
戦略4：特色ある農業の活性化戦略

1 特色を活かした営農プロジェクト

- 地域特産物等の育成
- 地域資源を活かした「里山里海湖ビジネス」の展開
- 美しい里地・里山風景の保全

2 優れた農業基盤の活用プロジェクト

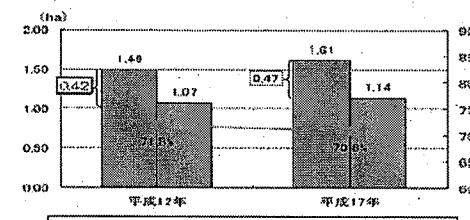
- 営農計画の実践に必要な田畠・水路の維持・整備
- パイプラインを活用した新たな水田農業

特色を活かした営農プロジェクト

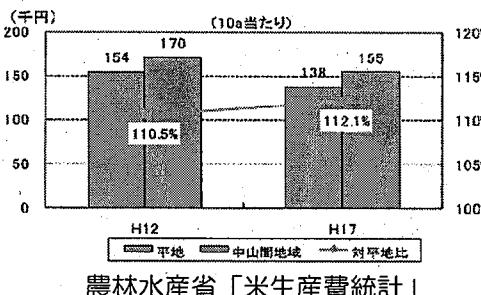
- 地域ならではの特色であるきれいな水や寒暖の差など地域の気候・風土に育った地域特産物や加工品を育て、地域の活性化を実現します。
- 地域の歴史や食文化、自然環境などの地域資源を活かして大都市圏から人を呼び込む「里山里海湖ビジネス」を開拓します。
- 中山間地域においては、アグリソーターによる農作業の支援を引き続き進めるとともに、特に営農の継続が困難な地域では、JA等が主体となった広域作業受託組織を設立し、平坦地と比べて生産条件が不利な地域の営農の継続と農地の保全を図ります。

【現状】

- 農地集積の進展により、経営規模1ha未満の農家数は減少しているが、平坦地の4割に比べ、中山間地域は6割と依然として高い。



農林水産省
「農林業センサス・都府県販売農家」



農林水産省「米生産費統計」

- 基盤整備や機械施設の整備により、中山間地域の米生産費は減少傾向にあるが、依然として平地との格差が1割以上ある。

- 中山間地域等直接支払は対象面積の8割で行われているが、今後活動の継続を危惧する集落もある。また、農地・水保全管理支の取組率は48%と、平坦地の68%よりも低い。

- 中山間地域等の小規模・高齢農家を支援する本県独自の「地域農業サポート事業」は792集落で実施。

【今後の展開方向】

地域特産物等の育成

- ・生産規模や販売状況に応じた地域特産作物の生産や加工販売を支援
- ・酒米や薬用作物など新たな地域特産品の開発を支援

地域資源を活かした「里山里海湖ビジネス」の展開

- ・都市住民を地域へ呼び込み、交流と地産地消を拡大する里山里海湖ビジネスの展開を支援
- ・中山間地域において、米から施設園芸への転換や、鳥獣害を受けにくい果樹生産の拡大を支援

美しい里地・里山風景の保全

- ・地域全体で水源かん養や美しい里地・里山風景を守る活動を強化
- ・アグリソーターや広域作業受託組織により営農を支援
- ・ニホンジカやサルの捕獲の強化等、鳥獣害被害対策の徹底実施

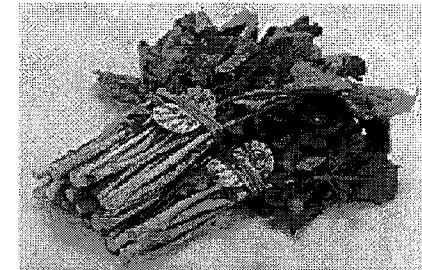
地域特産物等の育成

- ◎地域の気候や風土に育った地域特産作物について、生産規模や販売状況に応じた支援を行います。
- ◎福井らしい地域特産物の产地づくりや商工業・観光業との共動による加工品の開発・販売を支援します。

【具体策】

○生産規模や販売状況に応じた地域特産作物の生産支援（P.36、37参照）

- ・ブランド化しているサトイモやラッキョウ、ネギについては、収穫機や調製機の導入を支援し、集落営農組織や認定農業者による生産を拡大
- ・県内を中心に販売しているニンニク等の品目や、県外への販路開拓を行っている勝山水菜、吉川ナス等の品目については、新たな生産者を育成し生産拡大を図るとともに、新たな認証制度を導入して首都圏での販売を促進
- ・板垣だいこんや嵐かぶら等の希少な伝統野菜については、種子の保存による栽培の継続と、地元の直売所での販売を支援し、生産活動を継承
- ・農業団体と共に稲種子の県外販売を増加し、水稻種子の产地化を推進



勝山水菜（勝山市）

○新たな地域特産品の開発支援

- ・食品加工研究所と地域の醸造業者が共動し、オリジナル大吟醸酒を開発
- ・中山間地域の土壤や気候を好む薬用作物の栽培方法を確立し、契約栽培産地を育成



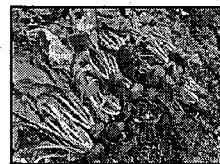
東浦みかん（敦賀市）

○加工品の開発・販売支援

- ・6次産業化サポートセンター等の専門力を活かして、伝統野菜やくず、ナツメ、茶等の加工品開発を支援
- ・県内卸業者や首都圏のバイヤーと共に、小ロットで期間限定の地域特産物を首都圏へ継続的に出荷できる物流・商流網を形成

ひくいの農林水産物

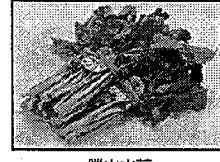
特色ある農業の活性化戦略



河内赤かぶら



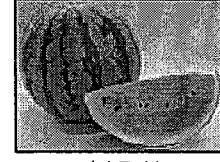
とみつ金時



勝山水菜



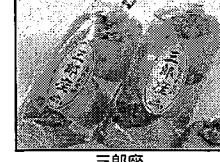
穴馬かぶら



白山スイカ



吉川ナス



三郎座

福井市

木田ちそ
板垣だいこん
菜おけ(岡保)
新保ナス
河内赤かぶら
木田青かぶ
明里ネギ
木田ねぎ
金福スイカ
しょうが
ミズナ
つまみ菜
カラシナ(越市のからし)
四月菜

鯖江市

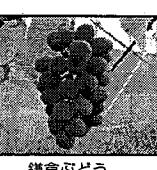
吉川ナス
さばえ菜花
枝豆
桑茶

越前市

白山すいか
武生きゅうり
食用菊
味真野茶
こうぞ
みつまた

高浜町

鎌倉ぶどう(紅富士)
内浦花木
杜仲茶(青脚)
椿油
五色貝



鎌倉ぶどう

おおい町

ジネンジョ(名田庄)
ビワ(大島)
研磨炭(名田庄)
若狭パール
アコヤガイの貝柱
かめの手



研磨炭

永平寺町

ニンニク(上志比)
ピクニックコン(永平寺)
五領タマネギ
越前ギンナン
美山在来ソバ
ウエミチレッド3号(鶴)
玉蘭(たまゆら)(本郷)
ミヨウガ(殿下)
あさつき(殿下)
ヒラタケ
福井のえのきだ(国見)

坂井市

三年子らっきょ
越前白茎ごぼう
ダイコン(三里浜・丘陵地)
三里浜すいか
丸岡在来ソバ
カシヨ(三里浜)
みどり干しづまい(竹田)
ナメコ

あわら市

とみつ金時
北潟の干しダイコン
丘陵地のスイカ
越前柿
芦原なし
あわら万博茶
寒ふな漁のフナ(北潟)
ナメコ

池田町

池田町の山菜

勝山市

勝山水菜(北水菜)
妙金なす
華ロケット(ミディアム)
エゴマ(野向)
ジャージー牛乳

南越前町

花蓮
今庄在来ソバ
牧谷珍子(水稻)

大野市

奥越さといも
穴馬かぶら
嵐かぶら
穴馬スイートコーン
白山 山ぶどう
大野在来ソバ
大だるま(在来青大豆)
越前オウレン
昇竜マイタケ
シイタケ
滝落し漁のアジメドジョウ



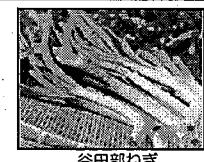
県全域

カタウリ
カワズクリ(ギャルウリ)
一寸ソラマメ
コマツナ
ホウレンソウ
ネギ
ニンジン
チャベツ
ブロッコリー
キュウリ
トマト
ミニティトマト
ジャガイモ
ハクサイ
レンコン
シシトウ
エンドウマメ
インゲンマメ
ササゲ
アスパラガス
オクラ
メロン類
イチゴ
スイセン
キク
ウメ
ナシ
カキ
山芋
キンカンウリ
ブドウ
イチジク

水稻種子
酒米
六条大麦
ソバ
小豆
ゴマ
葉わさび
越前カンタケ
若狭牛
ふくいポーク
越前ガニ
赤ガレイ
甘えび
ミズベコ
さざえ
いか
しただみ(貝)
イワナ
ヤマメ
テナガエビ(しば漬け漁)
<嶺北>
サクラマス
威嚇魚(さぎり漁)のアユ
<嶺南>
若狭ぐじ(延縄漁)
若狭かれい
若狭のワカメ(養殖)
若狭のイワガキ
シャコエビ
しばえび
うみぞうめん(海藻)

小浜市

谷田部ねぎ
ナバナ(今富)
新田ゴボウ
谷田部茶
若狭力キ
イサザ(四手編袋縄角)



谷田部ねぎ

若狭町

山内かぶら
鳥羽ウリ
獅子柚子(向笠ほか)
熊川葛
三方湖たき綱漁の鰯(フナ)
三方湖のシラウオ
口細青うなぎ



熊川葛

美浜町

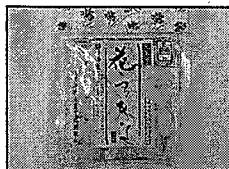
くぼ丸ナス
わさび(新庄)
カンショ(新庄)
久々子湖のシジミ



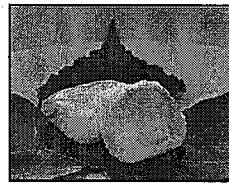
杉箸アカカンバ

いきいの加工品・料理

特色ある農業の活性化戦略



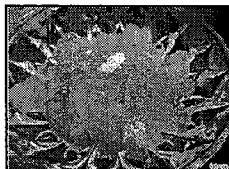
花らっきょ



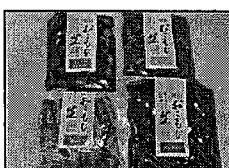
葉ずし

福井市

石臼そば
五位山納豆
しんちゃんみそ
殿下の豆汁
生大豆粉く殿下>
五色豆
ちまき
かいすくい（小煮しめ）
打豆なます
ごんじ
ところてん
アカモクのやまかけ丼



えご



おこもじ漬け物



笠漬け



田島へしなれすし

永平寺町

マス葉っぱ寿司
(サクラマス使用)
お茶炊アラレガコ
アラレガコの甘露煮
ゴリ料理（ヨシノボリ）
アユの焼きがらし
葉すし
うるか
から大根
鮎のこうじすし
アユの葉っぱ寿司

坂井市

板わかめ、もみわかめ
越前雲丹
三里浜たくあん
花らっきょ
らっきょ屋ドレッシング
日本で最初の焼き鰯寿司
燻出し込み焼き鰯漬けしこ
谷口屋のあぶらあげ
しゃきしゃき鰯粒らっきょ
青豆でつくった生厚あげ
ホソメの海苔
ハマボウフウ
アカラのしおいり
メギスのしおいり

あわら市

こうなごの糠漬け
剣岳そば
ささもち
ナマズのかば焼き
北潟湖フナの雀焼き

勝山市

北谷の鰯なれすし
妙金ナスの黄金づけ
えごま油
勝山水菜のお葉漬け
鮭寿し

大野市

嵐カブラの甘酢漬け
穴馬カブの重ね漬け
里芋のっぺい汁
こんにゃく
青豆豆腐
大だるまみそ
アジメドジョウなれ寿司
半夏生さば

南越前町

今庄つるし柿
そばの華
おばちゃんそば
蓮茶
蓮化粧品
蓮うどん
黄金の梅ジャム
黄金の梅アイスモナカ
黄金の梅アイスキャンデー
藤梅
茶飯
ところてん
へしこ寿司

池田町

つと藁納豆
おこもじ漬け物
こんにゃくく魚見>
豆板
山羊乳製品
きび団子



今庄つるし柿

鯖江市

山うにく河和田>

越前市

菊花びら漬け
菊もち
白山漬け（スイカかす漬け）
大豆かりんとう
ベリージャム

敦賀市

おぼろ昆布
杉箸アカカンバの
糠漬け・甘酢漬け
マナ漬け
横浜味噌
鰯寿司
こっぱなます
にしんずし

美浜町

えご

小浜市

田島さばへしなれすし
くずまんじゅう
笹漬け
若狭かれい一夜干し
アヒルヒメジの醤油干し
ペンペンガレイ
浜焼き鰯
アナゴの醤油漬け
のっぺい汁（新保）

若狭町

熊川宿おっかん味噌
熊川のこんにゃく
シズの一夜干し
三方湖天然ウナギ料理
三方湖のコイ、フナ料理
コイ、フナの甘露煮
ニシンのかぶらずし

高浜町

若狭漬け
フグ卵巢の糠漬
若狭高浜寿し
高浜桜干し
煮干しく和田>
焼きサバのちらし寿し

おおい町

名田庄漬け
じねんじょそば
夢工房米こうじ味噌
キンコ
たえじゃく

県全域

打ち豆
おつけだんご
でっちょようかん
とちもち
フキの佃煮
かきもち
天神譜のアカガレイ
せんまいのおあえ
ほうきの実の和え物
水ようかん
雑煮
鮭寿し
ニシンのかぶらずし

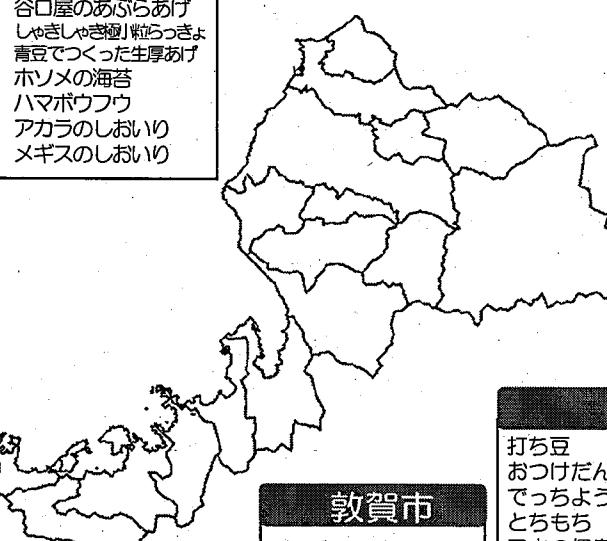
敦賀市

アコウのぬた
イワシのぬた
ドウメイワシのぬた
トビウオのぬた
だだみの味噌汁
ゲンゲのすまし汁
ミニイカの煮付け
イイダコの煮付け
タラコの昆布巻き
アユの昆布巻き
身欠きニシンの昆布巻き
吳汁
報恩講料理
ぼっかけ

＜奥越＞
すこ
いもほた
里芋の煮っこがし
里芋の田楽
里いも赤飯

＜丹南＞
昆布巻
むかごのごまあえ
たくあんの煮たの
ほおば飯

＜嶺南＞
地魚の醤油漬け（干し）
ニシンの寿司
五徳みそ
グジの若狭焼
いぎす
いご
れんぼ



地域資源を活かした「里山里海湖ビジネス」の展開

- ◎中山間地域の美しい自然や地元の豊かな食材を活用した農家レストラン、直売所、農業体験などにより交流と地産地消を拡大する「里山里海湖ビジネス」を開拓します。
- ◎農地の形状や鳥獣害など生産条件が不利な中山間地域において、米生産から施設園芸への転換、鳥獣害を受けにくい果樹栽培の導入を進め、収益性を向上します。

【具体策】

○大都市圏からの誘客拠点となるオーベルジュを整備

- ・新鮮な地元食材を一流シェフが料理するオーベルジュを、豊かな自然を感じられる中山間地域に整備し、大都市圏からの誘客を拡大

○里山里海湖資源を活用した「遊ぶ」「食べる」「泊まる」を充実

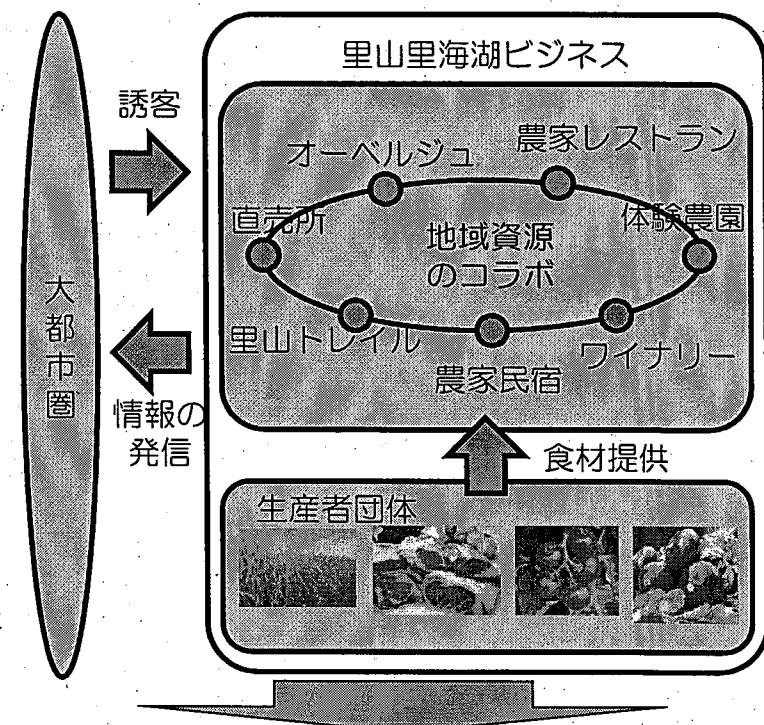
- ・特色ある農産物を活用した体験農園や農家の庭先を活用したミニ直売所、民宿でランチを提供するミニ農家レストランなどを整備し、都市住民との交流を促進

○米生産から施設園芸への転換や鳥獣害を受けにくい果樹生産を拡大し、中山間地域の農家の経営体质を強化

- ・トマト、キュウリ等の施設園芸への転換や、ナツメ、クルミ等の中山間地域向けの果樹生産を拡大

○豊かな自然や歴史、食文化を活かした里山里海湖ツーリズムを支援

- ・市町が主体となり、農家民宿や農家レストランなどの施設を組み合わせた誘客活動を開拓
- (「里山プレイングマネージャー」を中心にプランニング)



中山間地域の活性化

美しい里地・里山風景の保全

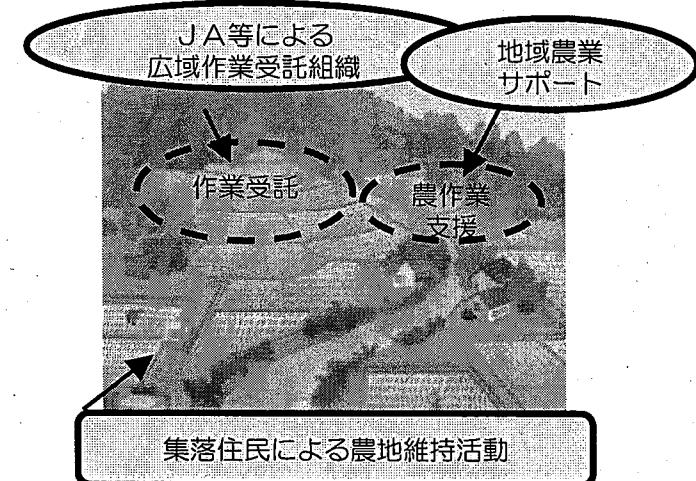
- ◎生活の都市化等が進み、集落の共同活動への参加意識が低下しているため、非農家を含めた地域全体での水源かん養や美しい里地・里山風景を保全し、生産者の負担軽減や耕作放棄地の増加防止を図ります。
- ◎アグリソーターによる農作業の支援に加え、JA等による広域の農作業受託体制や、中・小型の農業用機械等を兼業農家に斡旋する農機具のバンクを整備するなど、営農活動を支援します。
- ◎複数集落、複数市町による鳥獣害対策を強化し、特に嶺北地域に拡大しつつあるシカやサルの被害拡大を未然に防ぐ対策を進めます。

【具体策】

- 地域全体での水源かん養や美しい里地・里山風景を守る活動を強化
 - ・地域の話し合いを促進し、草刈りや水路の泥上げのほか、集落コミュニティの活性化につながる地域の特色を活かした活動を推進
(例)
 - ・「花づくり運動」への参加、「クリーンアップ大作戦」と共動
 - ・水田魚道やビオトープ等の整備による豊かな自然環境を保全
 - ・集落農園等の設置による地域住民の生きがい・健康づくりに寄与

- 山間部等の営農活動を支援
 - ・小規模農地では、アグリソーターによる農作業支援を行い、農地を保全
 - ・山間部等の集積が困難で耕作放棄地化を懸念する地域では、JA等による広域作業受託組織を育成
 - ・JA等が主体となって農機バンクを設立し、組織化や規模拡大に伴って余剰となった中小型機械、車両等を広域作業受託組織や機械の故障を機に離農を考えている農業者に斡旋

- 被害拡大を未然に防止する鳥獣害被害対策を実施
 - ・有害捕獲等の対応を迅速に行うため、鳥獣の生息状況調査を計画的に実施
 - ・ニホンジカの捕獲を全県で強化し、生息域の北上を抑止。また、サルについては集落住民による追払いなど効果的な被害防止策を普及
 - ・県・市町・農業団体等の職員による狩猟免許取得を促進



【水路の泥上げ】

優れた農業基盤の活用プロジェクト

特色ある農業の活性化戦略

- ◎農地を有効に活用し多面的機能を維持するよう、地域の営農計画と一体となったメリハリのある農業・農村整備を進めます。また、地域のコミュニティ活動を強化し、「地域のつながり」で農業・農村を守っていきます。
- ◎また、パイプラインなどを活用し、良質米の生産や新たな園芸品目の導入など収益性の高い農業を実現します。

【現 状】

◎農地整備率（水田圃場整備率：H24）

- ・福井県 87.4%（全国平均62.1%）

	ほ場整備	大区画化	パイプライン化
整備面積	31,050ha	11,972ha	15,017ha
整備率	87.4%	33.7%	42.3%

※農村振興課調べ

◎農地・水保全管理支払交付金の取組率（H25.1）

- ・福井県 64.7%（全国平均 32.0%）

	協定面積	農用地面積	協定締結率	順 位
664組織	26,392ha	40,800ha	64.7%	1位

※農村振興課調べ

◎耕作放棄地率

- ・4.7%（H22：全国4位）

	耕作放棄率	経営耕地面積	耕作放棄地面積
福井県	3.1%	27,543ha	850ha

※2010年農林業センサス

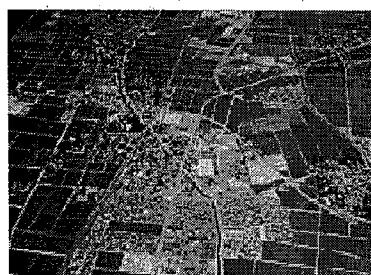
【今後の展開方向】

営農計画の実践に必要な田畠・水路の維持・整備

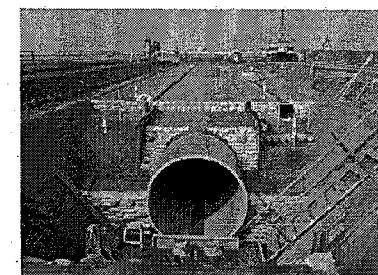
- ・農業水利施設等の長寿命化対策や地域が共動した維持管理の強化

パイプラインを活用した新たな水田農業

- ・パイプラインを活用した良質米の生産や新たな園芸品目の生産拡大



圃場整備した水田



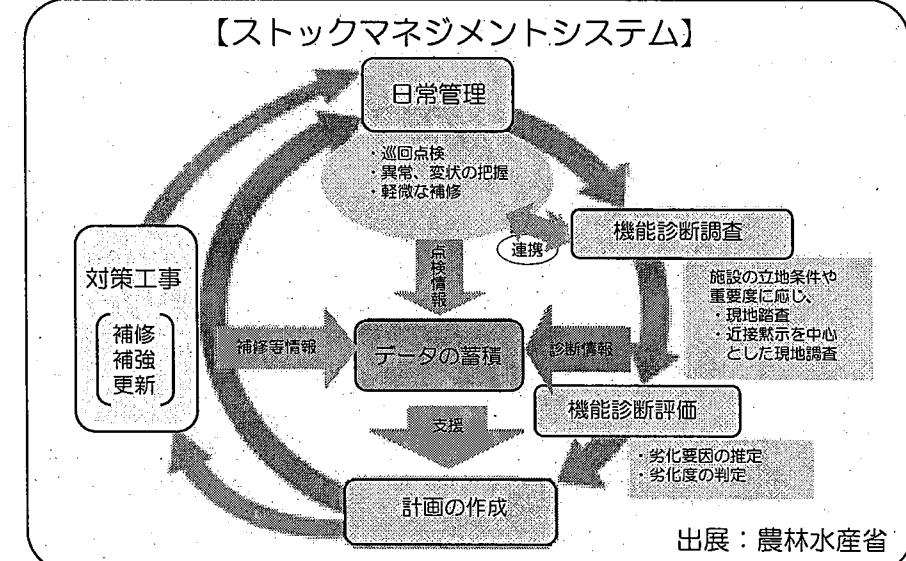
パイプライン

営農計画の実践に必要な田畠・水路の維持・整備

- ◎老朽化により更新が必要な農業用水利施設等は約6割に及んでおり、農地集積や水田園芸を進めていく上で必要な施設等の長寿命化対策や地域共動での維持管理を強化します。
- ◎将来必要となる農業水利施設の長寿命化対策や更新整備の負担について合意形成が難航するおそれがあることから、将来の負担に備えた農地保有者と生産者の分担をあらかじめ明確にします。
- ◎今後の農業基盤整備に当たっては、園芸や農産物直売・加工等も含めた地域の営農方針を見極め、生産者が明確で、産出額の増加など地域の営農計画の実現に貢献するものを整備します。

【具体策】

- ストックマネジメントによる農業用水利施設の長寿命化を推進
 - ・日常管理、機能診断に基づいて蓄積したデータに基づき、補修・補強・更新を検討し、計画的に実施
- 「人・農地プラン」を踏まえ、農業用水利施設の補修、補強等に係る農地所有者と生産者の費用負担について明確化
- 新たな生産基盤は、地域の営農計画の実現に貢献するものを整備
 - ・地域の生産者が明確になっている地域において整備
 - ・園芸や農産物直売、加工等を含めた将来の営農計画に基づき、産出額の増加等に貢献する地域において整備
 - ・特に営農条件が不利な中山間地域では、複数集落での後継者の育成や畦畔・水の管理に関する地域の合意等に基づき整備



【生産基盤の整備】

新たな計画

- 園芸の実践や農産物直売加工
- 認定農業者等の育成や各種管理の地域合意等

パイプラインを活用した新たな水田農業

- ◎日野川用水地域や九頭竜川下流域等では、かんがい排水事業により農業用水路のパイプライン化を進めています。日野川用水地域は平成18年度から全面供用開始し、九頭竜川下流域では平成28年度からの使用が見込まれています。
- ◎パイプライン化により、きれいで冷たい水を広域に供給することが可能となることから、水稻では夜間かんがい技術の導入による良質米の生産、園芸産地では水源転換による塩害の解消やブドウや高糖度ミディトマト等の新たな園芸品目の生産拡大を図ります。
- ◎また、水田地帯では新たに可能となるチューブかん水や暗渠排水を活用して送水する地下かんがい等の技術を普及し、水田園芸の生産量を増加させます。

【具体策】

○良質米栽培のための水管理技術の普及・開発

- ・夜間かんがい技術を導入し、胴割れ米や乳白米の発生を防止（P.11参照）
- ・パイプライン化を契機として、地域ブランド米「花あかり」などこだわり米の生産を拡大

○大豆・ソバの収量安定や品質確保、省力化のための総合技術を開発し、普及

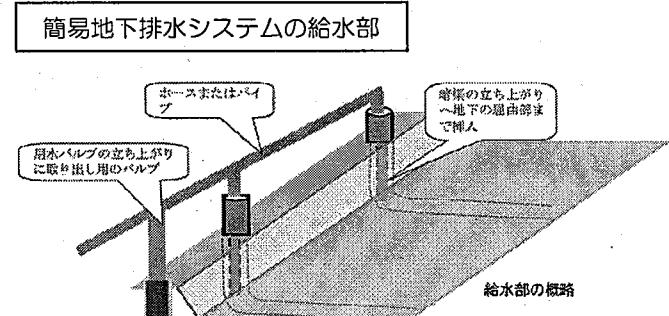
- ・発芽安定のための大豆うね立ては種、そば小うね立ては種技術を普及
- ・開花後でも除草剤が散布可能となる大豆「うね間散布技術」の開発・普及
- ・暗渠を活用した地下かんがい・排水システムを開発

○パイplineの周年通水を活用した新たな園芸生産を拡大（P.14参照）

- ・常時排水を基本としつつ、チューブかん水により不要な過湿を避け、今まで作れなかった夏にホウレンソウ、アスパラガス等を生産
- ・排水対策・かん水対策の徹底と機械化等の拡大を支援し、ネギ、キャベツ等の契約栽培を大規模に拡大

○パイplineの持つ水の力の活用

- ・昼間の異常高温を和らげる新たな暑熱対策を開発
- ・パイplineの水を農業生産の安定に使用することに加え、潜在エネルギーとして消雪や小水力発電等への使用についても検討し、可能なものから実施



チューブかん水