

# 林業普及員につき

軽トラでも行ける道の巻



認定プランナー 丹生郡森林組合 せき氏



木材をトラックで一度にたくさん運ぶことでコストを抑えるため、基幹的な作業道の開設も推進しています。 山に道が欲しい!という場合も、間伐とセットで整備しますよ!



# 「福井発コシヒカリ」 全国キャラバン発動

コシヒカリは1956年に福井県農事試験場(現: 農業試験場)で誕生し、1979年に作付比率全国第1位となりました。さらに1985年には作付面積が361,358haになり、1976年に日本晴が記録した作付面積359,014haをやぶり、作付面積でも日本史上第1位となり、まさしく日本一の品種となりました。

その日本一から30周年を記念し、9月8日~11月22日にかけて、福井県恐竜ブランドキャラクター「ジュラチック」の仲間たちと一緒に、当事務所の職員もキッチンカーに乗り込み、全国47都道府県を周り「コシヒカリを生んだ福井県」と和食の基本「ごはんと味噌汁」の魅力を全国発信中です。



## 編集後記

本誌でご紹介しているはさがけした新米や、ぶどう、ふくい食楽祭等、秋の味覚を堪能する季節となりました。ご飯の色つやが変わる瞬間というのはいつ見てもいいですね。地元の味覚はウェブサイト「ふくい地産地消・食育ネット」でもご紹介していますので、検索してみてください。

発行: 福井県 福井農林総合事務所  
〒910-8555 福井市松本3丁目16-10(福井合同庁舎内)  
TEL 企画振興室(直通) 0776-21-8201  
農業経営支援部(直通) 0776-21-8207  
林業部(直通) 0776-21-8213  
農村整備部(直通) 0776-21-8216  
E-Mail: fuku-noso@pref.fukui.lg.jp

# F-mail



No.45

平成26年10月20日号



福井農林総合事務所だより

# 「夜間かんがい」で実ったコシヒカリを「はさがけ」しました。

本年策定した「九頭竜川地域 農と水の振興ビジョン」では、パイプラインで供給されるきれいで冷たい水を利用した「夜間かんがい」の導入により、コシヒカリの高品質・高食味化を推進することとしています。

今回、その一環として地元農家の方とともに「夜間かんがい」で育てたコシヒカリを昔ながらの「はさがけ」で天日干しを行いました。



「夜間かんがい」は、夏場夜間に冷たいパイプラインの水をたんぼに張ることで、昼と夜の寒暖差が大きくなり米の品質と食味が向上します。



天日干しされた米は、農産物直売所「食と農アグリスタイルほやほや」で販売されました。

ふるさとの森林を守り、木材生産を推進していくうえで中心的な役割を果たす「森林施業プランナー」。このコーナーでは、国家資格でもある「プランナー」さんに、仕事や森への思いをお聞きしていきます。今回は、福井市森林組合の中出さん・藤井さん・島川さんにお話を伺いました。



「まずは、島川さん。どのような仕事をされていますか。」  
 島 私には、間伐など施業の計画を作って、森林所有者さんの承諾をいただく仕事があります。そのために、休日の仕事が多くなりますが、所有者さんとお会いするたびに、信頼をいただけるのがとてもうれしです。  
 「とても、大切な仕事ですね。藤井さんはどのような担当をされていますか。」  
 藤 トラックが通れるような基幹的な作業道の計画・開設をしています。  
 施工は地元の業者さんなどをお願いしております。壊れにくく、長期間使用できる道にするため、技術的にしっかりしたものを作るように監督しています。  
 「道がないことには間伐もできませんからね。根幹的な仕事ですね。中出さんは？」  
 中 私も島川と同じように、所有者さんへの施業の提案や承諾をいただく仕事です。我々は専門家なので、ごつしても話が複雑になりがちですが、みなさんに納得いただけるよう、施業の計画や段取りなどを、わかりやすく伝える



左から、中出さん・山田さん・藤井さん・島川さん  
 ※山田さんは現在、プランナー資格取得に向け勉強中！  
 現在2年目の期待の新人です！！

「よう心がけています。藤 最近、施業後の森林をみて、「うちの集落も」という声もいただいています。」  
 中 近年は、旧福井市の東側も、施業を行なっています。東新町や柘原町など、施業中ですので、見学したければいつでもご案内いたします。  
 島 山のことは、とにかく森林組合にお任せいただきたいと思っています。我々、プランナーをはじめとして、心をこめて仕事させていただきます！  
 「みなさん、難しい仕事を協力して行っているんですね。これからも、福井市の森林のため、がんばってください！全員 おいっす！」

## ブドウづくりははじめませんが

ブドウは県内でも特に人気の高い果物です。福井市中央卸売市場の果物流通量ではイチゴ、ミカンに続いて3番目の流通量があります。

そんなブドウですが、県内で食べられているブドウのほとんどは県外産です。しかし、驚くなかれ昭和40年頃までは県内でも94haも栽培されていたのです。当時栽培されていた品種は小粒のデラウェアでしたが、大粒の巨峰の登場により生産・販売は振るわなくなりました。また、追い打ちをかけるように三八豪雪、五六豪雪により果樹棚が倒壊してしまう被害があり、県内のブドウ栽培は衰退してしまいました。

このような状況の中、平成23年から、ブドウ栽培を復活させる取り組みを行い、少しずつではありますがブドウの栽培面積を増やしてきました。その結果、福井地区でも新たに生産者10名、栽培面積約70aまでブドウ栽培が拡大してきましたがスーパーの店頭で福井県産ブドウが並ぶまでには至っていないのが現状です。

ブドウ栽培に興味のある方は当事務所までお気軽にお問い合わせください。栽培方法や利用できる支援事業等についてご説明いたします。

(担当：木下企画主査)



# 「ふくい食楽祭」を開催しました!

福井市および永平寺町の若手農業者で組織する「高志みどりクラブ」では、これまで「農楽祭」と称して野菜の種まき体験や収穫体験などを通して、消費者との交流を図ってきました。

この度8月24日(日)、鮎川園地キャンプ場にて、高志みどりクラブと福井市内の若手料理人で組織する「越前匠志会」、および福井市鷹巣地区の漁業者で組織する「福井市漁協漁業研究会」がコラボし、消費者の方々に地元の食材とその魅力を知ってもらうとともに、生産者と消費者、さらに生産者同士の交流を図ることを目的に「ふくい食楽祭」を開催しました。

当日は天候にも恵まれ(!?) 231名の消費者が参加し、高志みどりクラブ会長の林英亮氏が「私たちと、ここに集まった消費者の皆さんが、顔の見える関係となったことが、福井の食発展の一助となることを期待したい」とあいさつしスタートしました。

プロの料理人が、高志みどりクラブ員が生産した野菜や米、漁業研究会が獲った魚、福井市内で捕獲されたジビエ肉など地元の食材を用いて消費者の目の前で調理し、ビュッフェ形式で味わってもらいました。キュウリやオクラと山芋が入った冷製鯛茶漬、イノシシ肉の塩麴西京焼き、フクラギやナスのフライのトマトソースがけなど12種類の本格的な料理を食べた消費者の方々は、「料理が本格的」、「野菜や魚が新鮮でおいしい」と大変満足していました。また、高志みどりクラブ員が用意した普段見かけない野菜について「これはどのような品種か」、「どのように料理するとおいしいのか」などと、興味を示していました。

イベント後のアンケート調査では、「若手同士が手を組み活気があるイベントだった」、「福井の野菜を身近に感じる事ができた」といった感想をいただきました。

今後も、高志みどりクラブでは、農業の魅力や若手農業者をPR出来るような取り組みを進めていきます。今後の高志みどりクラブの活動にも、是非ご注目ください!

TEL 0776-21-8212 (担当：水澤企画主査)

HP <http://www.pref.fukui.lg.jp/doc/fukui-noso/shienbu/midoriclub.html>  
<https://sites.google.com/site/koshigreenclub/>



高志みどりクラブ林会長の開会あいさつ



ビュッフェスタイルによる食事会の様子