資料編 1 食育の先進県　福井

1　福井県の郷土料理

打ち豆汁

　打ち豆は、水でもどした大豆を石うすの上でつぶしてかんそうさせた保存食で、これをみそ汁に入れたものを打ち豆汁といいます。

おろしそば

　江戸時代に大根おろしをそえる食べ方が広まりました。

ぼっかけ

　ゴボウや油揚げなどをかつお節のダシでにこんだ汁をごはんにかけて食べます。

さといもころに

　奥越地方の、身が固く、にくずれしにくいさといもをじっくりにこんだ料理です。

すこ

　さといも「八ツ頭芋」の茎のすづけ。奥越地方では報恩講や祭りにかかせません。

にたくあん

　古くなったたくあんをにた料理です。

にしんずし

　港町として栄えた敦賀市で、北前船で北海道から運ばれたニシンを用いてつくられたのがはじまりです。

葉っぱずし

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

へしこ

　若狭地方に伝わる魚をぬかにつけた保存食。サバのへしこが有名です。

2 福井県の「食」を広める取り組み

●県外で県産食材を使用してもらう試み

食材は生産するだけではなく、販売して初めて生産者の利益となります。

福井県では、生産者の作った食材を首都圏でも買ってもらえるよう、販路拡大の手助けをしています。そのひとつとして、首都圏の人たちにも、福井の食材のおいしさを知ってもらうために、首都圏の飲食店で福井県産食材を使用した特別メニューを提供するフェアを毎年開催しています。

フェア初日イベントにて、福井県産食材を紹介するようす

●地産地消を広めるイベント

福井県では、福井のおいしい食材がいちばん豊富な秋の1か月間を「ふくい　秋の味覚月間」とし、市町とともに、県内各地の豊かな食にふれる企画を開催しています。

２０２３年（令和５年）１１月に福井駅前から県庁にかけて開催した「ふくい食と農の博覧会」では、地元の作物を売るマーケットのほか、訪れた人たちに、地元の食材の素晴らしさや食育の大切さを伝える企画をおこなっています。

「ふくい食と農の博覧会」のようす

3 貴重な「福井百歳やさい」

福井県には、大正時代以前から栽培されている伝統野菜があることを知っていますか？県内各地で、生産者の方々が自ら種を保存し、栽培してきた野菜のうち、100年以上前から生産され続けている野菜を「福井百歳やさい」とよび、保存に努めています。

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

●「福井百歳やさい」

市町名	作物名	市町名	作物名
福井市	明里ネギ、板垣だいこん、木田ちそ、河内赤かぶら、新保ナス、菜おけ、カタウリ、カワズウリ	鯖江市	吉川ナス
敦賀市	杉箸アカカンバ、古田苅かぶら、黒河マナ	坂井市	越前白茎ごぼう、三年子らっきょ
小浜市	谷田部ねぎ	美浜町	くぼ丸なす
大野市	嵐かぶら、穴馬かぶら、奥越さといも	高浜町	立石ナス
勝山市	勝山水菜、妙金なす、奥越さといも	若狭町	山内かぶら

●特徴的な品目

【吉川ナス】＜地理的表示（GI）登録＞

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

【谷田部ねぎ】

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

【河内赤かぶら】

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

【越前白茎ごぼう】

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

【調べてみよう】

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

●勝山水菜をつくる仕事を見てみよう

勝山水菜

全国的に水菜というと細長くギザギザした葉の「京菜」をイメージしますが、福井県で水菜というと勝山水菜を言います。

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

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

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

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

ビニールのトンネルがつぶれないように、雪を取りのぞく作業。

勝山水菜出荷組合のみなさんの話

勝山水菜出荷組合のみなさん

北市地区の勝山水菜

北市地区は、勝山市内で一番多く勝山水菜を栽培しており、１２軒の農家で約２.５ha栽培しています。毎年、種とりは係を決めて行います。チョウやハチが、勝山水菜の花（めしべ）に他の花の花粉をつけないように寒冷紗 でおおい管理します。先祖から受けついだ種を守るために責任重大です。

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

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

月	4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2	3
勝山水菜のようす	開花	さやの生長	種で休眠			発芽	葉や茎の生長		越冬		葉や茎の生長	開花
作業		種とり			うねづくり	種まき	間引き	間引き	間引き 雪割り（消雪）	ビニールひふく		収穫

寒冷紗 ○あみ目状の布。

寒冷紗でおおわれた勝山水菜（種とり用）

●吉川ナスをつくる仕事を見てみよう

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

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

吉川ナスは、油との相性が良く、加熱することでとろけるような味わいになります。地元の「道の駅西山公園」では、「吉川ナスバーガー」が吉川ナスの収穫時期に販売され、人気を集めています。

また、2016年（平成28年）には「地理的表示（GI）保護制度」（☞本編p.42）の対象産品に、伝統野菜としては全国で初めて登録されました。

GI登録産品の吉川ナス

鯖江市伝統野菜等栽培研究会の研修会のようす

つぎ木 ○おいしいけれど病気に弱いナスに、病気に強いナスの根部を合体させて栽培する方法。ナスのほかに、トマトやキュウリなど、広く利用されており、同じ仲間の植物と合体させる。

鯖江市伝統野菜等栽培研究会の福岡さんの話

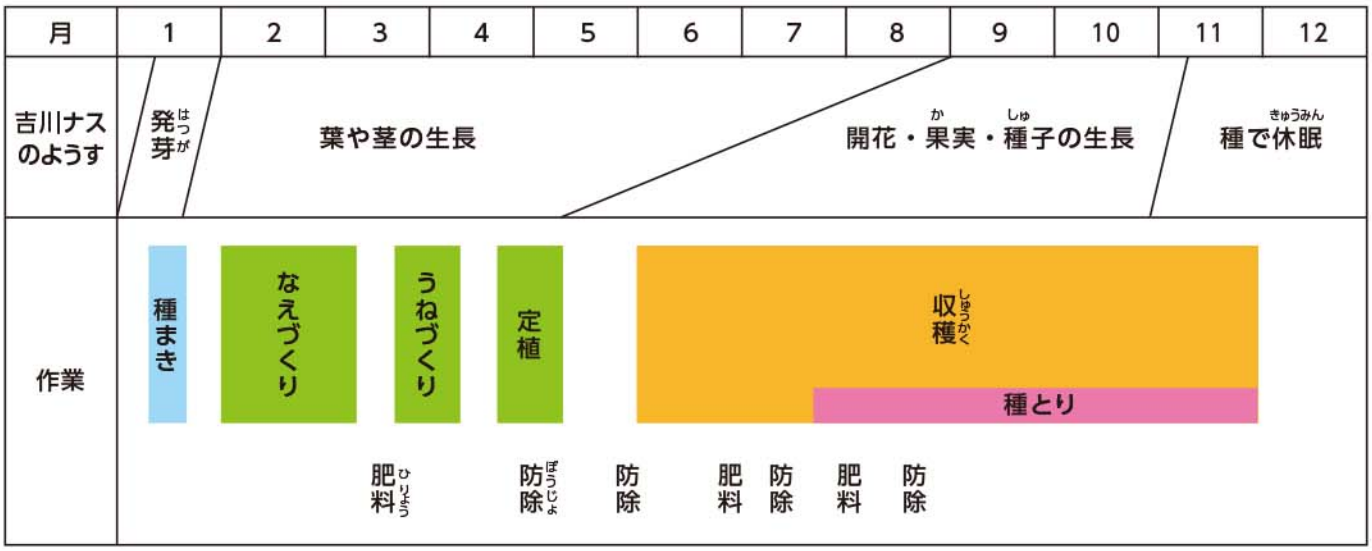
鯖江市伝統野菜等栽培研究会のみなさん

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

鯖江市吉川地区で、加藤武雄さんが最後まで守り続けた吉川ナス。この吉川ナスを再興するため結成した鯖江市伝統野菜等栽培研究会の２代目会長を務めています。現在ビニールハウス約2.4アールで吉川ナスを栽培しています。

吉川ナスの栽培で重要なことは、１本の株でよりたくさん収穫することです。そのためには、たくさんの水と肥料をあたえることが大事です。また、枝の誘引、葉や枝の剪定などの作業も、株を弱らせずに長く収穫するために重要な作業です。吉川ナスは葉・茎・へたにトゲがあるので、手にささらないように気を付けて作業をします。

ビニールハウスで栽培すると、自家受粉が難しいことから種が実りにくいため、種とりの技術も研究しています。吉川ナスの品質を維持するため、丸くて形の良いものを選び、種をとります。これからも吉川ナスを次の世代につないでいけるようにがんばっていきます。



自家受粉 ○おしべから出た花粉が、同じ個体のめしべに受粉することを言います。

4　福井県の食の偉人

●「食育の祖」石塚左玄（1851 ～ 1909）

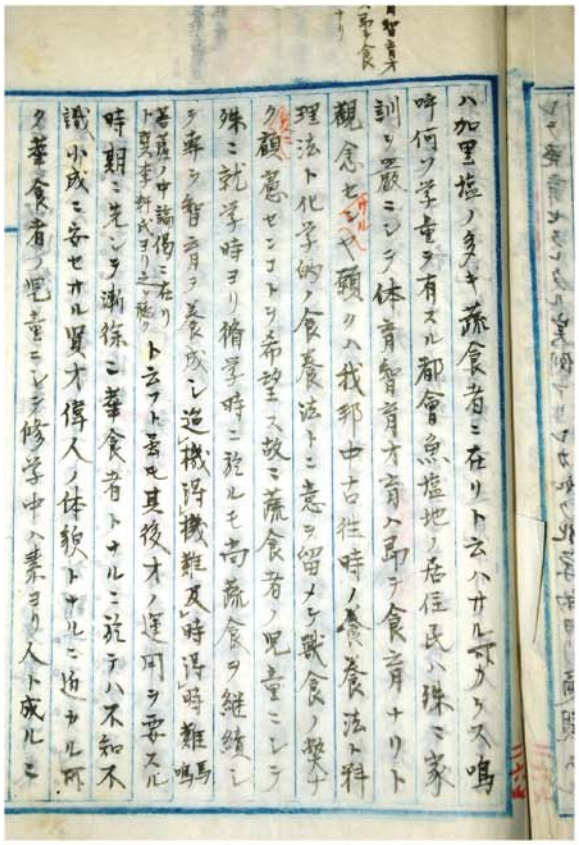
（1）本に初めて書かれた「食育」とは

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

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

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

1877年（明治10年）26才の石塚左玄
（坂西家所蔵）



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

石塚左玄の生涯

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

（２）石塚左玄の功績

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

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

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

（３）石塚左玄の食の訓え

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

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

2．命は食にあるという食養道の考え
心身は食によってつくられ、食が人の健康を左右する。

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

4．食物は丸ごと食べる
栄養は食べ物の一部分にあるのではなく食べ物全体にあるから、なるべくそのままの丸ごと・全体食が身体に良い。

5．地産地消で地域の新鮮で旬の物を食する
住んでいる地域でとれる農林水産物を、そこで住んでいる人が食べることは、自然で心身に優しく、新鮮で栄養価が高く、より健康的になる。

6．バランスのよい食事
食は何でもバランスよく食べることが大事である。

●「天皇の料理番」といわれた秋山徳蔵（1888 ～ 1974）

（１）料理の神様

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

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

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

皇居の厨司長として活躍する秋山徳蔵（42才頃）

（２）越前おろしそばと秋山徳蔵

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

ニュース

秋山徳蔵復刻メニューの提供

秋山徳蔵はたくさんのレシピを残していました。

それらのレシピをもとにして作られた本格的なフレンチのメニューが、２０２０年（令和２年）から福井県内のレストランで提供されています。

（２０２３年（令和５年）現在　１３店舗で提供）

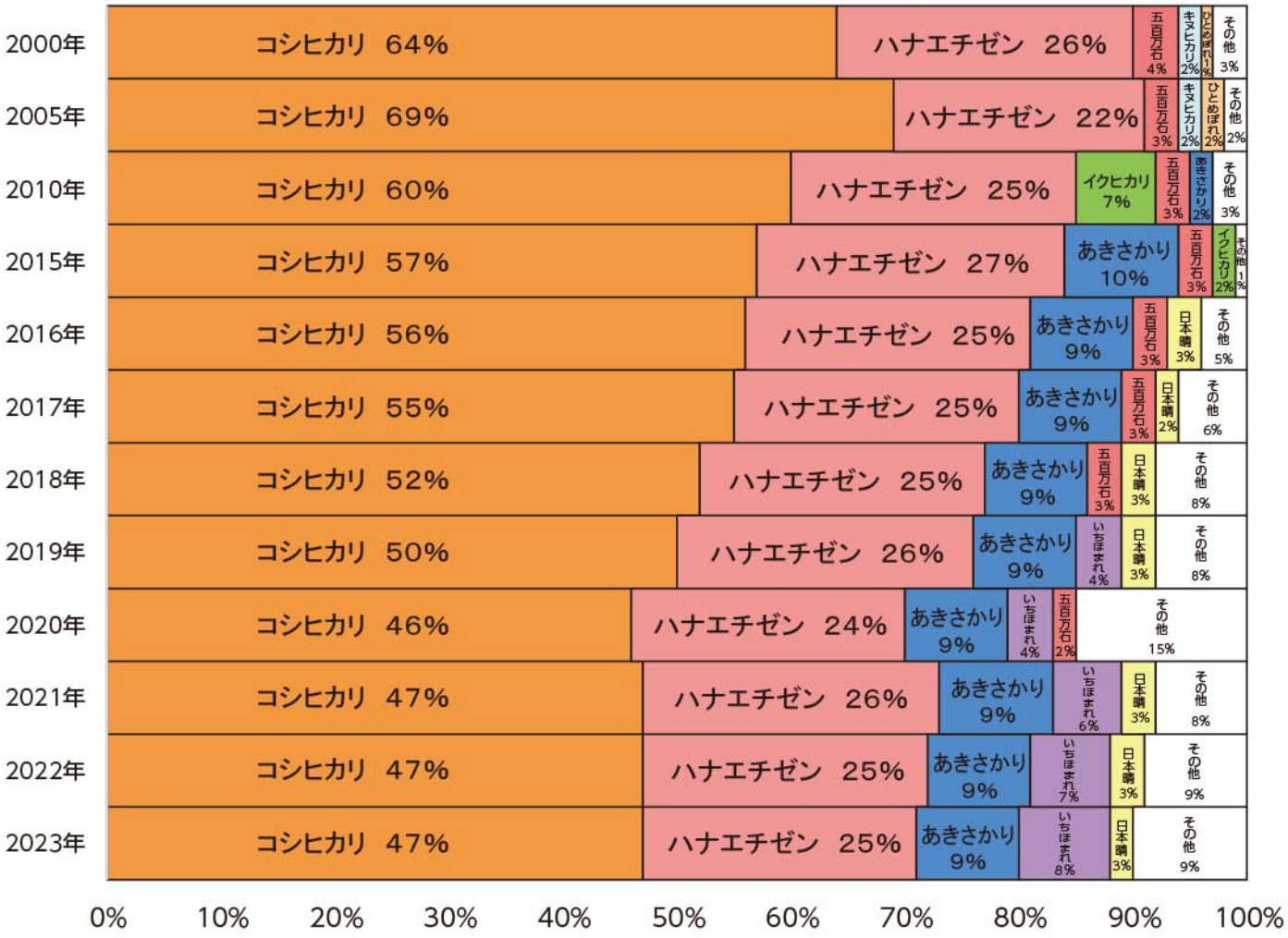
また、メニューには福井県の食材も使われています。

秋山徳蔵復刻メニュー

2 福井県の農業

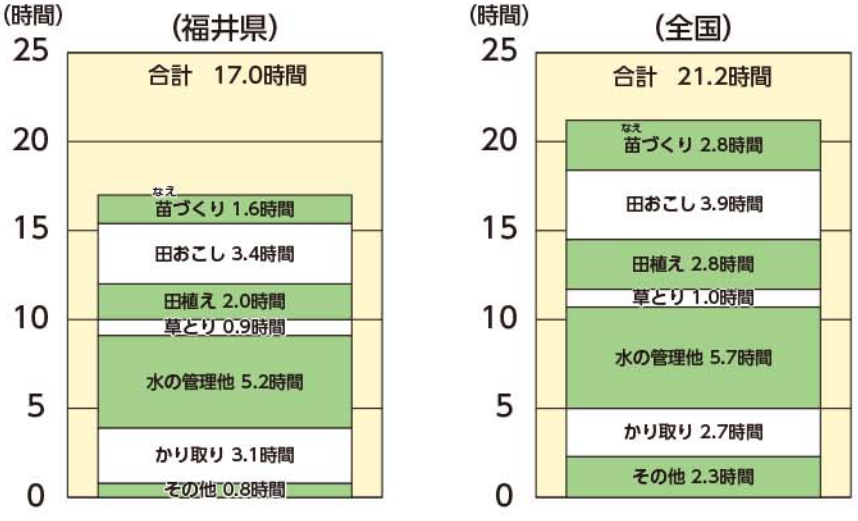
1　福井の米づくり

①稲の品種別作付面積の割合（福井県）



（JA福井県経済連　米穀課調べ）

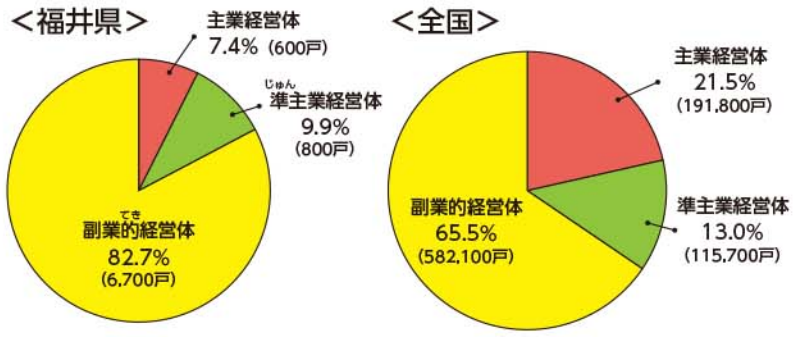
②米作り全体にかかる作業別労働時間（2021年）※10a当たり



福井県は、農業の大規模化、スマート化、受託、集落営農、農地の整備等により、労働時間が短縮されました。

（出典：農林水産省　農業経営統計調査）

③主副業別の経営体数の割合（2023年）



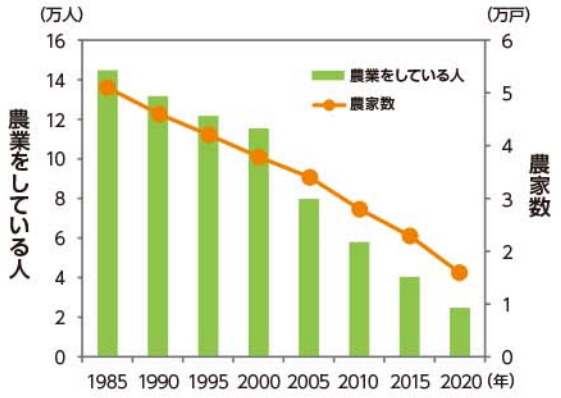
（農林水産省　農業構造動態調査より）

○主業経営体
農業所得を主とし、自営農業に年60日以上従事している65歳未満の世帯員がいる経営体。

○準主業経営体
農業外の所得を主とし、自営農業に年60日以上従事している65歳未満の世帯員がいる経営体

○副業的経営体
自営農業に年60日以上従事している65歳未満の世帯員がいない経営体

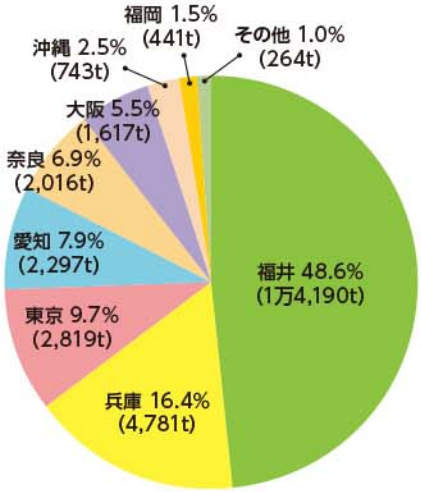
④農業をしている人と農家数の移り変わり（福井県）



※農業をしている人とは、15才以上の農家世帯員のうち年間1日以上自営農業に従事した者

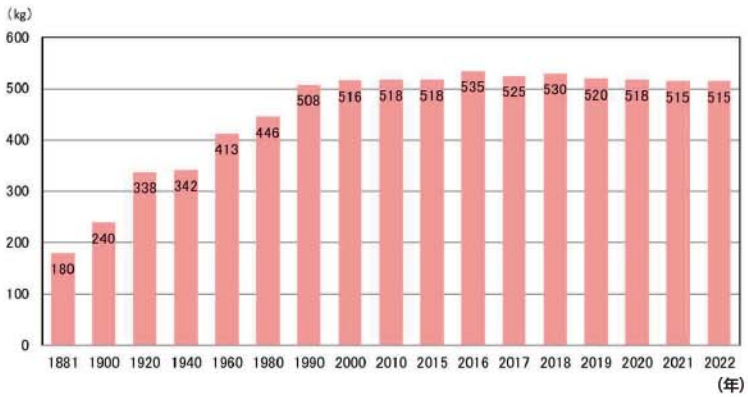
（農林水産省　2020年農林業センサスより）

⑤2019年産福井米の都道府県別販売数量



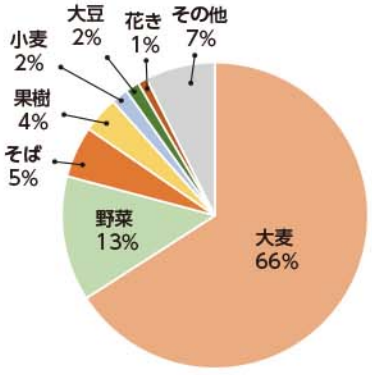
（JA福井県経済連調べ／2019年産米）

⑥福井米の１０アール当たりの収量の移り変わり



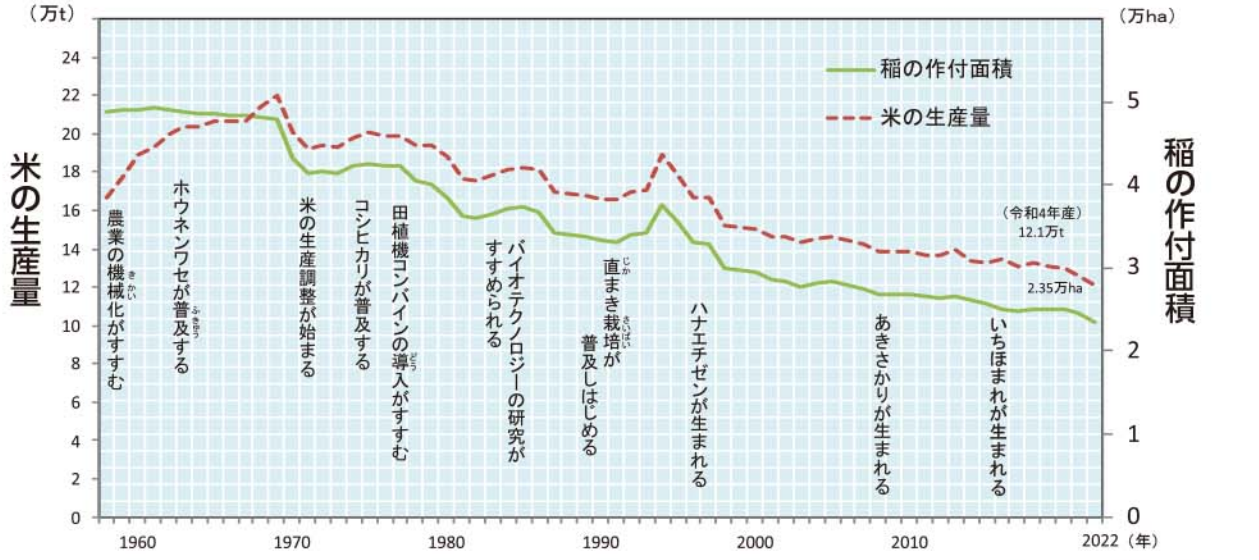
※10アール（a）=1000㎡（農林水産省　作物統計調査より）

⑦転作作物の作付面積の割合（2022年）



（福井県農業再生協議会事業実績書より）

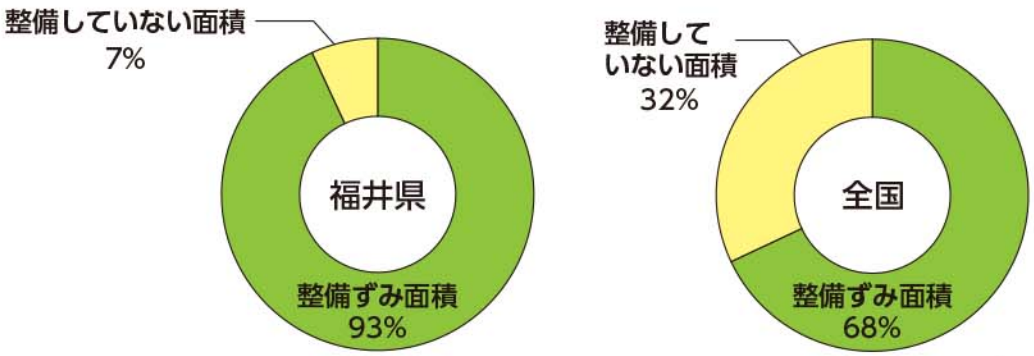
⑧米の生産量と作付面積の移り変わり（福井県）



（福井農林水産統計年報より）

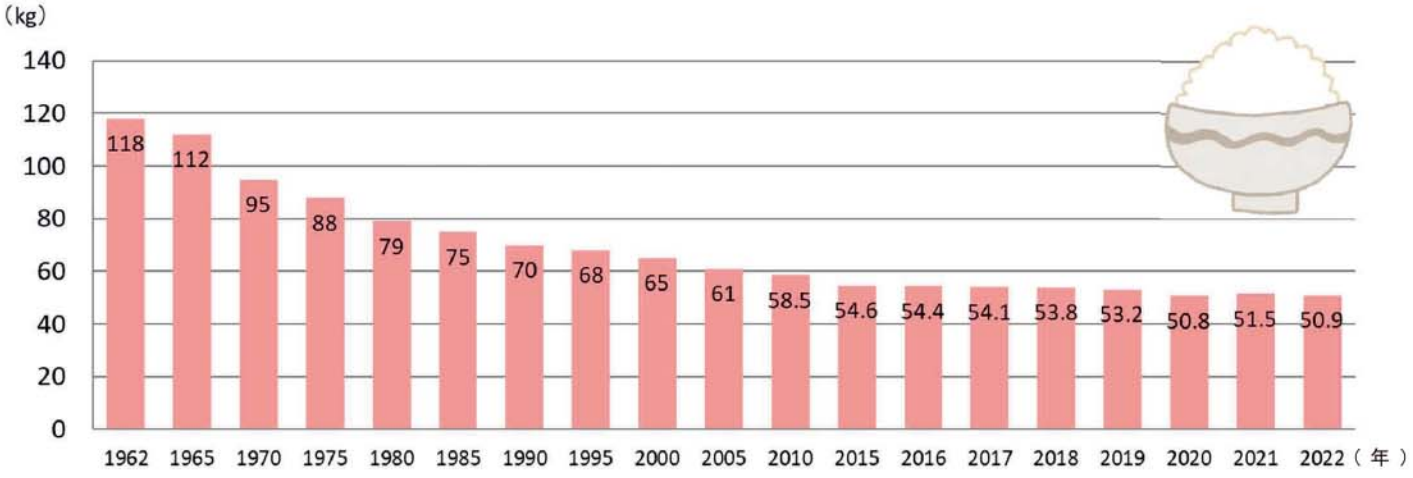
⑨農作業がしやすいように整備が進んでいる福井県の水田

福井県の水田は、北海道の次に整備が進んでいます。全国2位



整備ずみ面積：区画が30アール以上に整備された田の合計面積
（2020年農林水産省　耕地及び作付面積統計より）

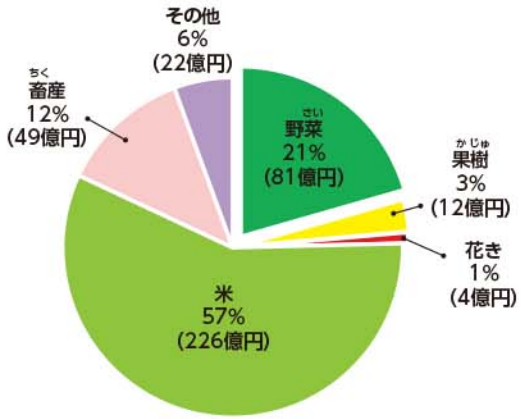
⑩一人あたりの米の年間消費量の移り変わり（全国）



※2022年は見込み（農林水産省　食料需給表より）

2　福井の園芸生産

①農業産出額に占める園芸の割合（2021年）

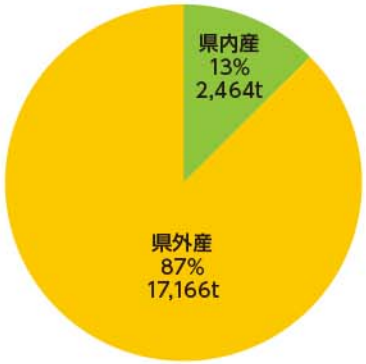


計　394億円
うち園芸 25%（97億円）

（農林水産省　生産農業所得統計より）

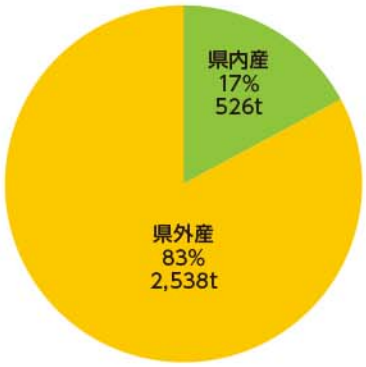
②福井市中央卸売市場の福井県産野菜・果物の取扱量（2022年）

野菜



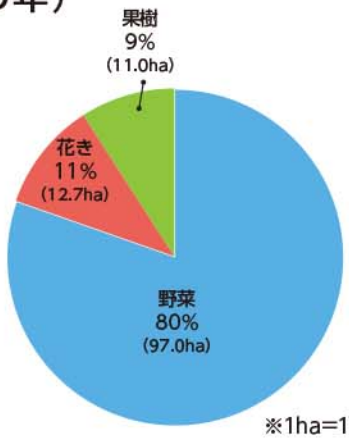
参考：県内産金額13%

果物



参考：県内産金額17%
（福井市場年報より）

③園芸用施設での栽培作物の状況（2020年）



※1ha=1万㎡

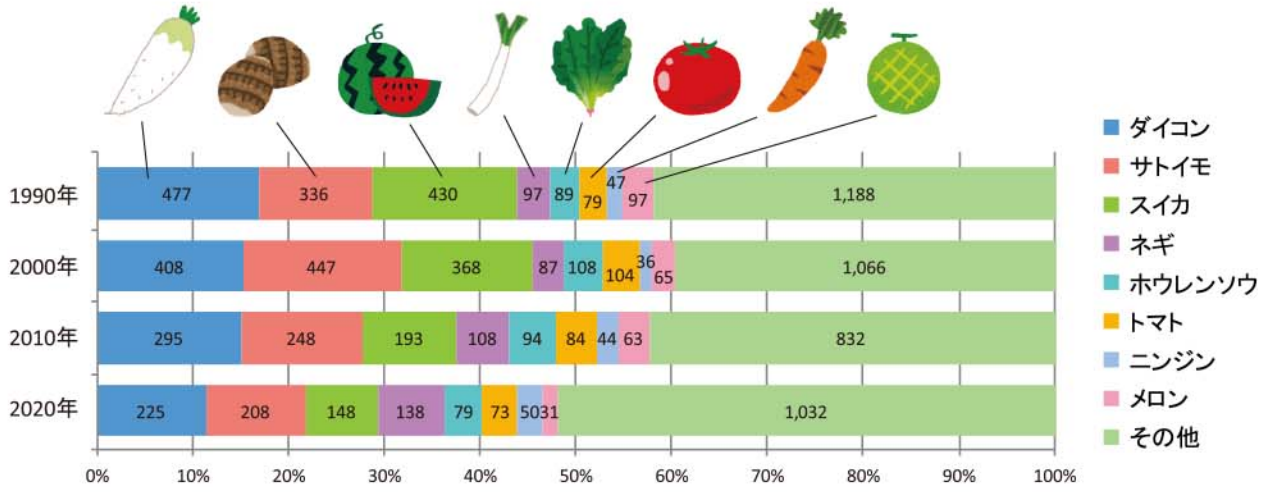
（園芸用施設および農業用廃プラスチックに関する実態より）

航空写真でみた坂井北部丘陵地の園芸用施設

越のルビーの大規模園芸ハウス（小浜市）

3　福井の野菜づくり

①野菜品目ごとの作付面積の移り変わり（福井県）



※その他は　キャベツ、なす、ばれいしょ、はくさい、たまねぎ、きゅうり、ピーマン、レタス、いちご
※グラフ内の面積の単位は「ha」（1ha=1万㎡）

（農林水産省　作物統計調査より）

②野菜の出荷時期と主な生産地

品目	出荷時期 1月 2月 3月 4月 5月 6月 7月 8月 9月 10月 11月 12月	主な生産地（市町）
ダイコン		あわら市、坂井市
サトイモ		大野市、勝山市
スイカ		坂井市、あわら市、越前町
ネギ		大野市、勝山市、小浜市、福井市、坂井市
ホウレンソウ		福井市
トマト		福井市、越前市、坂井市、あわら市、小浜市
ミディトマト		福井市、あわら市、坂井市、小浜市、高浜町、美浜町
ニンジン		あわら市、坂井市
アールスメロン		あわら市、坂井市
ラッキョウ		坂井市、福井市
ブロッコリー		鯖江市、福井市
キャベツ		あわら市、坂井市、福井市

：出荷時期　　：最盛期

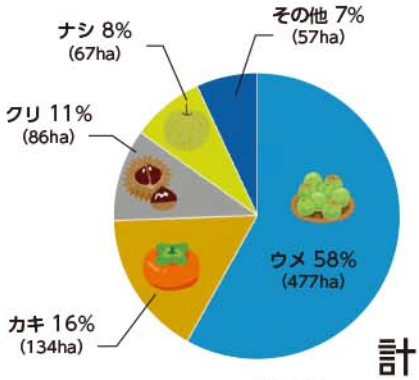
③ラッキョウの作付面積の全国順位（2020年）

順位	都道府県名	作付面積(ha)	収穫量(t)	出荷量(t)
1	鳥　取	174	2,850	2,670
2	鹿児島	157	2,190	1,970
3	宮　崎	56	763	755
4	沖　縄	37	378	295
5	徳　島	28	450	450
6	高　知	26	174	174
7	福　井	18	291	291
その他		37	304	245
全国計		533	7,400	6,850

（農林水産省　地域特産野菜生産状況調査より）

4　福井の果樹栽培

①果樹の栽培面積（2020年、福井県）



計 821ha

（農林水産省　耕地及び作付面積統計より）

②ウメの果樹面積の全国順位（2022年）

順位	都道府県	結果樹面積 (ha)	収穫量 (t)	出荷量 (t)
1	和歌山	4,880	6万4,400	6万2,200
2	群馬	858	3,680	3,400
3	福井	463	1,470	1,370
4	宮城	357	1,110	611
5	山梨	356	1,710	1,550
その他		6,586	2万4,230	1万7,269
全国		1万3,500	9万6,600	8万6,400

※1ha=1万㎡　　（農林水産省　果樹生産出荷統計より）

③果樹の出荷時期と主な生産地

品目	出荷時期 1月 2月 3月 4月 5月 6月 7月 8月 9月 10月 11月 12月	主な生産地（市町）
ウメ		若狭町、小浜市、南越前町
ナシ		坂井市、あわら市、若狭町
カキ		あわら市、南越前町
ブドウ		坂井市、あわら市

：出荷時期
：最盛期

④主な品種

ウメ

主な品種

紅サシ、剣先、
新平太夫、福太夫

ナシ

主な品種

幸水、豊水、
二十世紀

カキ

主な品種

刀根早生
平核無

つるし柿

主な品種

長良

5　福井の花づくり

①県内でつくられている主な花

越前町、福井市、南越前町のスイセン

越前海岸は、スイセンの日本三大産地の一つ。日本海からの季節風を受けて咲き競う「越前水仙」は、冬の花として各地へ出荷されています。

大野市、勝山市のキク

昼と夜の気温の差によって花の色が鮮やかになることから、市場で高く評価されています。

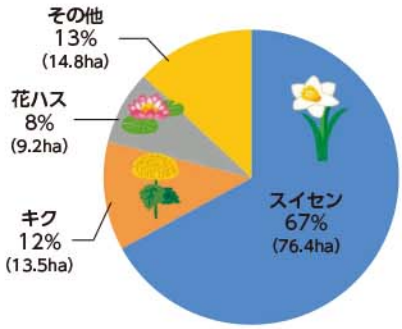
南越前町の花ハス

日本有数の生産量を誇り、７～８月にかけて、大阪や東京に出荷され、花びらの数・色ともに高く評価されています。

坂井市春江町のユリ

５～７月に出荷されます。ユリの里公園ユリームでは、15 万本のユリが咲いています。

②花の栽培面積（2022年、福井県）



※1ha=1万㎡

（福井県園芸振興課調べ）

③ニホンズイセンの作付面積の全国順位（2015年）

順位	都道府県	作付面積(ha)
1	福　井	77.0
2	千　葉	38.1
3	長　崎	2.3
合　計		117.4

（スイセンの生産状況調査より）

④花の出荷時期と主な生産地

：出荷時期

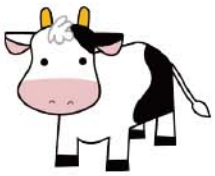
：最盛期

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

6　福井の畜産

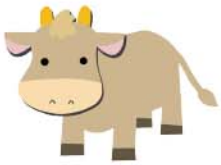
①市町別飼育数ベスト３

2022年（令和4年）3月31日現在



乳用牛

①大野市　207頭
②あわら市　138頭
③坂井市　131頭



肉用牛

①坂井市　1,146頭
②池田町　253頭
③福井市　250頭

豚※

①越前市　1,337頭
②大野市　200頭

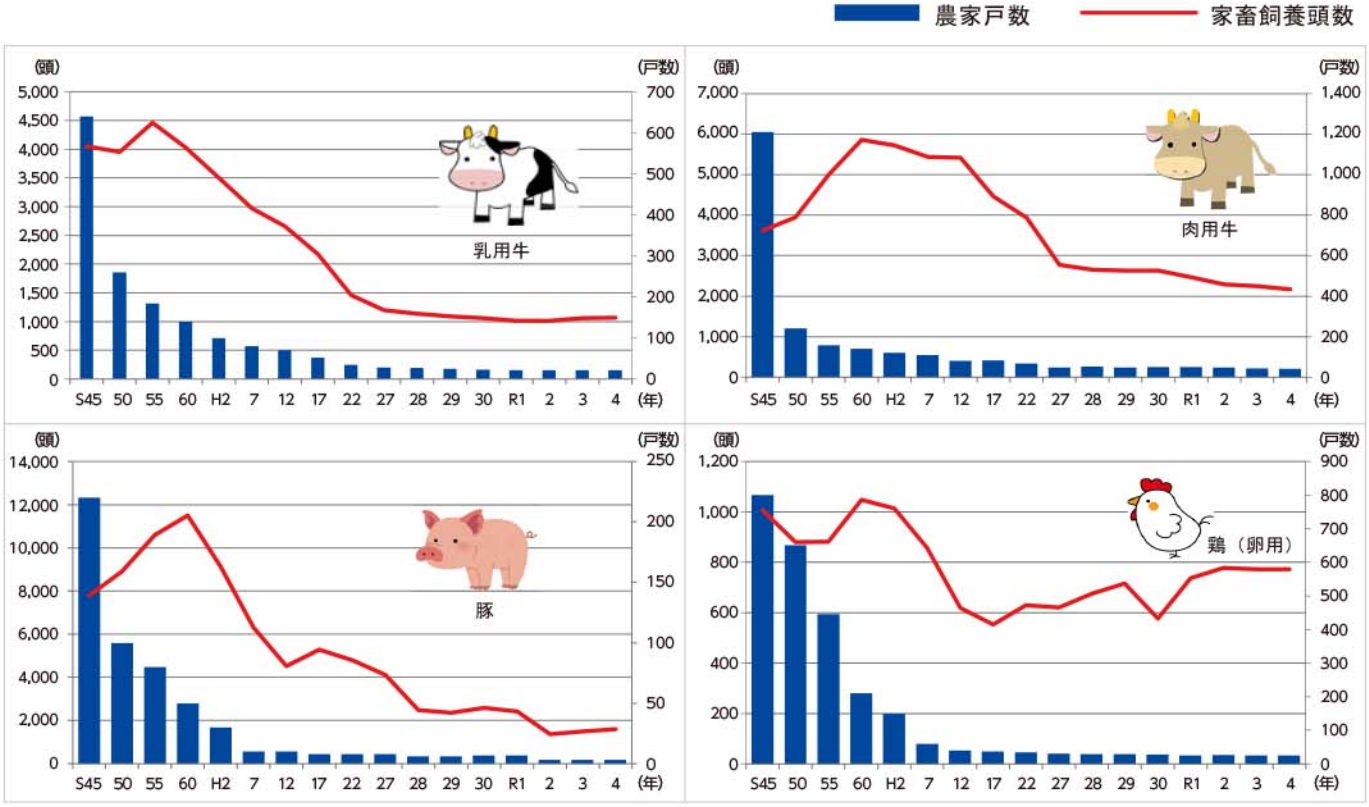
※100頭以下の市町は省略

鶏（卵用）

①坂井市　52万2,234羽
②あわら市　20万7,992羽
③越前市　4万6,690羽

（福井県家畜飼養頭羽数調査より）

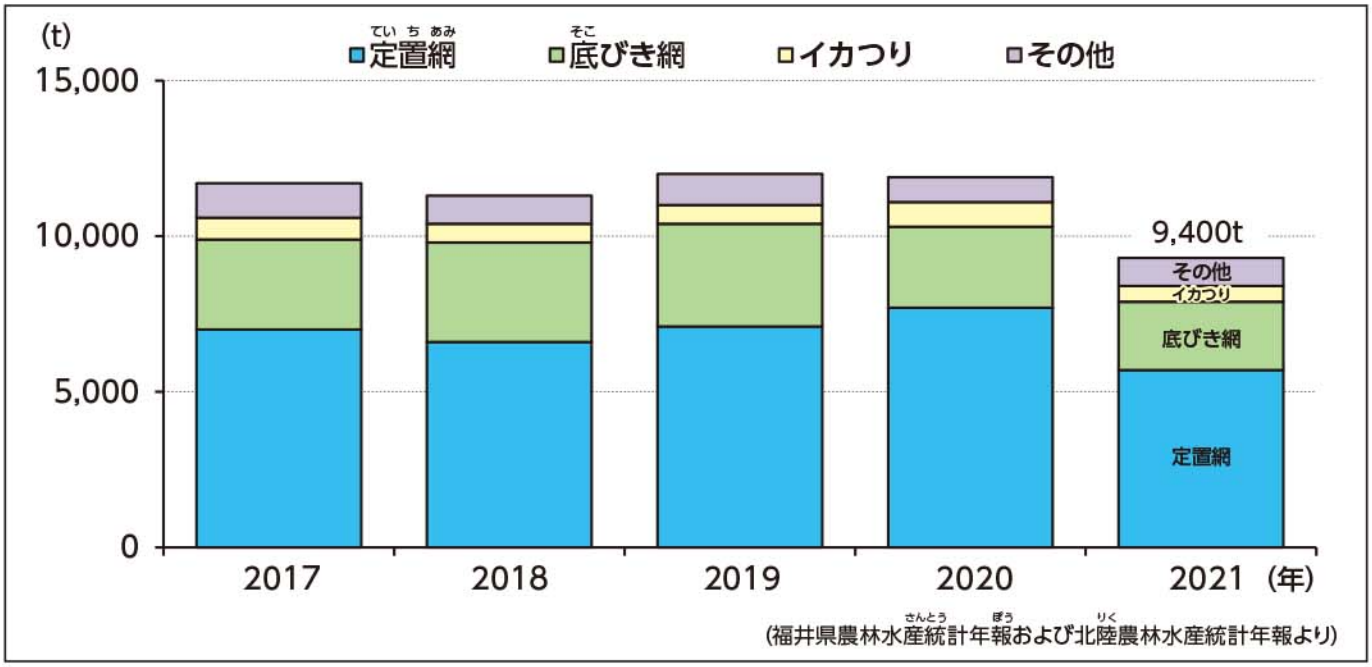
②畜産農家戸数と家畜飼養頭数の移り変わり（福井県）



（福井県家畜飼養頭羽数調査より）

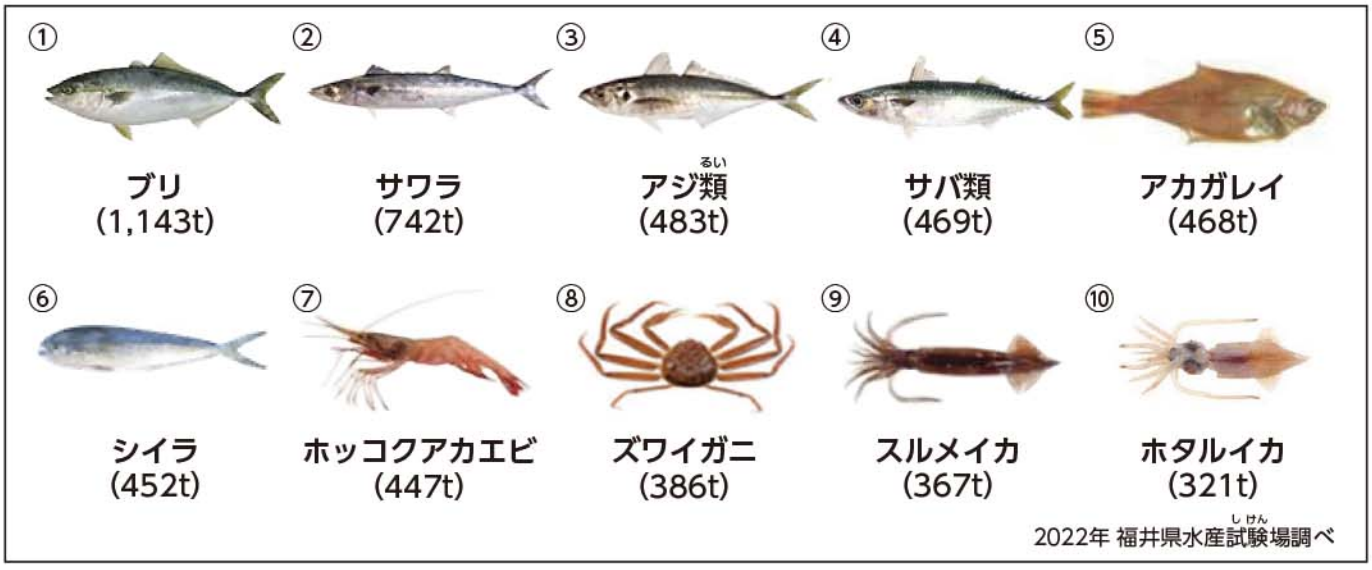
3 福井県の水産業

①福井県の漁業別の漁獲量



(福井県農林水産統計年報および北陸農林水産統計年報より)

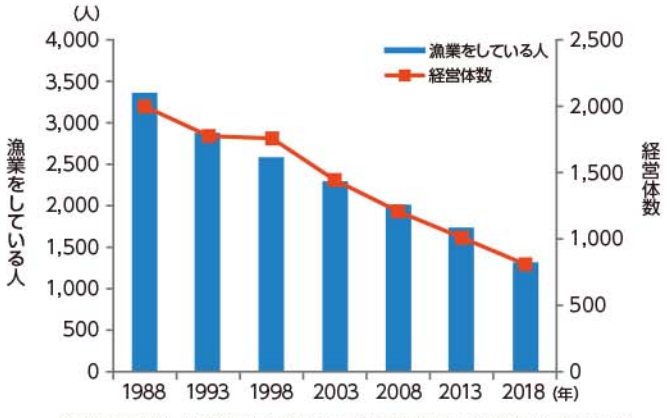
②福井県の海でとれる魚ベスト10



2022年 福井県水産試験場調べ

③漁業をしている人と漁業経営体数の移り変わり

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

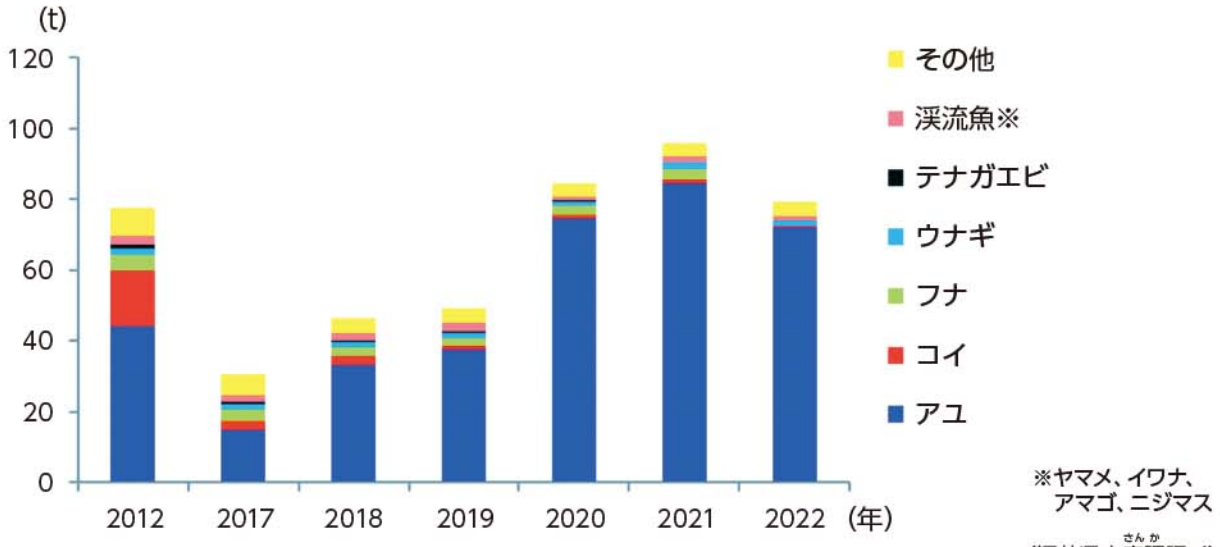


(福井県農林水産統計年報および北陸農林水産統計年報より)

④福井県の川や湖での漁獲量

川や湖で行われる漁業を**内水面漁業**といいます。福井県の川や湖では、アユ、コイ、フナ、ウナギ、テナガエビ、渓流魚のマス類などが漁獲されています。

内水面漁業では、川や湖の地形や魚種の特徴に合ったさまざまな漁法が用いられています。



※ヤマメ、イワナ、アマゴ、ニジマス

(福井県水産課調べ)

アユのさぎり漁
(九頭竜川水系)

コイ・フナの
たたき網漁（三方湖）

寒ぶな漁（北潟湖）

テナガエビの
柴漬漁（三方湖）

アジメドジョウの
滝落とし漁（奥越地方）

しじみ漁（久々子湖）

4 福井県の林業

①都道府県の総面積に占める森林の面積ランキング

順位	都道府県名	県土面積 (ha)	森林面積 (ha)	森林率 (%)
1	高知県	71万303	59万4,090	83.6%
2	岐阜県	106万2,129	86万1,169	81.1%
3	長野県	135万6,156	106万6,951	78.7%
4	島根県	67万785	52万4,363	78.2%
5	山梨県	44万6,527	34万8,283	78.0%
6	奈良県	36万9,094	28万3,689	76.9%
7	岩手県	152万7,501	116万9,302	76.5%
8	和歌山県	47万2,468	36万1,538	76.5%
9	徳島県	41万4,699	31万4,703	75.9%
10	宮崎県	77万3,424	58万5,257	75.7%
11	福井県	41万9,058	31万1,037	74.2%
12	京都府	46万1,220	34万2,250	74.2%

(林野庁「2022年　森林資源の現況」より)

福井県内の市町別森林面積ベスト３

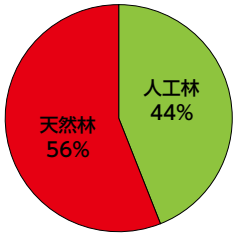
1 位　大野市　　7万5,825ha
2 位　福井市　　3万1,955ha
3 位　南越前町　3万1,453ha

※1ha=1万㎡

(2022年　福井県森づくり課調べ)

②種別森林面積ベスト３

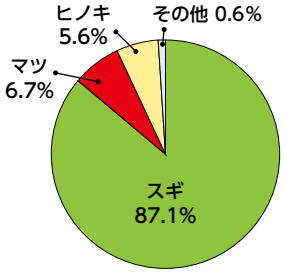
＜福井県の人工林と天然林の割合＞



人工林面積：11 万 7,751ha
天然林面積：14 万 8,352ha

(国有林を除いた面積での割合)
※国有林･･･国が所有する森林

＜福井県の人工林の樹種別割合＞

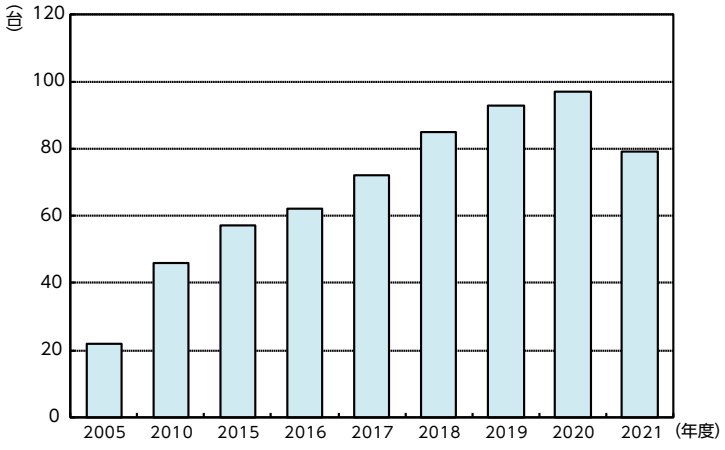


ス　ギ：10 万 2,581ha
マ　ツ：　7,830ha
ヒノキ：　6,632ha
その他：　708ha

(国有林面積を除いた樹種の割合)

(2022年　福井県森づくり課調べ)

③高性能林業機械の台数の推移



※高性能林業機械･･･チェーンソーや草刈り機等の機械に比べて、作業の効率化や身体への負担の軽減等が可能な、性能がとても高い林業機械
(2021年　福井県森づくり課調べ)
(2021年からリース機械を含まない集計方法へ変更)

高性能林業機械

プロセッサ
木を切って枝を落とし、一定の長さの丸太にする

プロセッサ
切った木の枝を落として一定の長さの丸太にする

フォワーダ（左側）
丸太を荷台に積んで運ぶ

スイングヤーダ
切った木を集める

5 ぜひ知って欲しい！　福井のブランド

福井の新たなブランド米

いちほまれ

福井の新しいお米
「いちほまれ」

おいしさの特徴

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

栽培の特徴

○病気や高温に強い
○たおれにくい

名前の由来

「日本一（いち）おいしい、
誉れ（ほまれ）高きお米」

いちほまれ

いちほまれの系譜

父親
イクヒカリ
（越南176号）
コシヒカリのひ孫

母親
てんこもり
（富山67号）
コシヒカリのひ孫

いちほまれ
（越南291号）
コシヒカリの玄孫

＜いちほまれの生産量＞

	栽培面積(ha)	生産量(トン)
2018年(平成30年)	600	3,000
2023年(令和5年)	1,600	8,000

いちほまれ　開発物語

年度	内容	
2011年 (平成23年)	農業試験場に「ポストコシヒカリ開発部」が設置され、20万種の候補から新品種の開発が始まりました。	 開発メンバー
2011年 (平成23年) から 2016年 (平成28年)	○田での調査 1つ1つのイネを手植えし、草丈や穂が出る時期、収量を調べました。モミが実ってもたおれにくく、たくさん実るイネを選びました。 ○室内での調査 収穫したイネのお米の大きさ等を調べ、大きくてきれいに実っているイネを選びました。また、病気や暑さに強い遺伝子を持っているかを調べました。 ○ご飯のおいしさの調査 どのようなご飯をおいしいと感じるかを1,500人に調査したり、1日に50種類ものご飯を食べ比べたりして、おいしいものを選びました。 また、ご飯の白さとつやを数値化する技術を開発し、科学的に評価しました	 イネの育ち具合の調査 お米の調査 ご飯のおいしさの調査
2016年 (平成28年)	研究を始めてから6年後、たくさんの研究や調査の結果、ついに1つに決まりました。ご飯のおいしさは、料理人などの専門家からも高く評価されています。	 品種決定発表
2017年 (平成29年)	名前を全国から募集し、10万以上の応募の中から選ばれた「いちほまれ」と名前がつけられました。福井県内での生産がスタートしました。	 いちほまれ田植え式
2018年 (平成30年)	県内400の生産者が生産し、県内や首都圏、関西、中京域で販売を開始しました開始しました。	 販売開始の様子

全国のお米作付け面積No.1

コシヒカリ

～ふるさとは福井県です～

コシヒカリ
誕生秘話全米版

名前の由来

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

コシヒカリの誕生

コシヒカリ生みの親
故　石墨慶一郎博士

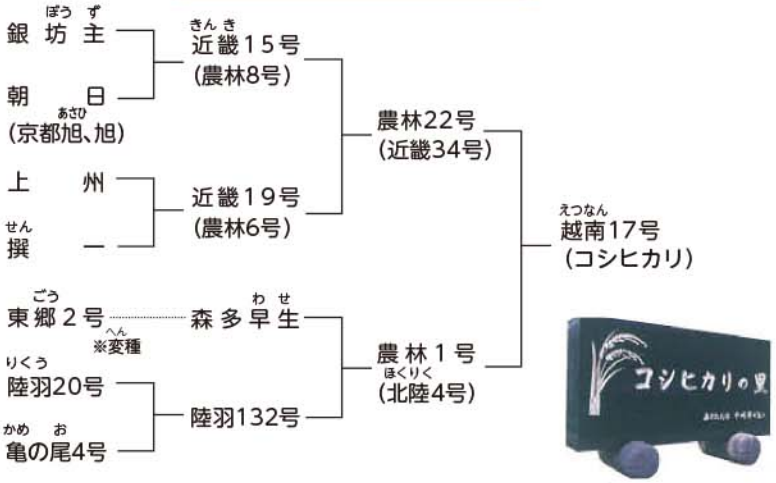
コシヒカリは、福井県農業試験場の石墨慶一郎博士らによって開発された品種です。

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

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

○1956年（昭和31年）研究開始から12年後、ついに新品種を開発し、「コシヒカリ」と名前がつけられました。

コシヒカリができるまで



※変種…水田の中にあらわれた、他のイネとは異なるイネを選びました。

全国の作付品種順位

(2022年度)

順位	品種名	作付割合	コシヒカリとの関係
1位	コシヒカリ	33.4%	本人
2位	ひとめぼれ	8.5%	子
3位	ヒノヒカリ	8.1%	子
4位	あきたこまち	6.7%	子
5位	ななつぼし	3.2%	ひ孫
6位	はえぬき	2.9%	ひ孫
7位	まっしぐら	2.4%	ひ孫
8位	キヌヒカリ	1.9%	ひ孫
9位	ゆめぴりか	1.8%	―
10位	きぬむすめ	1.8%	―

(公益社団法人　米穀安定供給確保支援機構)

おいしさ日本一

そ　ば

【美食福井】
「そば」

福井のそばの歴史

1471年（文明3年）に、戦国大名の朝倉孝景が一乗谷に築城し、短期間（約75日）で収穫できるそばを合戦の間に栽培し、食料としたことが始まりといわれています。

そばとだいこんおろしを一緒に食べるようになったのは、江戸時代。越前府中（現在の越前市）を治めた本多富正が広めたといわれています。

● むかしからのそば産地

おいしさの秘密

① 在来種であること

福井県では、むかしから地域ごとに受け継がれてきたおいしいそばを大事に守って栽培しています。

② 香りがよいこと

香りを守るため、熱が発生しにくい石臼挽きで製粉しています。また、そばの実を丸ごと挽くことで香り成分が多く含まれています。キャッチフレーズは「香福の極み・越前蕎麦」としています。

違いが分かる？代表4選種

大野在来　丸岡在来　今庄在来　美山南宮地在来

作付面積・生産量

福井県では、そばは主に水田で栽培されており、近年の作付面積に大きな変化はありません。そばは、雨に大変弱いため、生産量は台風や大雨等の影響を受けて少ない年があります。

＜そばの生産量＞

	作付面積(ha)	生産量（t）
平成30年	3,350	1,210
令和元年	3,300	1,220
令和2年	3,400	2,010
令和3年	3,390	1,220
令和4年	3,450	932

石臼挽き

特別栽培の新酒米

さかほまれ

【美食福井】
「さかほまれ」

さかほまれは、2010年（平成22年）から福井県農業試験場で大吟醸酒用のお米として開発が進められ、これでつくった日本酒が2020年（令和2年）春から販売開始されました。

さかほまれの名前には、「日本一おいしいお酒」となるように、また、このお酒を「飲んだ人が栄えていく」ようにとの願いが込められています。

険しい越前海岸に咲く

越前水仙

～国の重要文化的景観にも選ばれました～

越前水仙
えちぜん観光なび

越前海岸に咲く、ヒガンバナ科のニホンズイセンは**越前水仙**のブランド名で知られており、海岸沿いのスイセン畑は2020年（令和2年）11月に国の「重要文化的景観」に選定されました。福井県および越前町の花にも指定されており、県外産のスイセンに比べ香りが強く、12～1月の開花シーズンの越前海岸では、甘い香りがただよっています。

また、日持ちの良さから生花としての人気が高く、県外にも出荷されています。

越前海岸沿いに咲くスイセン

福井生まれのミディトマト

越のルビー

～デザート感覚の、フルーティトマトです～

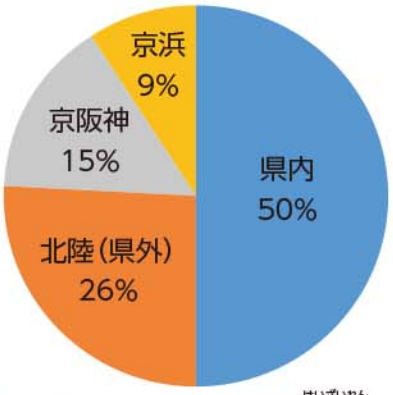
【美食福井】
越のルビー

一つ一つていねいに収穫します。
〔収穫時期〕6月～11月

誕生

福井県出身の作家、津村節子さんにより、「**越のルビー**」と命名されました。

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



主な出荷先（2022年）（JA福井県経済連しらべ）

サイズ

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

栄養とおいしさ

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

お相撲さんも食べている

福井梅

～肉厚でまろやかな味が特徴です～

【美食福井】
福井梅

梅干しの成分

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

ＰＲ作戦

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

奥越地域のブランド農産物

さといも

～甘味が強く、身が引き締まっています～

【美食福井】
さといも

大野市、勝山市を中心とした奥越地方で多く栽培されている**さといも**は、夏の終わりから秋にかけての朝晩の寒暖差、1,000ｍ級の山々から流れる水、経ヶ岳の噴火で流れ出た水はけの良い土を含む扇状地などの自然条件がそろった中で育ちます。

特に、大野市の上庄地区で生産されるさといもは「上庄さといも」と呼ばれ、地理的表示（ＧＩ）保護制度で登録されています。上庄地区以外で生産されるさといもは「越前さといも」と呼ばれています。どちらも身が引き締まっているため、にくずれしにくく、独特の甘みを持っています。

ひと味違うさつまいも

とみつ金時

～年中おいしく食べられます～

【美食福井】
とみつきんとき

とみつ金時はあわら市の富津地区で栽培されているさつまいもです。

一般的にさつまいもといえば秋の味覚ですが、とみつ金時は一年を通して出荷され、食べられています。その秘密は、丁寧な温度・湿度管理を行い保存する“キュアリング貯蔵法”にあります。この方法によってうまみと水分を閉じ込めつつ、皮の傷口から菌が入るのを防ぐことができるため、年中おいしく食べられます。最近では、県内外の料理人やパティシエからも注目を集めており、焼き芋やお惣菜だけでなく、デザートとしても食べられています。

若狭町山内地区の名産品

山内かぶら

～立派なひげ根が特徴です～

山内かぶら
地理的表示産地
発信サイト

山内かぶらは古くから若狭町山内で栽培されてきた在来品種です。種子の採取をきちんと行い管理することにより、他のカブとの交配を避け、大切に継承されており、地理的表示（ＧＩ）保護制度で登録されています。

円すい形でくぼみがあり、ひげ根が多いのが特徴で、身はギュッと締まっており、煮てもにくずれせず、漬けると歯ごたえがある漬物に仕上がります。また、葉も、刻んで塩で押した刻み漬けなどとしておいしく食べられます。

じっくりと時間をかけ育てる

花らっきょ

～小粒で歯切れが良いのが特徴です～

【美食福井】
花らっきょ

花らっきょうは、一般的ならっきょうの栽培期間（8～9月ごろに植え付けをして次の年の5～6月に収穫より1年長く、次の次の年の6～7月まで“足かけ三年”の年月をかけて栽培されるため、「三年子」と呼ばれています。植えた1粒のらっきょうは1年を通して分かれていき、6～9粒に増えます。これが丸2年育てる「三年子」だと40～50粒になります。また、年月が経つにつれて1粒が小さくなるため、「三年子」は小粒で身が締まっており、シャキシャキと歯切れの良い食感が特徴です。

福井の最高級牛肉

若狭牛

～とろけるような舌触りが魅力です～

【美食福井】
若狭牛

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

※若狭牛は、「若狭牛」（わかさぎゅう）とも呼ばれます。

たくましさはおいしさ

ふくいポーク

～乳酸菌で健康に育っています～

【美食福井】
ふくいポーク

ふくいポークは福井生まれ福井育ちの豚です。えさに乳酸菌を加えることで健康を維持し、徹底した衛生管理のもとストレスのない環境で元気に育っています。肉質は柔らかく、脂に甘味があることが特徴です。

幸福度日本一の福井の地鶏

福地鶏

～たまごも肉もおいしい地鶏です～

【美食福井】
福地鶏

福地鶏は2017年（平成29年）から生産が始まった「たまご」も「お肉」もおいしい卵肉兼用の地鶏です。自由に運動ができる「平飼い」という飼育方法でのびのびと飼われ、弾力のある卵と旨味の強い肉が特徴です。

福井県の魚

越前がに

～期間限定！味の王様です～

【美食福井】
越前がに

「越前がに」とは…

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

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

海の中のズワイガニ

オスの腹側

メスの腹側

「越前がに」の漁

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

地理的表示タグ　○県内の漁港に水揚げされたズワイガニの脚には、「越前がに」と表示されたタグが付けられている。

「越前がに」の漁ごよみ

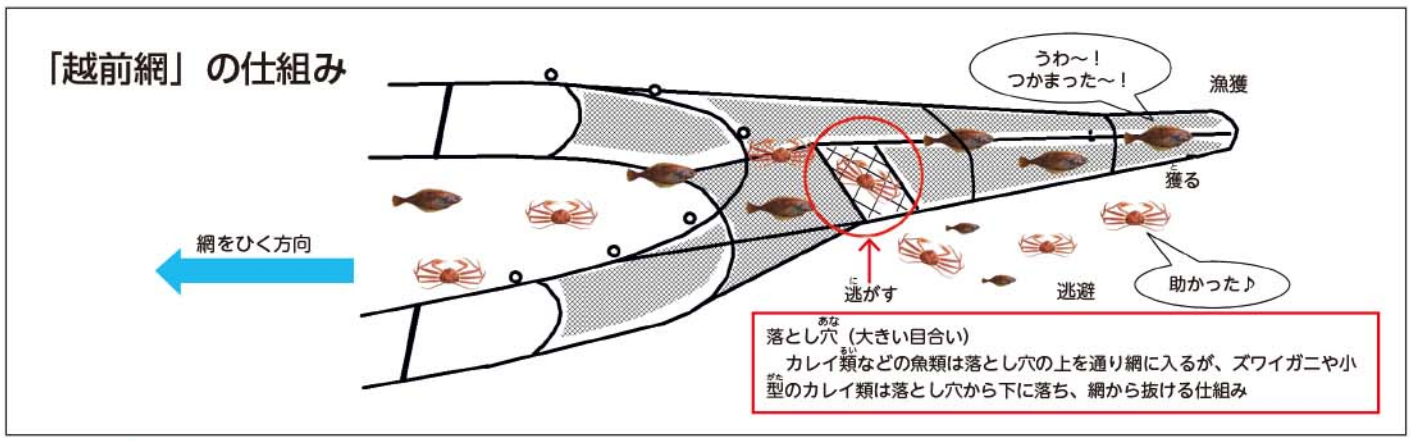
	10月	11月	12月	1月	2月	3月	4月
オス	禁漁期	ズワイガニの漁期					禁漁期
	禁漁期	自主休漁期				ミズガニの漁期	禁漁期
メス	禁漁期	セイコガニの漁期		自主休漁期	禁漁期		

「越前がに」を守るために

福井県では、ズワイガニの漁獲量が約40年前の1979年（昭和54年）には200トン程度にまで減ってしまいました。

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

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



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

御食国若狭を代表する

若狭ぐじ

～福井がほこる最高級食材です～

【美食福井】
若狭ぐじ

若狭ぐじは、大きさや新鮮さなど厳しい条件をクリアした若狭湾で漁獲されるアカアマダイです。うろこを取らずに塩焼きにする「若狭焼き」と呼ばれる調理方法があるくらい若狭地域とは関わりが深く、上品な甘さがあり、食通をうならせるおいしさです。

福井県で漁獲されるカレイの代表

越前がれい

～新鮮な刺身は絶品です～

【美食福井】
越前がれい

越前がれいは、水深150～500ｍの深い海に生息しているアカガレイです。体に赤い斑点が見られ、白い身もほんのりと赤いことからアカガレイと呼ばれます。焼き物や揚げ物、煮付けが一般的な食べ方ですが、活締め・神経抜き処理を行った新鮮な刺身も絶品です。

とろけるような甘みが人気の秘密

ふくい甘えび

～真っ赤な幸せ届けます～

【美食福井】
ふくい甘エビ

福井県でとれる甘えびの漁獲量は全国第４位を誇ります。その中でも時期や大きさなど厳しい条件をクリアしたものが、**ふくい甘えび**と呼ばれます。新鮮でどんな調理法にも合いますが、名前の由来でもある甘みを強く感じることができる、刺身や寿司がおすすめです。

豆知識

※福井県のおいしい魚を全国に発信するため、2020年（令和２年）に、若狭ぐじと越前がれいで、さらに大きさや新鮮さにこだわったプレミアムブランド「若狭ぐじ極」と「越前がれい極」が、2021年（令和３年）には、新しいブランド「ふくい甘えび」ができました。

地域が育てた逸品

九頭竜まいたけ

～香りや身の厚さ、歯ごたえ抜群～

【美食ふくい】
九頭竜まいたけ

天然のマイタケは、1,000ｍ以上の高い山に生えるまばろしのきのこです。運よく発見できればまうほどに喜んだことから、その名が付けられたと言われています。

1988年（昭和63年）頃から大野市で人工栽培が始まりました。生産量は年間約130トンです。

特に、秋から冬にかけて、なべや炒め物の材料として県内のスーパーや直売所のほか、石川県や大阪府など県外にも出荷されています。大きなかさとしゃきしゃきとした歯ごたえが人気です。

九頭竜まいたけの栽培

福井県の新たなブランド食材

香福茸

～冬限定の大型・肉厚な原木しいたけ～

「美食福井」
香福茸

香福茸は、2017年（平成29年）１月から販売が始まったジャンボしいたけです。かさの大きさや厚み、ふっくらとした美しい形であるなど多くの基準を満たしたものだけが香福茸として販売されます。

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

生産量は年間約210kgです。冬の寒い時（12月～3月）に約１ヵ月もの時間（通常は約１週間）をかけて雪や風から守りじっくりと育てられます。

香福茸の主な基準

香福茸生産者の真剣なまなざし

まだまだあります！福井の特産物

メロン

あわら市の坂井北部丘陵地で多く栽培されています。水分や温度の管理など、こまめな手入れにより、甘く肉厚なメロンになります。

福井すいか

坂井北部丘陵地で作られている甘くてみずみずしいすいかです。

県内はもちろん、関西や中京市場にも出荷され、人気があります。

つるし柿

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

若狭ふぐ

嶺南地域で養殖されているフグの王様トラフグです。肉質はしっかりしまり、うまみが十分にたくわえられています。

ふくいサーモン

福井の海の低水温環境を生かして養殖されたトラウトサーモン（ニジマス）です。ほどよく上品な脂の乗りとうま味、さっぱりした後味が特徴です。

若狭かれい

ヤナギムシガレイを寒風にさらして一晩干し上げた「一夜干し」は「若狭かれい」と呼ばれ、皇室にも献上されています。

若狭まはた

若狭地方で新しく養殖されている、全長１ｍにもなる大型の高級魚です。上品な白身で味わい深く、刺身、鍋、あら煮のほか、洋食にしてもおいしいです。

敦賀真鯛

敦賀真鯛は過酷な冬の日本海で養殖されており、運動量が多く生命力にあふれています。それに加え、カニ殻などの栄養価豊富なエサを与えているため、脂の乗りがよく、歯ごたえがあります。

越前カンタケ

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

6 試験研究機関のしょうかい

福井県では、農林水産業に関する６つの研究所で、これからの農林水産業を支える新しい技術や困っていることを解決するための技術の開発をおこなっています。

農業試験場

いちほまれのようなおいしい米や酒米など新しい品種の開発、環境にやさしい栽培方法などの研究を行っています。

園芸研究センター

野菜・果物・花などを上手に育てる方法などを研究しています。

畜産試験場

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

水産試験場

どれくらいの魚がいるのか、魚の増やし方や育て方、漁場の環境などを研究しています。

総合グリーンセンター

木を上手に利用する方法や成長が早い木の育て方などを研究しています。

食品加工研究所

食品加工に関する研究を行い、加工方法、商品の味などの相談に応じて、加工品づくりを応援しています。

できた！新しい技術

従来の品種より収量の多い、福井オリジナルの輸出専用米「シャインパール」（右写真 左の稲）ができました。（農業試験場）

農薬（除草剤）を使わない環境にやさしい米作りに取組みやすいよう除草機を改良しました。（農業試験場）

水温や海流などの状況を２４時間観測する機器を海に浮かべて、誰でもホームページで見ることができるようになりました。（水産試験場）

索引

特産物

農産物

越前水仙（スイセン）… 11, 12, 43, 88, 96
越前そば（ソバ）…… 10, 12, 20, 72, 81, 83, 95
越のルビー（ミディトマト）…… 3, 11, 12, 27, 41, 85, 86, 97
サトイモ…… 3, 12, 27, 42, 46, 72, 74, 86, 98
つるし柿（カキ）…… 12, 32, 74, 87, 105
とみつ金時（サツマイモ）…… 11, 12, 98
花らっきょ（ラッキョウ）…… 11, 74, 86, 99
福井梅（ウメ）…… 10～12, 32～36, 74, 87, 97
福井すいか（スイカ）…… 12, 27, 86, 105
福井百歳やさい…… 73～78
福井米（いちほまれ，コシヒカリ等）…… 10, 13, 14, 17, 82～84, 93, 94, 96, 106
メロン…… 12, 27, 86, 105
山内かぶら…… 11, 42, 74, 99
六条大麦（大麦）…… 10, 20, 83

畜産物

ふくいポーク…… 12, 37, 100
福地鶏…… 12, 37, 100
若狭牛…… 11, 12, 37～40, 100

水産物

越前うに（バフンウニ）…… 12, 48, 53
越前がに（ズワイガニ）…… 10～11, 42, 48, 51, 90, 101, 102
越前がれい（アカガレイ）…… 3, 11, 48, 90, 103
ふくい甘えび（ホッコクアカエビ）…… 11, 48, 90, 103
ふくいサーモン…… 11, 105
若狭かれい（ヤナギムシカレイ）… 11, 105
若狭ぐじ（アマダイ）…… 11, 48, 103
若狭のかき（マガキ）……11, 48, 53
若狭ふぐ（トラフグ）…… 11, 48, 53, 54, 90, 105
若狭まはた…… 105

林産物

越前カンタケ（ヒラタケ）…… 12, 105
九頭竜まいたけ（マイタケ）…… 12, 104
香福茸（シイタケ）…… 12, 57, 104

市町名

福井市…… 5, 7, 8, 11, 12, 23, 24 28, 44, 46, 55, 62, 68, 71, 74, 79 85, 88, 89, 92, 95, 99
敦賀市…… 11, 12, 55, 72, 74
小浜市…… 5, 7, 8, 11, 42, 44, 54, 55, 74 85～87, 95
大野市…… 8, 12, 23, 42, 46, 63 74, 86, 88, 89, 92, 95, 98, 104
勝山市…… 12, 74, 75, 76, 86 88, 89, 95, 98
鯖江市 11, 12, 15, 42, 61, 74,77, 78, 86
あわら市……8, 12, 23, 32, 86, 87 89, 95, 98, 105
越前市…… 12, 61, 68, 81, 86, 89, 95
坂井市…… 3, 7, 8, 12, 18, 21, 23, 32, 38 40, 55, 68, 74, 85～89, 95, 99, 105
永平寺町…… 4, 12, 72
池田町……12, 89, 95
南越前町…… 12, 87, 88, 92, 95
越前町……4, 12, 51, 52, 55, 86, 88, 96
美浜町……11, 74, 86
高浜町…… 11, 26, 55, 68, 74, 85
おおい町…… 11, 52
若狭町…… 11, 33, 35, 42, 68, 74, 87, 99

索引

人物

秋山徳蔵（越前市出身）…… 81
石墨慶一郎（坂井市出身）…… 94
石塚左玄（福井市出身）…… 5, 79, 80
津村節子（福井市出身）…… 97

用語

あ　イカつり漁業……49, 50, 52, 90
　　市場…… 31, 36, 40, 55, 85
　　エコファーマー…… 19
　　SDGs …… 69, 70
　　沿岸漁業…… 49, 50
　　沖合漁業…… 49, 50
か　開水路…… 22, 24
　　かんがい施設…… 21, 22
　　管水路（パイプライン）……
　　22, 24～26
　　カントリーエレベーター…… 17
　　間伐…… 59, 62, 61
　　気候…… 7, 11, 12, 27, 30, 33, 100
　　季節風…… 7, 88
　　郷土料理 …… 3, 4, 72, 81
　　耕地面積…… 9, 13, 32
さ　採介藻漁業…… 49
　　栽培漁業…… 53
　　作付面積……
　　27, 32, 82～84, 86, 88, 95
　　さし網漁業…… 49
　　GIマーク（地理的表示）……
　　42, 51, 74, 77, 98, 99, 101
　　主伐…… 58, 59, 62
　　食育…… 5, 6, 69, 73, 79, 80
　　食料自給率 …… 1
　　人工林…… 57, 58, 92
　　生産調整…… 20
　　せり…… 55, 62
　　底引き網漁業 …… 50, 51, 90
た　ダム…… 21, 22
　　ため池…… 22, 23
　　地球温暖化…… 63, 70
　　地産地消 …… 2, 4, 6, 73
　　定置網漁業……
　　50, 52, 54, 71, 90
　　天然林…… 57, 92
　　頭首工…… 22
　　特産物…… 105
　　特別栽培農産物…… 19
　　特用林産物…… 57
な　内水面漁業…… 91
は　バイオマス…… 62, 63, 69
　　ハウス栽培…… 27, 28
　　ビニールハウス……
　　27, 29, 30, 77, 78
　　品種改良 …… 33
ま　水揚げ…… 101
や　養殖 …… 11, 53, 54, 105
ら　リアス海岸…… 7, 47
　　6次産業…… 45
　　露地栽培…… 27

MEMO

福井県の農林水産業の指導や研究をする機関の問い合わせ先

【地域の相談窓口】

地　域	機関（住所）	電話番号		
		農業関係	林業関係	水産関係
福井市、永平寺町	福井農林総合事務所 （福井市松本3丁目16-10）	農業経営支援部 0776-21-8212	林業部 0776-21-8213	嶺北地域は 全て県庁水産課 （水産経営支援グループ） 0776-20-0437
あわら市、坂井市	坂井農林総合事務所 （坂井市三国町水居17-45）	農業経営支援部 0776-84-8043	林業部 0776-81-3223	
大野市、勝山市	奥越農林総合事務所 （大野市友江11-10）	農業経営支援部 0779-65-1282	林業部 0779-65-1492	
鯖江市、越前市、 池田町、南越前町、 越前町	丹南農林総合事務所 （越前市上太田町41-5）	農業経営支援部 0778-23-4532	林業部 0778-23-4961	
敦賀市、美浜町、 若狭町（旧三方町）	嶺南振興局二州農林部 （敦賀市中央町1丁目7-42）	技術経営支援課 0770-22-5027	林業水産課・林業グループ 0770-22-0291	林業水産課・水産振興グループ 0770-22-0247
小浜市、高浜町、 おおい町、若狭町（旧上中町）	嶺南振興局 （小浜市遠敷1丁目101）	農業経営支援部 0770-56-2221	林業水産部 0770-56-2218	林業水産部 0770-56-5903

【研究機関の相談窓口】

研究内容	機　関	電話番号
食品加工関係	食品加工研究所 （坂井市丸岡町坪ノ内1-1-1）	0776-61-3539
農業関係	農業試験場 （福井市寮町辺操52-21）	0776-54-5100
	園芸研究センター （三方郡美浜町久々子35-32-1）	0770-32-0009
畜産関係	畜産試験場 （坂井市三国町平山68-34）	0776-81-3130
	家畜保健衛生所 （福井市大畑町69-10-1）	0776-54-5104
水産関係	水産試験場 （小浜市泊26松ノ前4-3）	0770-52-1601
	海洋資源研究センター （敦賀市浦底23-1）	0770-26-1331
	栽培漁業センター （小浜市堅海50-1）	0770-53-1249
	内水面総合センター （福井市中ノ郷町34-10）	0776-53-0232
林業関係	総合グリーンセンター （坂井市丸岡町楽間15）	0776-67-0002

この副読本の電子版（PDF 形式）は以下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
https://www.pref.fukui.lg.jp/doc/021033/fukudokuhon/home.html

発　　行　　第24版　2024年3月
編集委員長　　河村　英則（福井市清水西小学校 校長（福井県小学校教育研究会社会科部会長））
編　集　委　員　　酒井　栄一（福井県農業協同組合中央会 経営管理部 経営管理課 次長）
編集・発行者　　福井県
印　　刷　　福井県経済農業協同組合連合会 購買事業部 印刷課

問い合わせ先：福井県農林水産部流通販売課
〒910-8580　福井県福井市大手3丁目17番1号　TEL 0776-20-0417　FAX 0776-20-0649
E-mail：ryutsu@pref.fukui.lg.jp　http://www.pref.fukui.jp/doc/021033/index.html

豊かな緑と水に恵まれた山々と、広大な日本海に囲まれた福井県には、冬の味覚の王様“越前がに”をはじめとした海産物や、豊かな自然が育む山の幸・里の幸など、地域特有の農林水産物がたくさんあります。
この本を読むことで、福井県の農林水産業について理解を深めましょう。

小学校

4年　　組
5年　　組　　氏名