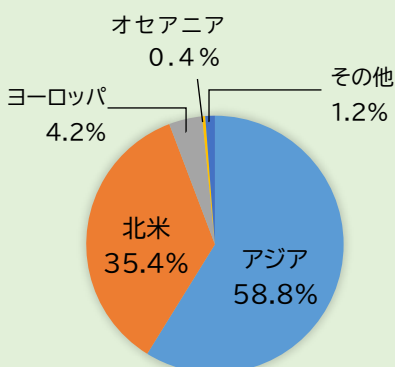
また、福井県農業試験場が開発した米の新品種「シャインパール」は、2022年(令和4年)からシンガポールや香港へ輸出されています。



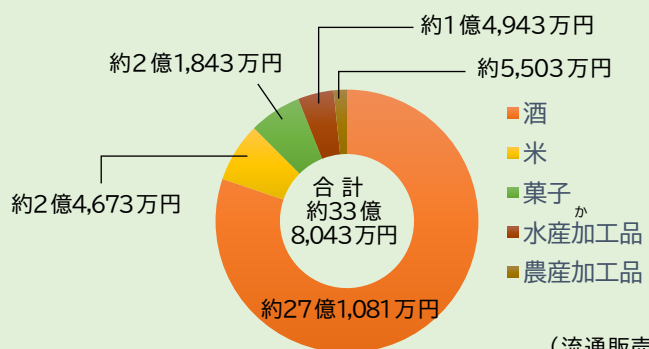
↑ シャインパール出荷の様子

県産食品の輸出額(2024年(令和6年))

地域別割合



品目別割合



(流通販売課調べ)

4 各地のおもな農林水産物

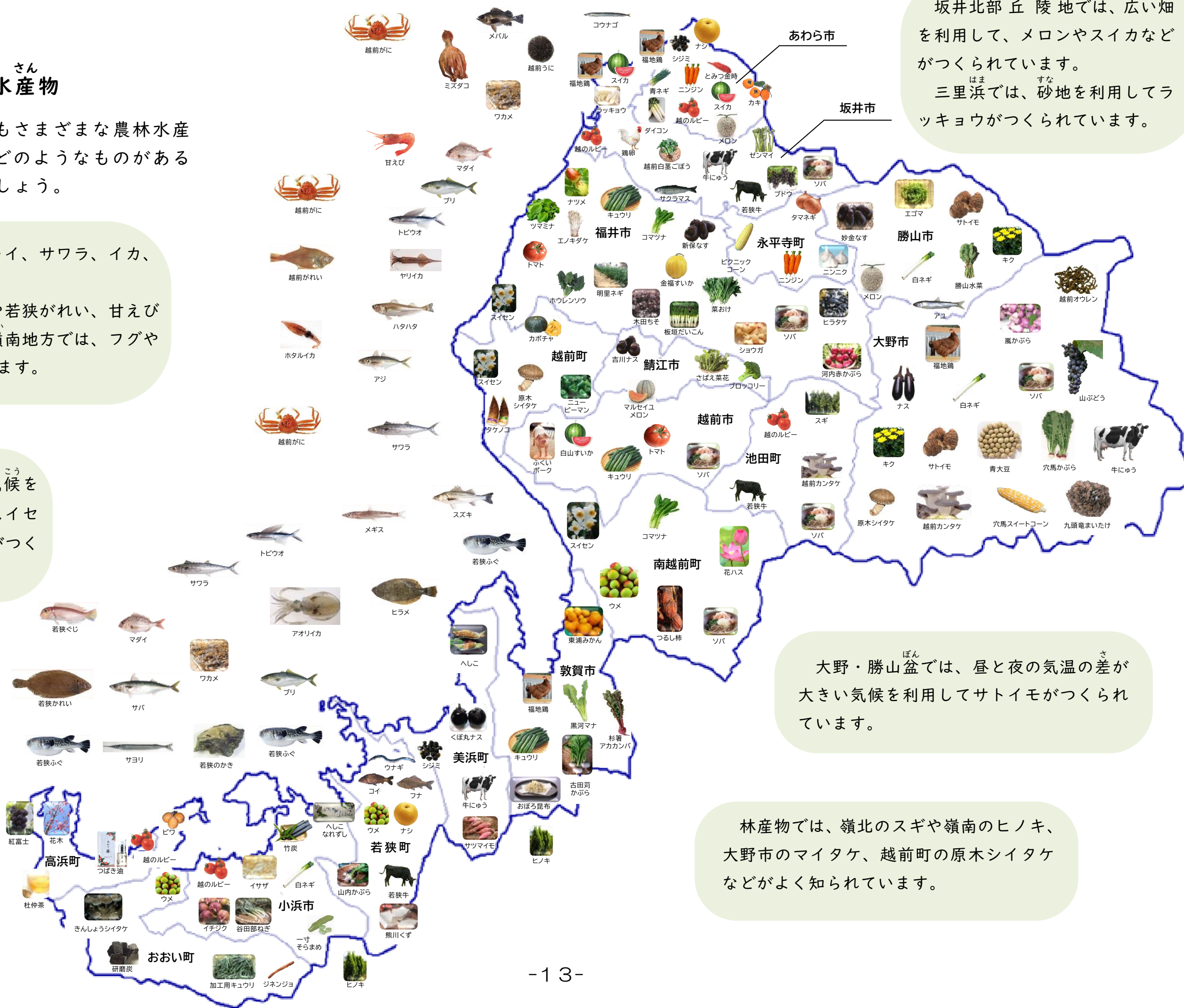
福井県では、米以外にもさまざまな農林水産物がつくられています。どのようなものがあるのか、マップで見てみましょう。

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、越前がにや若狭がれい、甘えびなどが有名です。また、嶺南地方では、フグやタイの養殖が行われています。

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くられています。

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つくられています。
三里浜では、砂地を利用してラッキョウがつくられています。



大野・勝山盆では、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。

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。

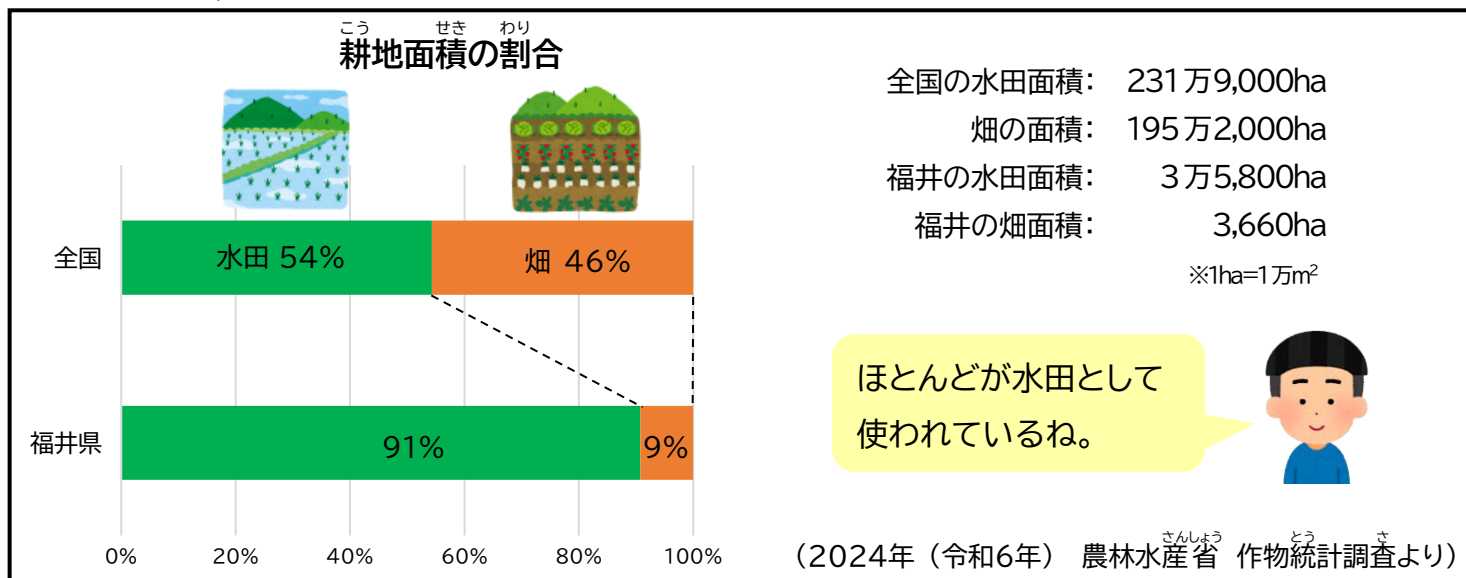
3

福井県の米づくり

1 米づくりのさかな福井県

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.9,10)



福井県で栽培される主な品種と収穫時期 (👉 資料編p.85)

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)

2024年(令和6年)福井県の米の生産量

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



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。(R7年産より「作況単収指数」に変更)

94以下が不良、95～98がやや不良、99～101が平常並み、

102～105がやや良い、106以上が良いとなる。

コラム - 福井の新ブランド米“いちほまれ” -

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.96)。

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2025年(令和7年)には1万2,000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短く、
とうふく(雨や風で倒れること)に強い。
- いもち病(稲が枯れてしまう病気)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

「いちほまれ」は、全国へ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おこない、おいしさをPRしています。



「いちほまれ」ホームページ



📍いちほまれロゴマーク



📍「いちほまれ」の袋



📍イベントでのPR

2 米をつくる仕事を見よう

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m²

農家1戸当たりの 平均耕作面積 (2024年(令和6年))※	全国	3.6ha
	福井県	5.0ha
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
受けおい 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。苗が病気になる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

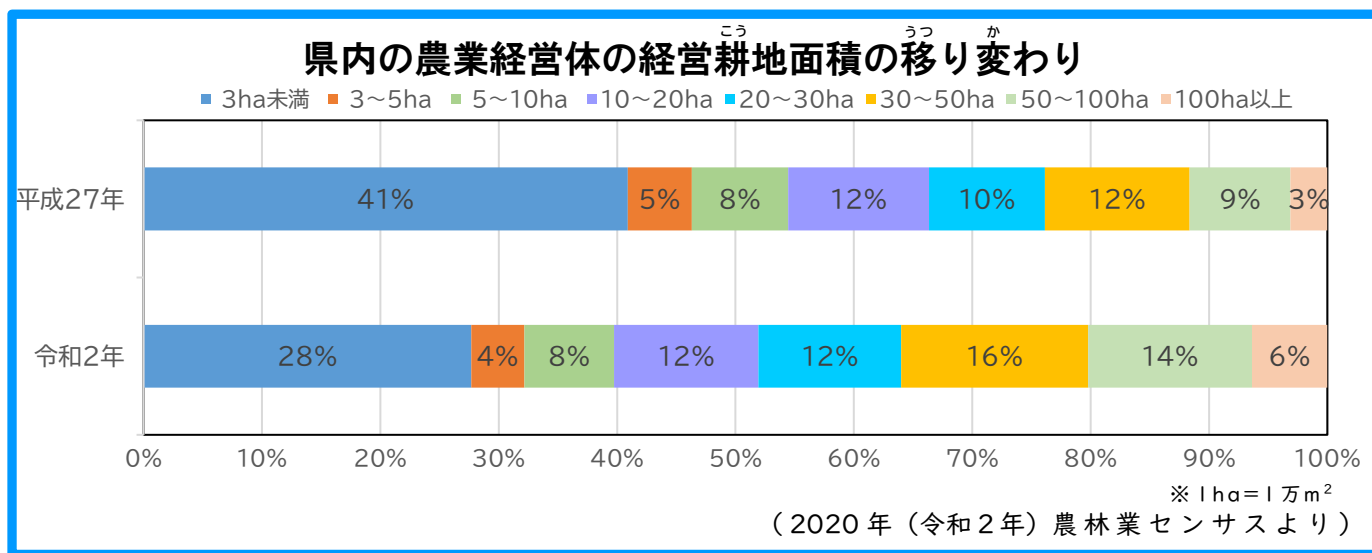
稲作の作業ごよみ

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	
準備・種もみを選ぶ <small>じゅんび えら</small>		種まき・苗を育てる		 <p>田植え</p>	
 <p>田おこし</p>		 <p>苗</p>			
6月		7月		8月	
水田の水管理、草かり、肥料・農薬をまく <small>ざっ がい ふせ</small> (雑草や病気、害虫を防いで、稲を元気に大きく育てる)					
 <p>6月の稲</p>	 <p>7月の稲</p>	 <p>農薬をまく</p>	 <p>8月の稲</p>		
<div style="border: 2px dashed blue; border-radius: 50%; padding: 10px; display: inline-block;"> <p>【動画】 ドローンで農薬をまく様子</p>  </div>					
9月		10月		11月	
<p>稲かり、脱こく、かんそう、もみすり、出荷</p>  <p>稲かり</p>  <p>かんそう・もみすり</p> <p>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。</p>		<p>秋の田おこし</p>  <p>稲かり後の田んぼ わらを土にまぜて、土づくりをします。</p>		<p>機械の整備</p> <p>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。</p>	
※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			

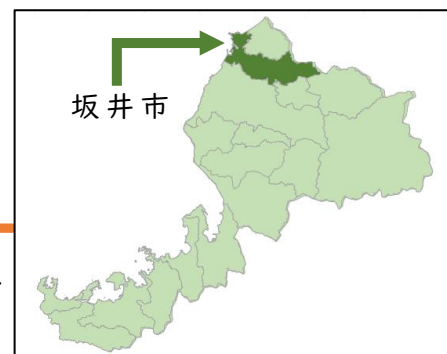
このような問題を解決するために、福井県では農業経営の大規模化を進めています。経営の規模が大きくなると、機械を効率よく活用して、広い面積で収量・収益を上げることができます。

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稲生産組合をたずねました。



野中水稲生産組合の話

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

通常は、農作物をよりたくさん収穫するために、化学肥料を使用したり、病気や害虫から守るために化学農薬を使用したりして生産しています。しかし、最近では、地球の気温がどんどん上がってしまう地球温暖化が進んでいます。地球温暖化は、二酸化炭素などの温室効果ガスが原因です。温室効果ガスは、化学肥料や化学農薬を製造したり、これらの原材料を船で輸入したりするときにも発生しています。

そこで、地域の自然を守るため、化学肥料や化学農薬を使用しなかったり、減らしたりして生産する「環境にやさしい農業」の取り組みが広がっています。

環境にやさしい農業では、化学肥料を使う代わりに、牛や豚、鶏などのふん尿が原料のたい肥を散布したり、れんげなどの緑肥作物を土と一緒に混ぜたりします。そうすることで、化学肥料の使用量を減らすことができ、川や湖の汚染を防ぐこともできます。

また、化学農薬を使う代わりに、機械を使って草をかいたり、農作物に網を掛けて害虫に食べられないようにしたりと、農薬を使わない工夫をします。農薬を使わないことで、温室効果ガスの発生を減らすだけでなく、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も役立っています。

特に、化学肥料や化学農薬を使用せずに生産する方法を「有機農業」、これらの使用量を通常の50%以上減らして生産する方法を「特別栽培」と言います。



↑ たい肥を散布する様子





↑ れんげを土に混ぜる様子



たくさんの種類の生き物が生息できるようになり、その小動物を食べるコウノトリも飛来します。

福井県で、環境にやさしい農業を行っている栽培面積は、2005年は463haでしたが、2025年は1,959haと環境にやさしい農業に取り組む人が増えてきています。

「有機農業」と「特別栽培」で作られた農産物は、それぞれマークをはって、お店で販売しています。そうしたマークを見つけて、環境にやさしい農業で作ったお米や野菜を食べることも、環境を守ることに繋がります。

【動画】
 福井県のお米
 と特別栽培米 




①「有機農業（有機JAS）」のマーク、太陽と雲と植物をイメージしています。



②「福井県特別栽培農産物」のマーク、
 恐竜と水仙が目印です。



③「エコファーマー」のマーク、
 化学肥料や化学農薬の使用を
 20%以上減らして栽培しています。

 緑肥作物 ○田んぼや畑の栄養とする目的で育てられ、収穫せずそのまま土と一緒に混ぜる作物

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。

2024年(令和6年)

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4位となっています。
( 本編p.12)



↑ 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.29)



↑ キャベツの栽培の様子



↑ 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進めたりしています。



●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）

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。



↑ 現在のようす

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）=100m²

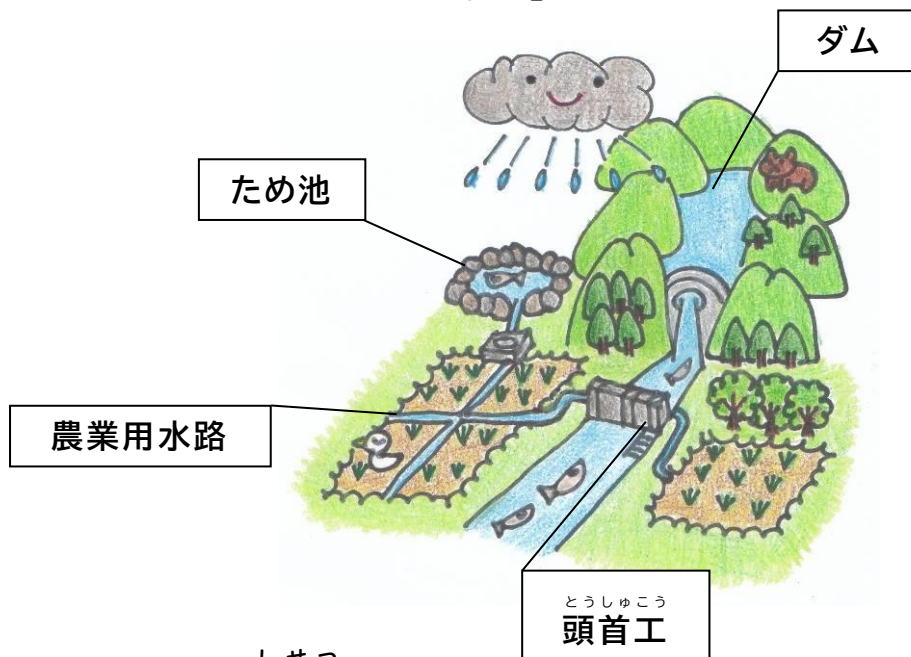


このように整備された水田の割合は、全国では69%なのに対して、福井県では94%ととても高く、全国第2位の整備率です（資料編p.87）。







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しせつ

雨水をためる		川から水路に水を引き込む <small>こむ</small>
ダム	ため池	頭首工
		
雨が降らないときに、川に水を流します。	川が少ない地域などで、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できます。
農業用水路		
開水路	管水路(パイプライン) <small>かん</small>	
		



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。



【動画】九頭竜川鳴鹿大堰 整備の歴史



十郷用水(坂井市丸岡町)

芝原用水(福井市宝永)

芝原用水の水は農業用水として利用されていただけでなく、江戸時代の福井城下においては大切な飲み水であったため、野菜などを洗うことができませんでした。

福井平野に広がる農業用水路

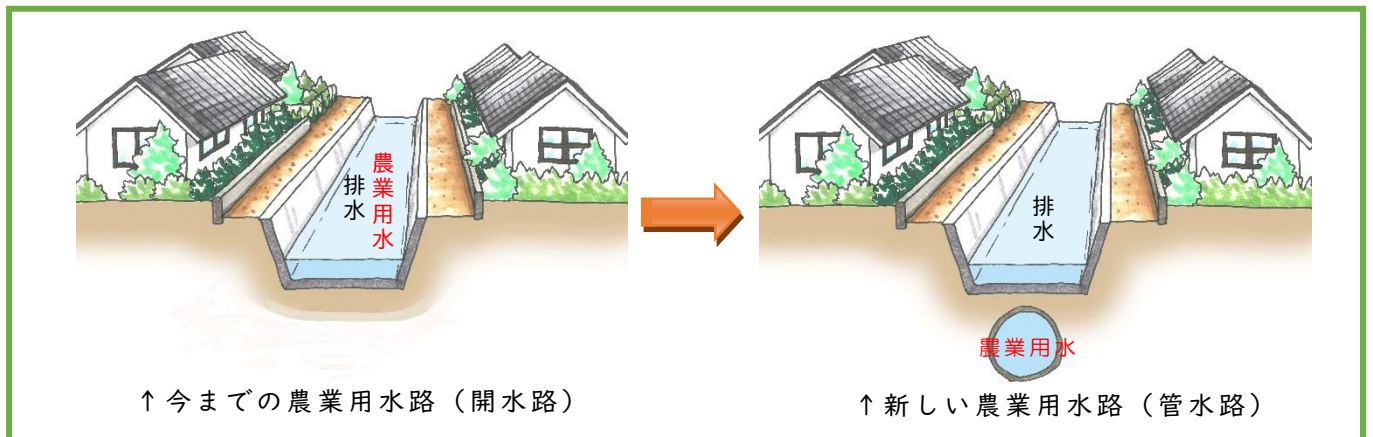
●開水路のかかえる問題と管水路（パイプライン）の工事

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。



⬇ 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。



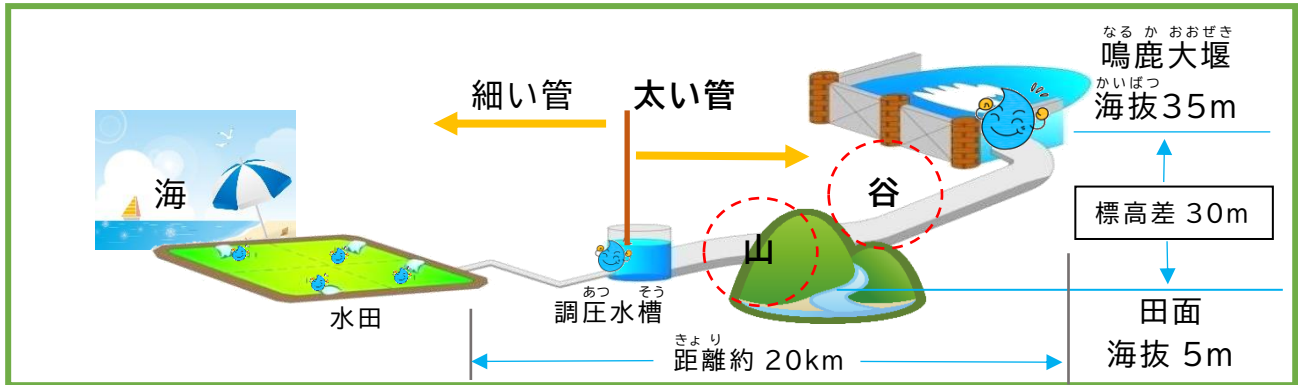
⬇ 地面を掘って太い管をならべ、つなげる



⬇ 鉄の歯を回転させて地面の下を掘る

管水路（パイプライン）にかえたことで、自然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。

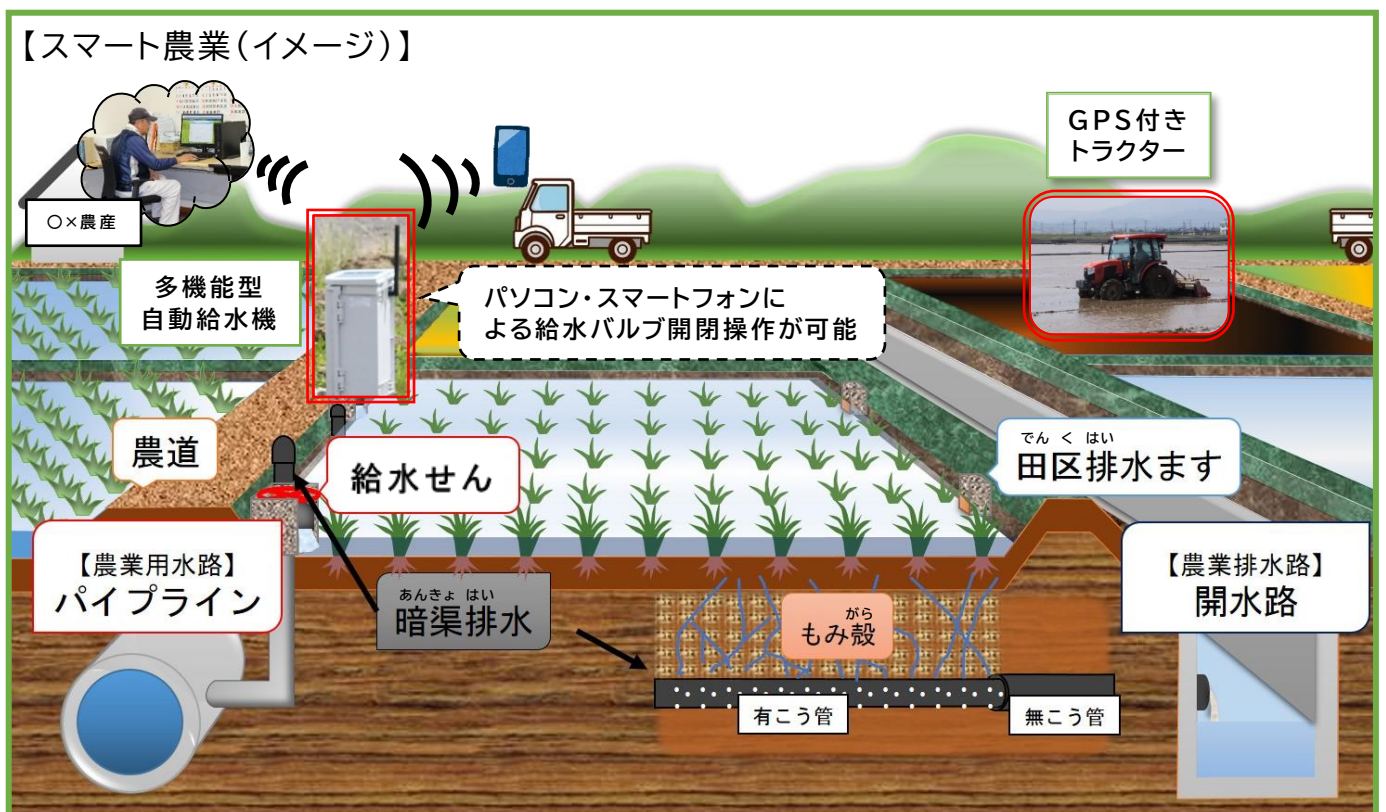
公平に無駄なく全域にとどけられる水により、品質の高いおいしい米づくりや野菜づくりなどの新たな取り組みが行われています。



① 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」

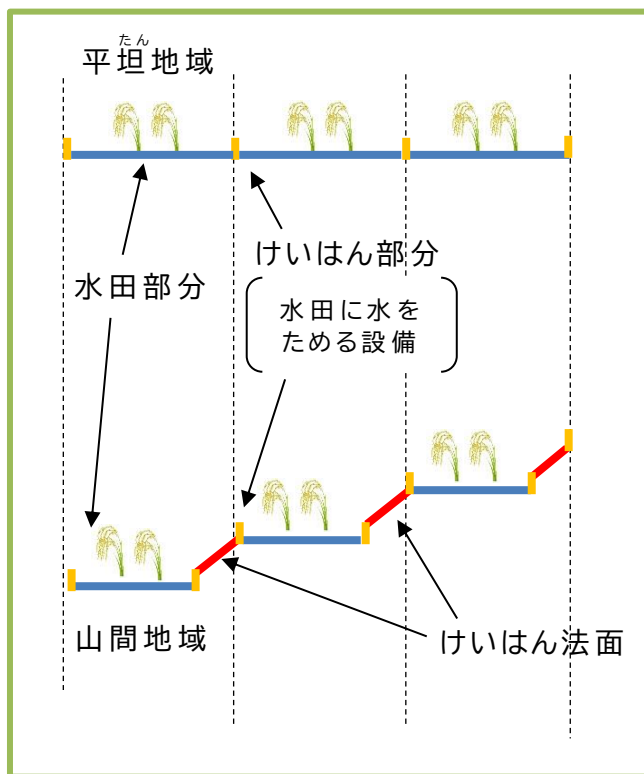
現在では、さらに農作業が便利になるように、新たに、自動で開閉できる多機能型自動給水器で田の水量を管理する取り組みや、自動で運転する農業機械の研究・導入が進められています。



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。



① 高浜町日引の棚田



① 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、いろいろな野菜が作られています。

また、「越のルビー」(ミディトマト) (資料編 p.100) 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

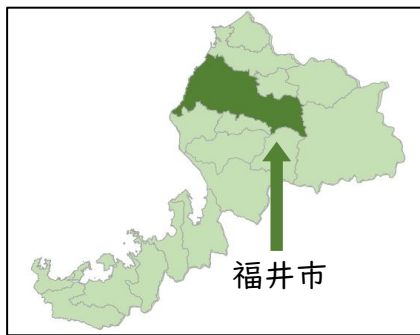
栽培方法	野菜の種類
露地栽培	ネギ、ダイコン、サトイモ、スイカ等
ハウス栽培	ハウレンソウ、トマト、メロン等



作付面積
露地栽培
ハウス栽培

- 野菜などを実際に植えている面積。
- 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。
- 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をたずねました。川村さんは、仲間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。



① 川村さんたちのハウス団地



② 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 ^{たね}種まき

ビニールハウスに肥料^{ひりょう}を入れて耕^{たがや}し、直接^{せつ}ハウレンソウの種をまきます。
肥料まき機^きやトラクター、種まき機^りを利用して、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^{きせつ}を通じて栽培^{さいばい}するハウレンソウは、栽培の時期にあわせた上手な水やりが重要^{よう}です。



↑ チューブを使った水やりのようす

③ 温度管理^{かん}

比較的^{ひかくてき}すずしい気候^{こう}を好む^{この}ハウレンソウは、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、ハウレンソウが育ちやすいようにします。



① 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。



① 収穫機を使ったかり取り



② かり取ったハウレンソウをコンテナ（かご）に移すようす^{うつ}

川村さんたちは、35棟あるハウスを順番^{とう}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、古い葉っぱなどを取り除のぞききれいに整え、重さをはかって袋づめします。



① ホウレンソウの選別せんべつのようす



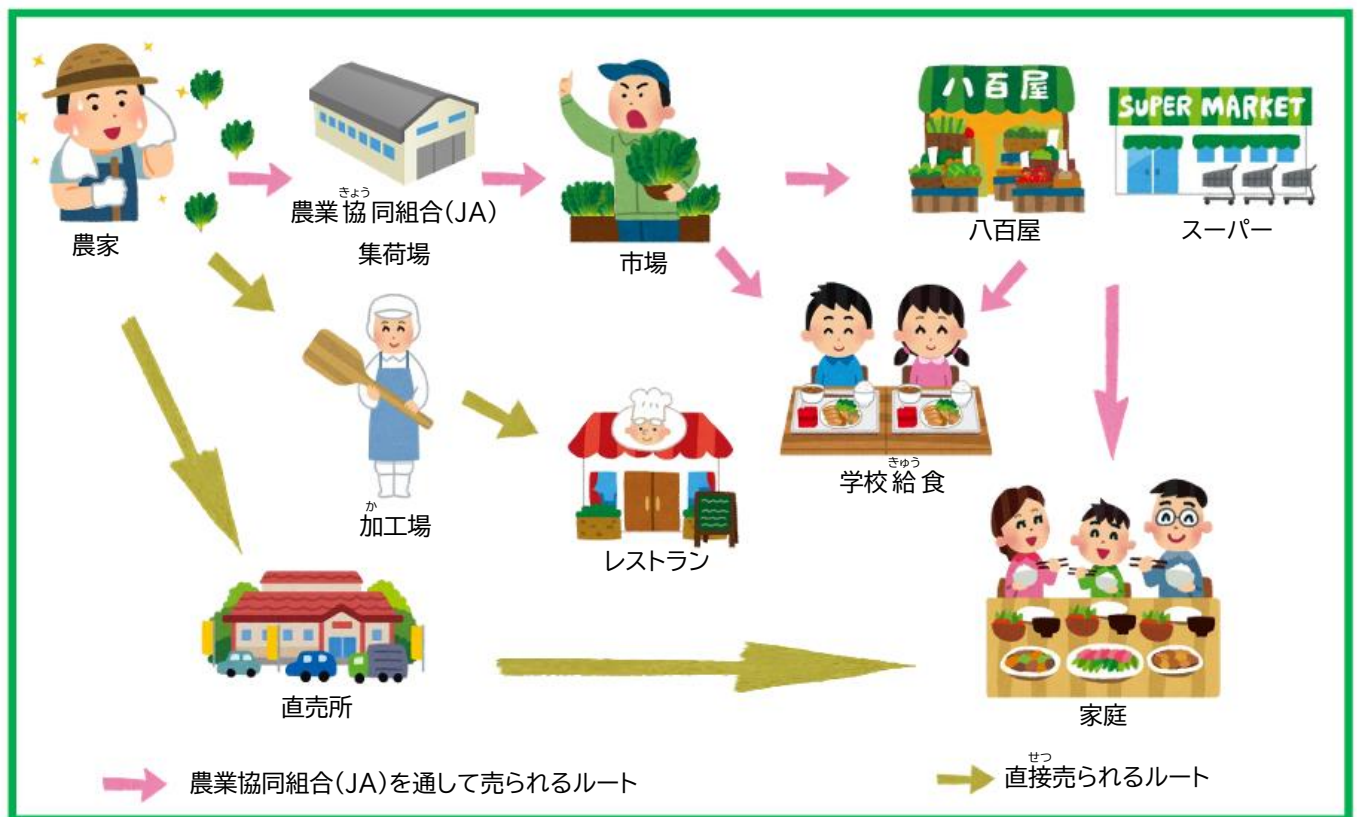
② 袋づめすかたの荷姿



③ 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。



④ ホウレンソウの行き先れい（一例）

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（しりょうへん資料編p.90）。
最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いぎ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。

2023年（令和5年）の果樹の作付面積さくつけは約689ヘクタールで、福井県の耕地面積こくの約2%を占めています。



① ウメ



② カキ



③ ナシの収穫

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

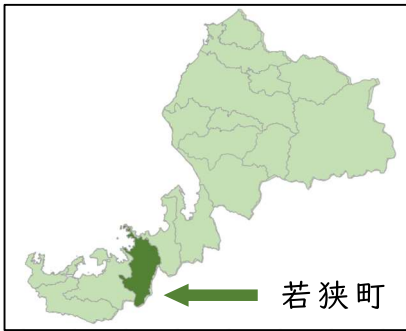



④ 梅干し



⑤ つるし柿

4 ウメをつくる仕事を見よう



若狭町は、福井梅（資料編p.100）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、やわらかくたつ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



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か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
木のようす	落葉		休眠	開花	果実の成長			枝や幹に栄養をたくわえる				
作業	せん 剪定 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					収穫準備	収穫	しおづ塩漬	ほ 天日干し 塩漬けたウメを せいろに並べて かんそうさせる			
	防除			肥料	防除	肥料	防除	肥料	防除	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切です。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、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。



↑ 青ウメ



↑ 塩漬梅（しら干し梅）

吉田さんの話

収穫は、手作業で行います。高いところの実には、はしごを使って採ります。加工するウメは、木の下にネットをしき、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

●ウメの集荷



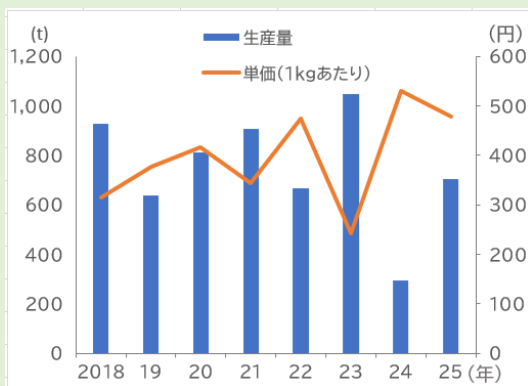
↑ ウメの選果場のようす

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。

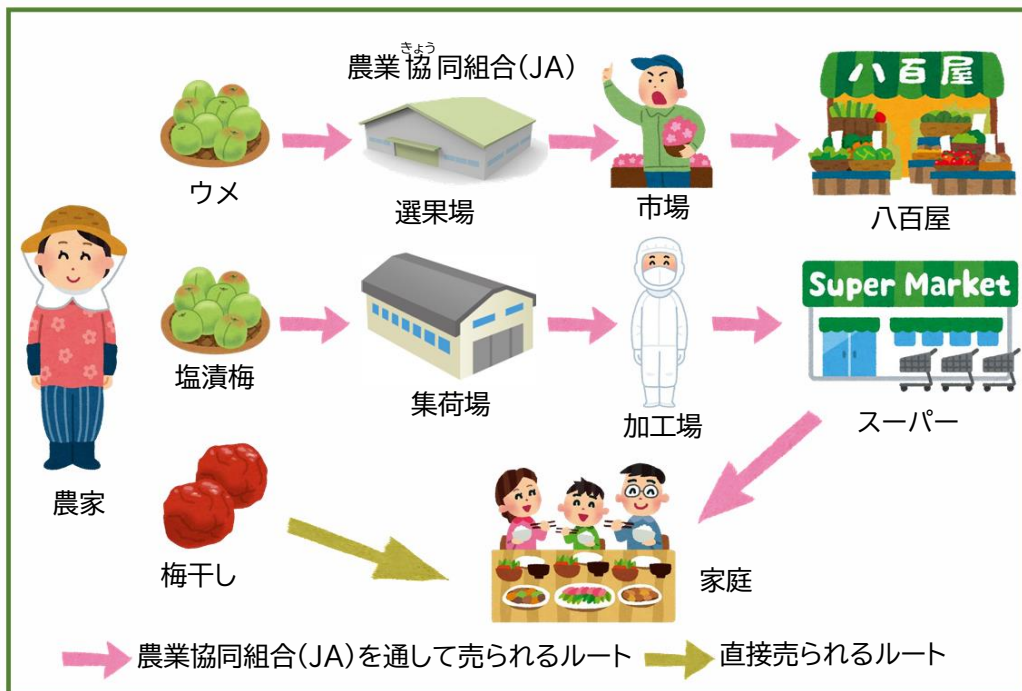
近年では、梅干しを食べる人が減っているため、梅を使用したお菓子や梅ワインなどの加工品の販売が増えています。

梅の生産量と値段



(JA 福井県経済連調べ)

▶ 【動画】福井梅について



↑ 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

▶ 【動画】ホルスタイン搾乳風景



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」をふくむ鶏などの家畜を育てています（しりょうへん資料編p.92、103）。

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。

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

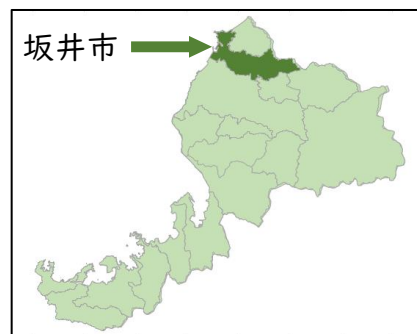


(福井県家畜飼養頭羽数調査より)

6 若狭牛を育てる仕事を見てみよう

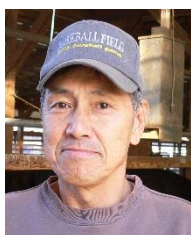
肉用牛の県内一の産地坂井市坂井町の野村さんをたずねました。

野村さんは全部で102頭の牛を飼っておりすべてが食肉用の牛です。



● 1日の仕事（季節の仕事）

野村さんの話



毎日^{かなり}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^{ぎゅうしゃ}のそうじやたい肥^ひの運搬^{ぼん}、集めたわらの運搬^{おん}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^{ごろ}は、稲^{いね}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^{いそが}忙しくなります。



↑ えさやり

【動画】和牛餌やり風景



↑ 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} 💡の交換 ^{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	健康確認、えさやり
18:00	



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^{きゅうしゅう}を吸収するほか、ベッドの役割^{わり}も果たしている。

● いろいろな施設や機械



↑ 牛舎



↑ たい肥を入れておきたい肥舎



↑ マニユアスプレッダー
(たい肥を田や畑にまきます。)



↑ 飼料用米破砕機
(飼料米を牛が食べやすいように細かくくできます。)

● 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。またはんしょく用の牛と肥育用の牛でも与えるえさの種類がちがいます。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。

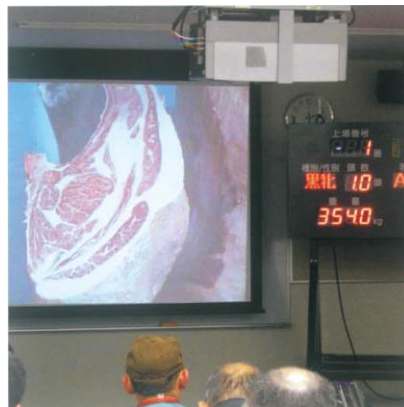


↑ 区別するための耳の札

●牛の出荷



⬇️子牛の品評会^{びよう}のようす



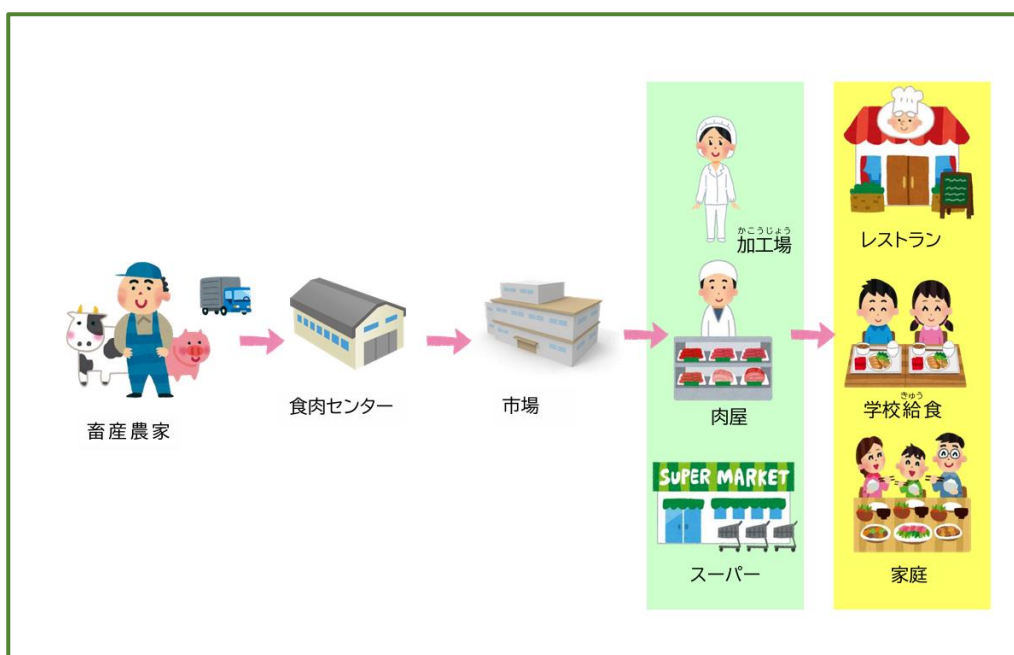
⬇️枝肉販売会^{えだはん}
(金沢市の食肉センター)

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^いに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、肉質がよい^よということです。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^{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えます。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 園芸の新しい取り組み

●園芸の研修機関「ふくい園芸カレッジ」

福井県では、農家数が減っています。そこで、新しく農業をする人材を育成するため、野菜や果物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。



①生徒が自分で野菜を育てて、栽培から販売まで学びます。



②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。

●年中収穫できる大規模園芸ハウス/植物工場

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です。

そこで、大きなハウスを建てて「越のルビー」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することで、季節を問わず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を天気のえいきょうを受けずに栽培できます。



③大きなハウスでトマトづくり



④植物工場でも冬でも栽培

●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のせられています。



⑤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「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（GI）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、「GIマーク」をつけて売られます。



↑GIマーク

地理的表示(GI)保護制度に基づき登録された福井県の生産品目

品目	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。



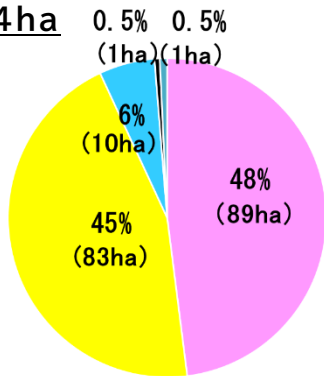
↑家畜のえさになる飼料用米

●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。

農作物被害面積に占める獣の種類と割合

R6 合計 184ha



（その他はクマ、アライグマ、ハクビシン、スズメ等）

■シカ ■イノシシ ■サル ■カラス ■その他

（福井県中山間農業・畜産課調べ）

福井県の2024年（令和6年）の農作物被害面積は合計で184haになりました。

その中でも特に被害面積が大きかったのは、シカとイノシシです。

シカの被害面積は全体の48%の89ha、イノシシの被害面積は全体の45%の83haでした。

※1ha=1万㎡



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



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。



イノシシにふみたおされた稲



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

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が減り、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、たくさんの要因が複雑に関係しています。

耕作放棄地の問題

山ぎわでは、耕されずに放棄される田畑が増えて
います。

放棄された田畑では、雑草がしげって獣のひそみ
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の植物が
減るなど自然環境への悪えいきょうがあります。



↑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

被害をなくすために、シカやイノシシが田畑に入
ってこないようにさくを設置したり、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！

つかまえたシカやイノシシは、そのほとんどが
められたり、燃やされたりしていますが、最近では、
地域の資源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、シカやイノシシの肉を使った
メニューを給食に取り入れている学校もあります。



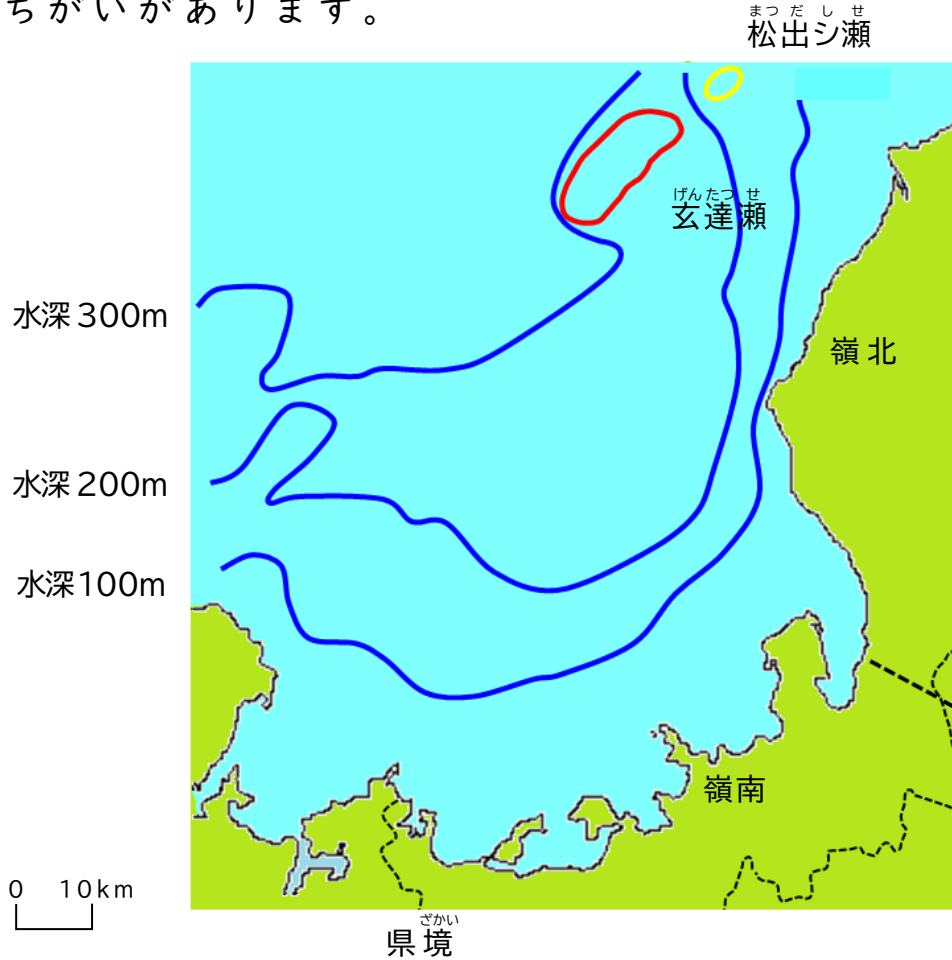
↑シカ肉を使った学校給食の例

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。

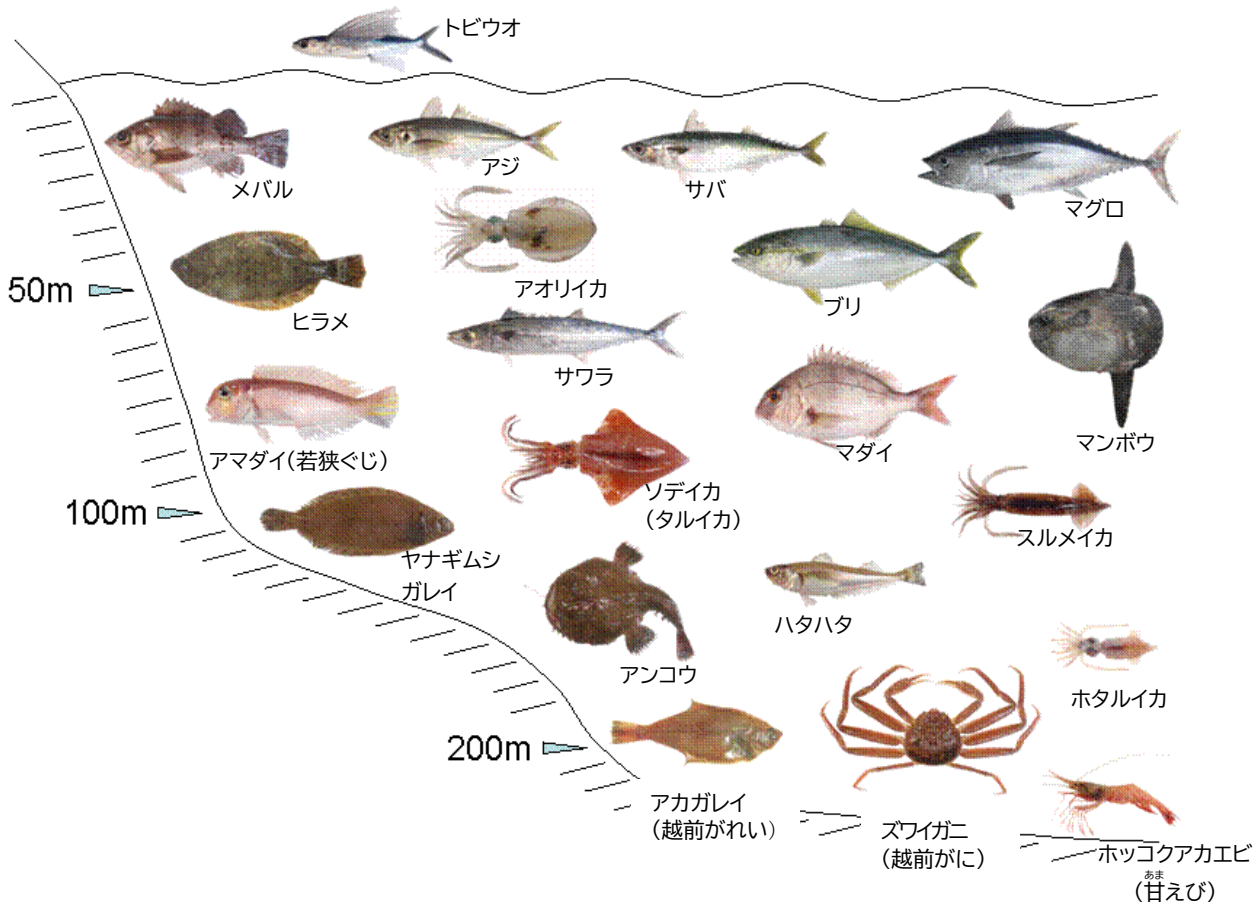


● 嶺北地方と嶺南地方の海の特徴^{とくちょう}

	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

水温



暖かい

冷たい

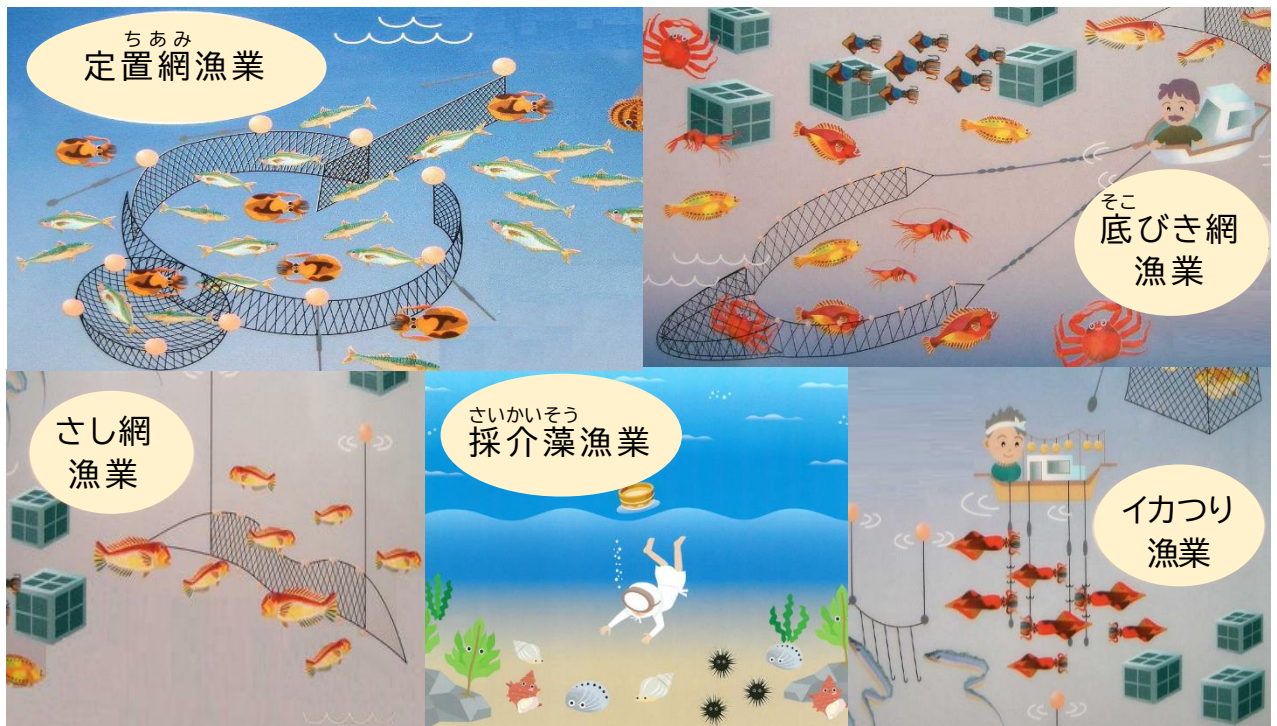
福井の海では、ブリ、カレイ、サワラ、イカ、アジ、タイ、ヒラメ、ハタハタ、カニなど、たくさんの種類の魚がとれます（資料編p.93）。

それは、福井の海の水温が、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^{ぎよ}漁業



福井県では、定置網漁業、底びき網漁業、さし網漁業・採介藻漁業、イカつり漁業など、^{えん}沿岸漁業や^{おき}沖合漁業が行われています。

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、さし網漁業・採介藻漁業、イカつり漁業の^{じゆん}順となっています（^{しりょうへん}資料編p.93）。

漁業の種類^{しゅるい}

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。
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。
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。

●福井県の主な漁業の方法 ほう

分類	種類	漁業の方法			
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。	
沖合漁業	底びき網漁業	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。	
イカつり漁業※	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

●^{そこ}底びき網漁業を営^{あみぎよ}む米沢さん^{いとな}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^{どろ}ですが、深さや海底の泥の状態^{じょうたい}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^{きかい}を使って船の位置^{いち}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るかどうかは船をあやつる漁師^しのうでで決まります。



① 網をひくロープ
ロープの長さは1,500mにもなります



② 「越前がに極」^{きわみ}のタグが付けられたズワイガニ



③ 網をひきあげたところ



④ 越前がにのタグ




越前がに極のタグ



越前がにのタグ ○福井県で水揚げされたことを証明^{しょうめい}する黄色いタグ（地理的表示タグ^{てきしじタグ}）が付けられる。

越前がに極

○越前がにの中でも、重さ1.3kg以上、甲羅^{こうら}のはば14.5cm以上、つめのはば3cm以上の物を最上級^{さいじょう}の「越前がに極^{きん}」として認定している。（資料編p.104）

●イカつり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。イカは光に集まる性質せいしつがあるので、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、一晩ばんで1万匹びき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ます。



①夜に光をつけてイカを集める



①イカをサイズごとに選別せんべつして箱づめ

●定置網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込こんどります。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はんで困ります。クラゲの多い年は漁ができなくなることもあります。



①定置網にたくさん入った魚



①定置網に入った魚のとりあげ

5 つくり育てる^{ぎよ}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、漁師^{りょうし}さんがさらに大きくしてから海に放します。



① ヒラメの子ども



② ナマコの子ども



③ バフンウニ(越前うに)の子ども

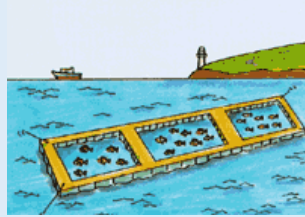
栽培漁業の流れ

① 種苗^{しゅびょう}生産^{さん}



たまごをふ化させ、室内の水そう等で飼育^{しういく}管理^{かんり}する。

② 中間育成^{せい}



食害^{がいがい}を受けにくくなる一定の大きさまで育てる。

③ 放流^{しげん}と資源保護^{ほご}



えさが豊富^{ほうふ}でかかれ場所が多い海域^{いいき}に放流^{しげん}する。

④ 漁獲^{かく}



一定期間保護^{ほご}、管理^{かんり}して大きく成長させたのち、漁獲^{かく}する。



【動画】
放流の様子



●養殖

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

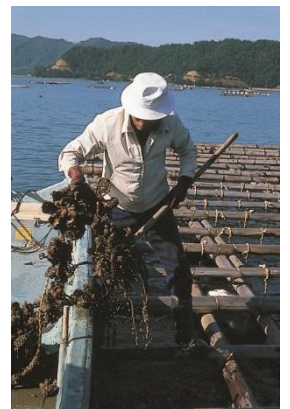


種苗 ○放流や養殖をするために育てられた魚や貝などの子ども。

食害 ○大型の魚など外敵に食べられる被害。



① 魚の養殖



② 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養殖を営むいとな しもじょう 下亟さんをたずねました。

下亟さんの話



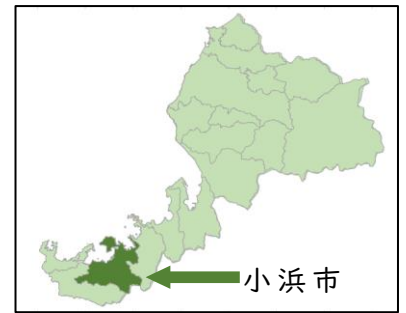
トラフグを育てるのはとてもむずか 難しい仕事です。トラフグの歯はすどく、一度にたくさん育てると、ストレスなどが原因でかみ合いをして、おたがいの体を傷つけることがあります。

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、嶺南地域のみん 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、直接消費者へ届けるため、養殖業者もふぐの調理免許を取って、宅配セットをつくり、全国へ発送しています。



↑フグの歯切り



↑生けすの中のトラフグ

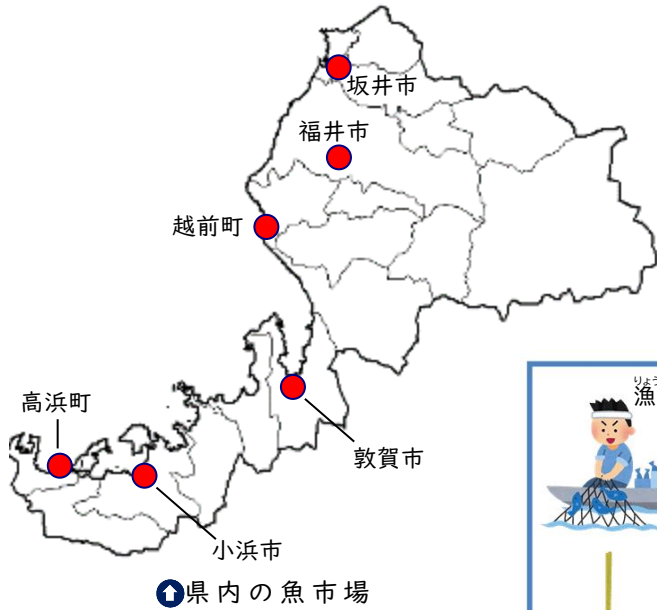


↑夏の若狭ふぐ料理



↑宅配セット

7 魚の行き先



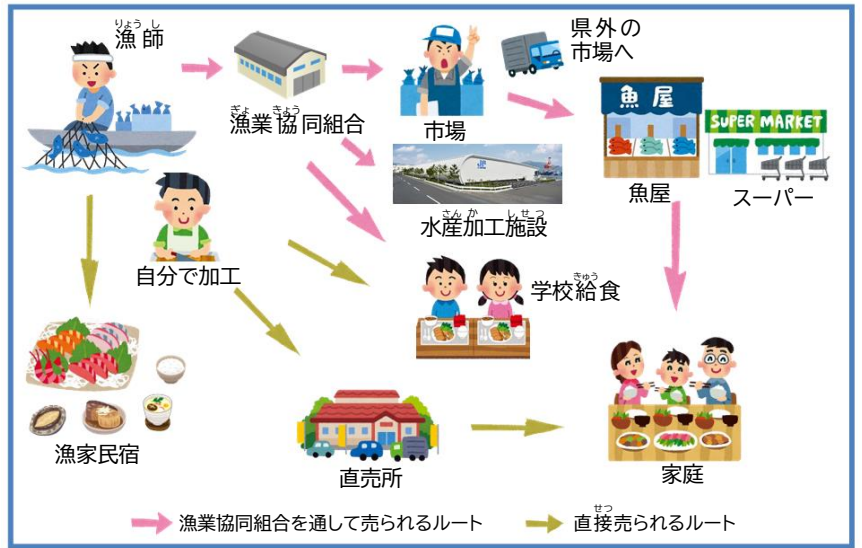
↑ 県内の魚市場



↑ せりのようす



↑ 魚の加工のようす



↑ 魚の行き先

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きます。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、小中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

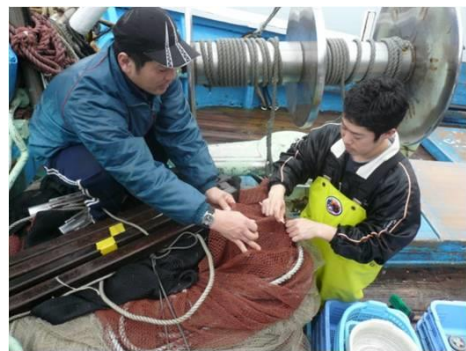
●水産業の研修機関「ふくい水産カレッジ」

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.93)。

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。



①水産カレッジのようす



①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、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。



①岩場の海藻(ホンダワラの仲間)の藻場



①砂地の海草(アマモ)の藻場



海藻 ○孢子により増殖。

海草 ○花をさかせ、種子を作って繁殖。

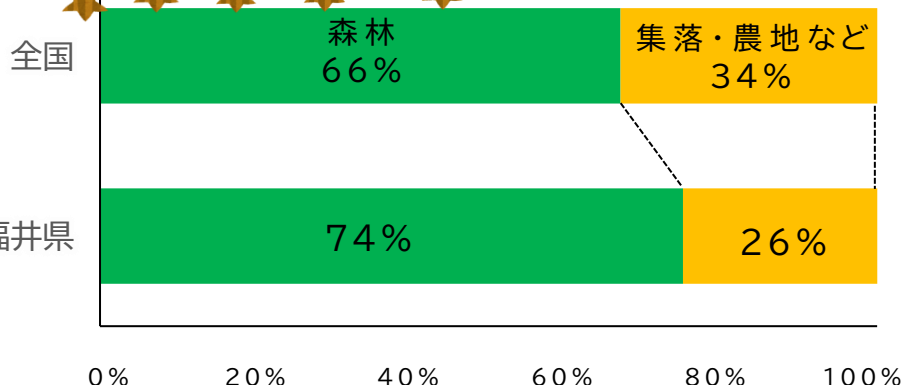
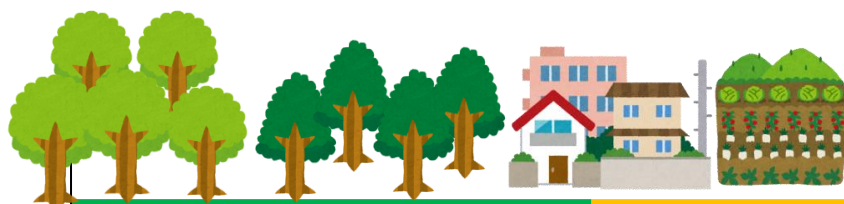
6

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.95）。

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て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.95）。



全国の土地面積: 3,779万7,389 ha
 森林面積: 2,502万4,810 ha
 県土の面積: 41万9,058 ha
 森林面積: 31万1,037 ha

※ 1ha=1万m²

(林野庁 都道府県別森林率・人工林率 2021(令和3年)年度末現在)

森林面積の割合

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。



⑥主伐

木材として利用するために木を伐ります。植えてから約50年はかかります。



①植え付け

苗木を一定の間隔で植えます。春か秋に植えますが、春が一般的です。



⑤枝打ち

枝を伐らないと、林内が暗くなり、不健康な状態になってしまいます。また節のない高い価値の木材を作るためにも行います。



②草かり

植えた木が雑草などに負けないよう雑草を刈ります。



④間伐

植えてから15年ほどたつと、木と木の枝葉がふれ合い、太陽の光がとどかなくなり、成長しにくくなるため、木を伐って数を調整します。伐った木もできるだけ家の柱や燃料、紙の材料などに使います。



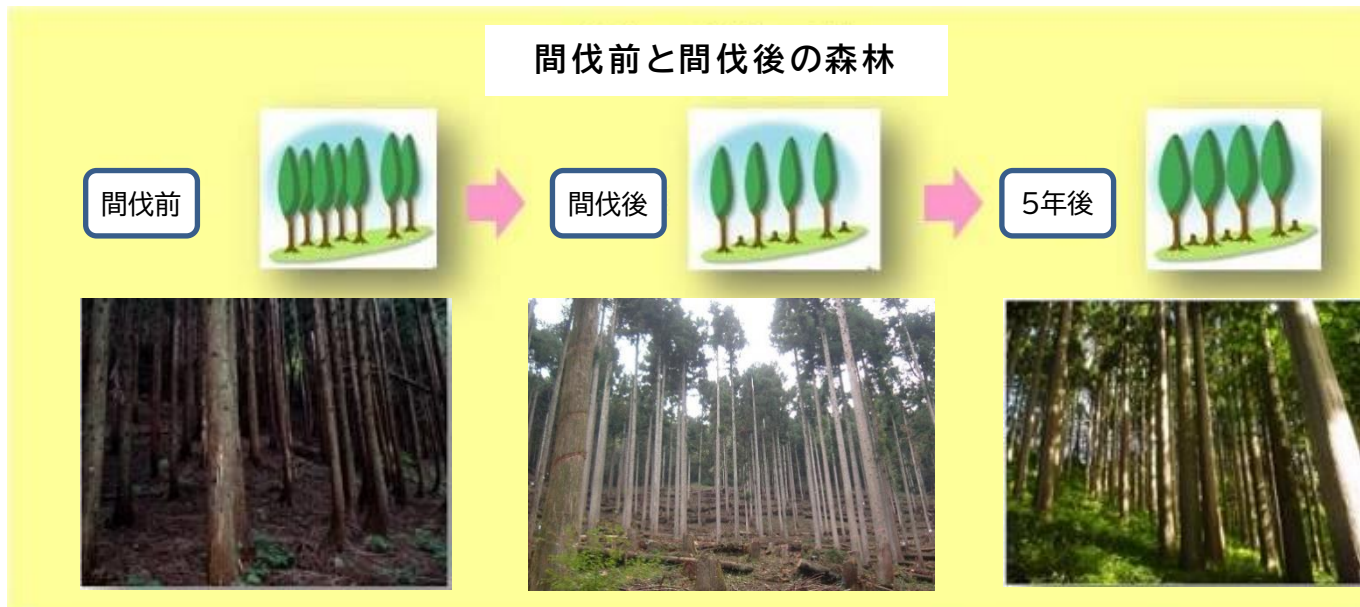
③雪起こし

雪の重みで倒れ、曲がったままとなっている木をまっすぐに起こします。

①木を育てるサイクル

● 間伐^{ばつ}について

木を伐^{のこ}って数を調整する作業を間伐^きといいます。間伐^きをすることにより残った木の成長が良^よくなります。また、地表に光^{とど}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^{たくわ}を貯^きえる機能^{のう}が高くなります。



● 主伐^{さいぞう}と再造林^{さいぞう}について

大きくなった木を収^{しゅうかく}穫する作業を主伐^{さいぞう}といいます。

主伐^{さいぞう}したあとに再^{ふたた}び苗^{なえ}木を植^つえ付ける作業を再造林^{さいぞう}と言^いいます。木を伐^くって、使^くって、植^くえて、育^くてることを繰^くり返^くすことにより、将^{しやう}来^{りやう}にわたって木材^{もくざい}を利用^{りよう}することができ^きます。

また、近年^{きせつ}は根元^{こんげん}に土^{つち}がついていて季節^{きせつ}を問^とわず植^くえ付け^けられる、作^{さく}業^{ぎやう}が容^{よう}易^いな「コンテナ苗^{コンテナなえ}」の利用^{りよう}が進^{すす}んでいます。



↑主伐のようす



↑再造林のようす

● 林業で使われる機械きかい



① 昔の林業のようす。斧おので木を倒し、専用せんのソリを引いて運んでいました。

1950年（昭和25年）頃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、木を伐る作業はばが大幅こうりつに効率化せいしました。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、大型で性能がたの良い機械せい（高性能林業機械）が森林の中で活躍やくしています（👉資料編しりょうへんp.95）。

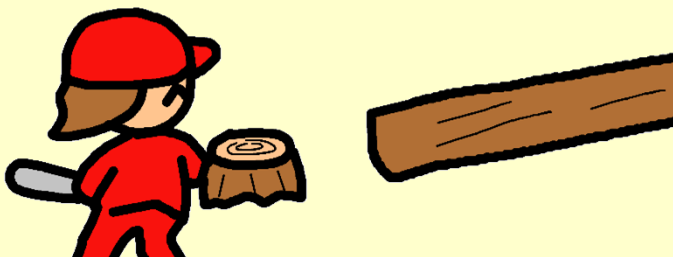
伐採（木を伐ること）のための機械



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うに積み込む
・丸太を運ぶ



【動画】

山で働く機械たち



「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】

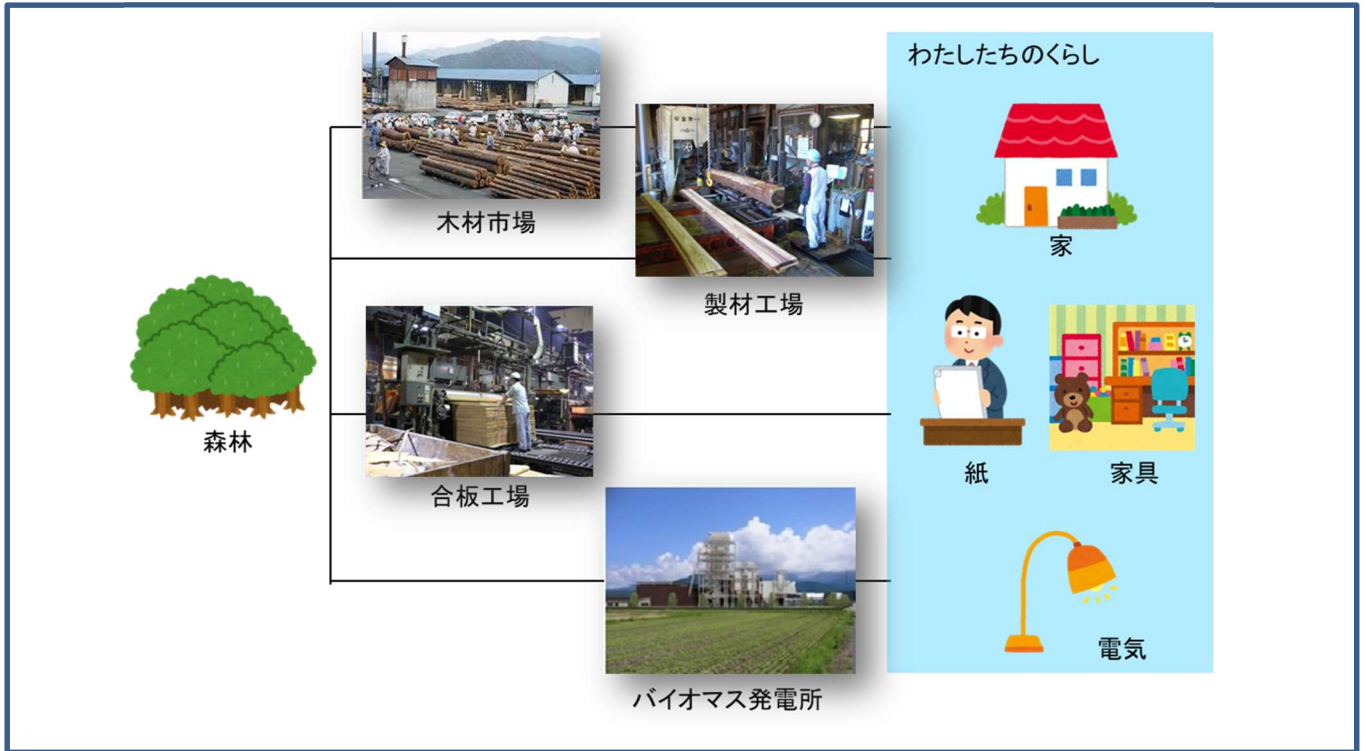


メインアトラクション
【式典行事】

📍 第47回 全国育樹祭の様子（2024年（令和6年）福井県）

3 木の行き先

主伐や間伐で伐られた木は、近くの木材市場に運ばれて、「せり」(本編p.55)にかけられ製材工場などに売られていきます。最近では、森林から直接、合板工場や電気をつくるための燃料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、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商業施設の内装 (福井市 福井駅前フードホール MINIE)

4 木質バイオマスの活用と地球温暖化防止

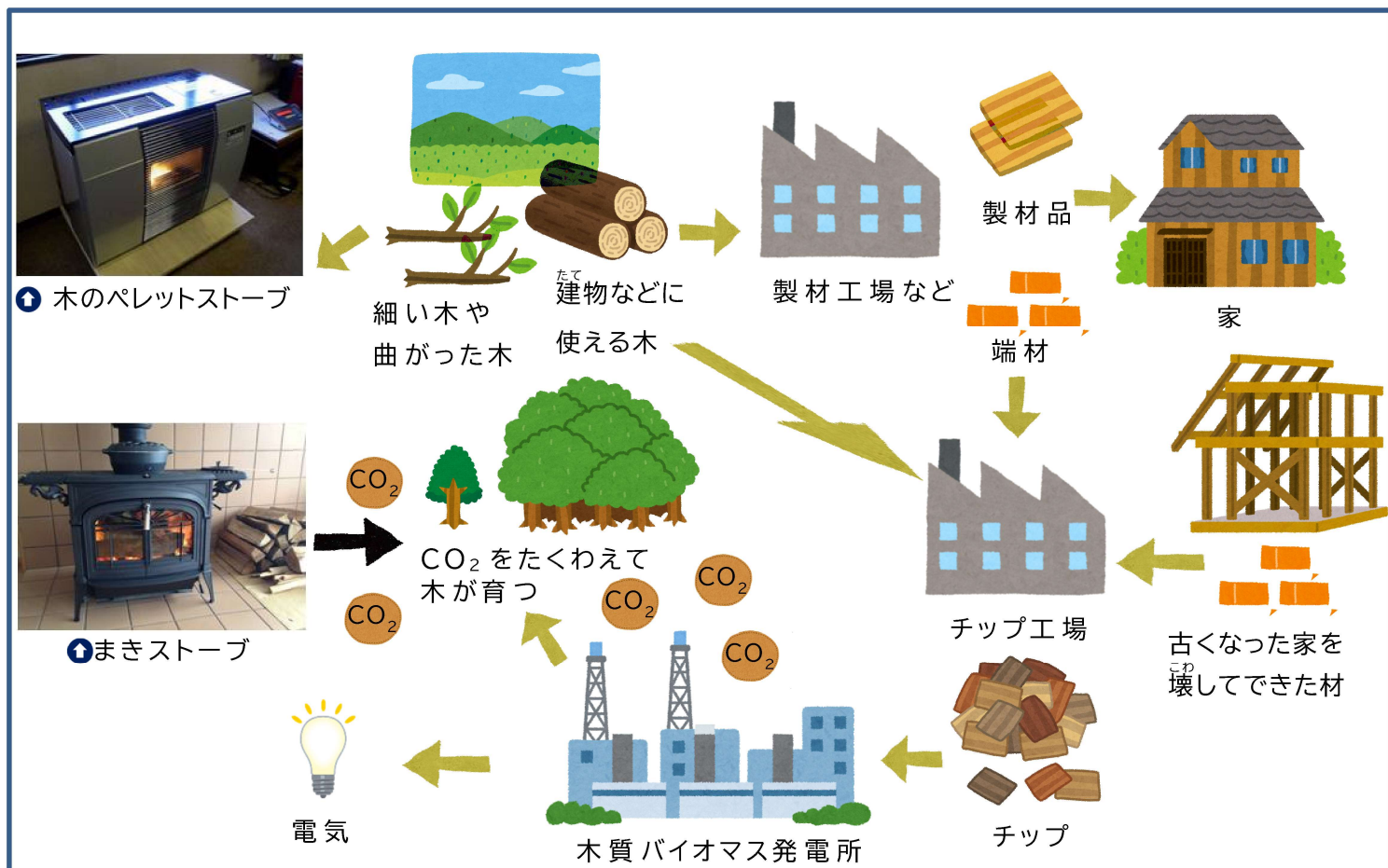
木は燃える時に二酸化炭素（CO₂）を出しますが、成長する時に吸収するため、木を利用して熱エネルギーを得ることは環境に優しく、地球温暖化防止につながります。

主伐・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。



④研修のようす



④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4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2024年（令和6年）から山に植えられています。



④花粉が飛ぶようす



④無花粉スギの検定状況
（左側が無花粉スギ）



④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^{さいがい}防いだりなど、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^{いき}に伝わる祭りや料理^{りょうり}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。

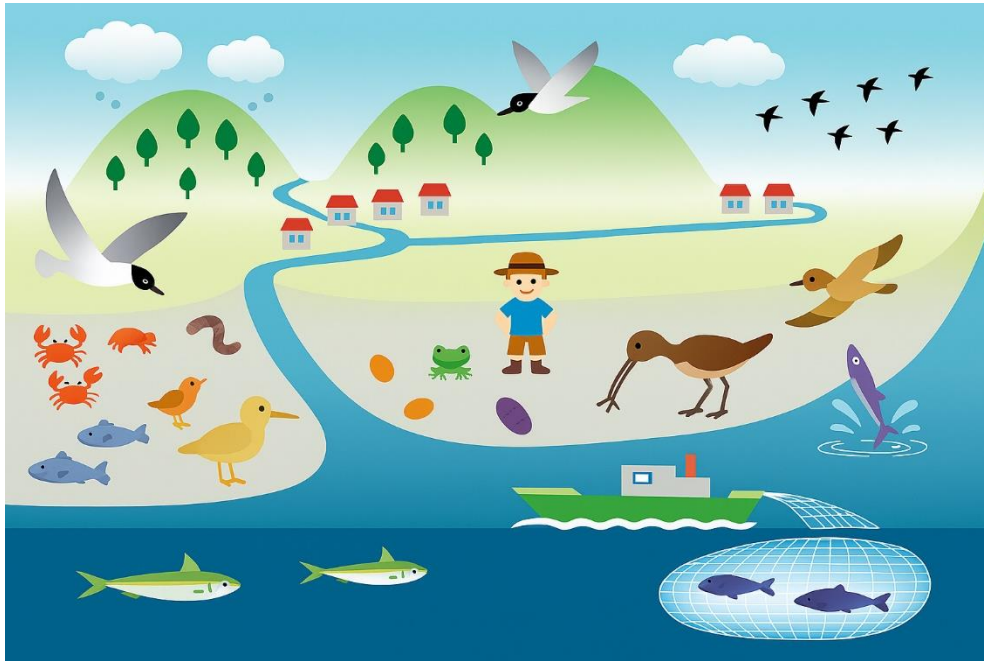
⑦ 漁業者^{ぎよ}は海での事故の発見や救助^{きゅう}などに協力^{きょうりょ}します。

⑧ 森林や田畑の植物は、二酸化炭素^{さん}を吸収^そして酸素^{きゅうしゅう}を出します。

⑨ 長い時間、農林水産業を通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。



① 稲刈り体験

越前市エコビレッジ交流センター（越前市）



① 笹もちづくり

あぐりパークほんごう（福井市）



① 杜仲茶の木の手入れ

（高浜町）



① 定置網体験

若狭三方漁業協同組合世久見支所
（若狭町）



① 木工体験

ふくい林業研修センター（坂井市）

4 農林漁業の6次産業化の取り組み

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

このように、農林漁業を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と農家所得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、農家民宿など農村の魅力を満喫できる場所を回遊してもらうことを“農遊(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評です。



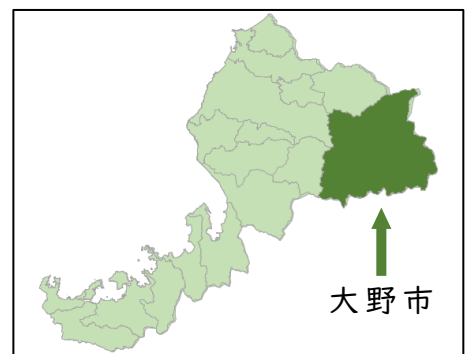
↑ 『米工房ほ・た・る』のみなさん



↑ かきもち

● 『建石農園』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。



↑ サトイモを掘るようす



↑ サトイモでつくったアイスクリーム

● 「UMIKARA」をたずねて（高浜町）

福井県高浜町では、豊かな海の恵みを活かした「6次産業化」に取り組んでいます。漁業でとれた魚を「加工して」「販売し」「観光や体験につなげる」ことで、漁業の収入や交流人口の増加を目指すものです。象徴的な施設「UMIKARA」では、新鮮な地魚や魚



を使った惣菜・加工品の販売、さらに海鮮BBQなどの食体験も楽しむことができます。こうした施設を通じて、地元の人はもちろん、町を訪れる人が「海と生きる暮らし」にふれることができます。

このような取り組みにより、高浜町では持続可能な漁業と海を中心とした活気ある町づくりを進めています。



↑UMIKARA

●新鮮な県産食材の販売

農産物直売所では、近くの農家で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



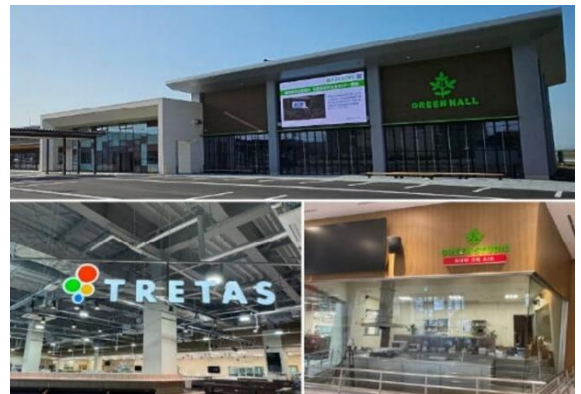
⬆️スーパーの直売コーナー



⬆️農家レストラン

食と農の販売・体験交流拠点「TRETAS」(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ができます。



⬆️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 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潤いをおもたえています。
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. 陸の豊かさも守ろう	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に取り組みます。

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？

親の田んぼの手伝いをしていたことから農業に興味を持っていました。

園芸カレッジに入校し、野菜の作り方を学ぶ中で、大玉トマトの栽培に夢中にな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、猛暑(とても暑いこと)や台風、大雪など、気象への対応です。トマトをたくさん収穫するために、農業用ハウスの中の温度を下げる対策や農業用ハウスが壊れないような対策をしています。

良かったことは、がんばって育てたトマトをお客様に「おいしい」と言ってもらえたことです。

🍅 夢は何ですか？

福井県で一番のトマト農家になることです。



吉村 寛さん(35才)

福井市東安居地区で大玉トマトを作っています。

農業は、努力した分だけ成果がでる、やりがいのある仕事だよ！

🐟 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(42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！