

# 集落みんなで進める木材生産 ～「コミュニティ林業」のススメ～

当事務所では、活力ある山村づくりを目指すため、コミュニティ林業を推進しています。

## ①森林管理の現状

木材価格の低迷や山の境界が不明確など、依然として管理に踏み出せない森林があります。そのまま放置すると、水源のかん養や地球温暖化防止など森林の持つ多面的な機能の低下が危惧されます。

## ②コミュニティ林業ってなに？

集落内の森林所有者が協力して組織をつくり、計画的に木材生産を進めていくシステムです。

## ③具体的に何をやるの？

1. 集落で山づくりや木材生産を考える組織を作ります。
2. みんなで協力し、山の場所や境界を確認します。
3. 5年間の木材生産計画を立てます。
4. 森林組合など林業事業体に山の施業を依頼します。



## ④コミュニティ林業の現状

管内では平成29年度末現在、22集落で組織化しています。

すでに取り組んでいる集落では、「境界の明確化が進み山の位置がわかるようになった」、「道が整備され山の管理がしやすくなった」などの評価をいただいています。

この機会に、集落みんなで山を元気にする取り組みをはじめませんか。コミュニティ林業を推進するための助成制度もあります。詳しくは林業部までお問い合わせください。

(林業部 和多田)



座談会の様子



境界確認の状況

## 編集後記

寒い日が続きますが、いかがお過ごしでしょうか。秋には、本年度本格的に生産されたいちほまれが販売され、また、福井国体・障スポ大会でも選手の方等に提供し、多くの方にいちほまれの魅力を感じてもらえる機会がありました。本誌で紹介している関連イベント等を通して、これからもより多くの方にいちほまれの魅力をお伝えしたいと思います。

(企画振興室 山岸)

 発行: 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.57

平成30年12月発行

福井農林総合事務所だより

## 【世界かんがい施設遺産】

## 足羽川用水散策ツアーを開催しました！

足羽川用水が平成28年11月に福井県内で初めて、世界かんがい施設遺産に登録されました。

「足羽川用水」の歴史的・技術的・社会的価値を県民の方に広く知っていただき、関心を持ってもらうために、昨年に引き続き、足羽川用水の関連施設を巡る散策ツアー(主催: 足羽川用水企画実行委員会〔足羽川堰堤土地改良区連合・福井農林総合事務所・福井市など〕)を11月3日に行いました。

今年は、用水路をゴムボートで下る体験や約60年前に使われていた酒生調節水門の見学など新たな見所を追加して、親子連れやリピーターの方も応募しやすい内容としました。

当日は好天に恵まれ、家族連れを中心に約50人が、普段見ることができない施設内部の見学やボート下り体験、用水周辺の自然や歴史を楽しみながら、約4キロのコースを巡りました。



足羽川頭首工 管理通路



上屋内部 巻上ゲート



酒生調節水門



ボート下り 徳光用水路

## 参加者の感想(抜粋)

- ・ゴムボート体験が楽しかった。(30代男性)
- ・頭首工の整備の難しさと役割の重さに感動した。(60代女性)
- ・近くに住んでいても知らないことが多く、とても勉強になった。(70代女性)



今後も、施設管理者である足羽川堰堤土地改良区連合と当事務所が共働して、足羽川用水の世界的価値を広く周知するための活動を行っていく予定です。

(農村整備部 古川)

# 「いちほまれ」コンテスト 入賞商品紹介

平成30年3月に開催された「いちほまれ」のある食卓を彩る食品コンテストの入賞商品を紹介。この秋の「いちほまれ」の本格販売に合わせ、パッケージが新しくなっています。



## ジンジャーえのき(しょうゆ)

国見えのき協同組合は、杉の木のおがくずを菌床に使い、雑味の無いえのき茸だけを育てています。このえのき茸を使い、伝統的な製法で作られたこだわりのしょう油でさっぱりと煮込みました。

## なすのこうじ地辛子漬け

永平寺の里野菜工房が作る、風味豊かな福井の地辛子を使った伝承料理です。一番おいしい時期に収穫したナスを塩漬けています。地辛子の辛みと手づくり麴の甘みがたまらない美味しさです。



# 6次化新商品 美味しいスイーツ紹介

当事務所では、6次産業化サポートセンターのプランナー派遣制度を活用し、新商品づくりを支援しています。この秋に販売開始したスイーツをご紹介します。



## しょうが豆

福井市清水山町で約50年味噌づくりをしている新ちゃんみそが、福井市産生姜を使用した「しょうが豆」を商品化。香ばしくサクッと油で揚げた大豆に、砂糖としょうがと隠し味に味噌を使い味付けしました。さっぱりやさしい甘さがクセになる味です。

## 東郷野菜スイーツ「濃厚かぼちゃプリン・濃厚さつまいもプリン」

JA福井市女性部東郷支部は、ダークホースという品種のかぼちゃなど、いろんな野菜を作っています。お子さんからお年寄りまで野菜を美味しく食べてもらおうと、「東郷野菜スイーツ」として、かぼちゃとサツマイモを使用した濃厚なプリンを2種類商品化しました。



## あずきでっち

永平寺町で「木葉こっぱずし」などを作る(企)若鮎グループ加工部は、永平寺町産のあずきと餅米を使った、和のスイーツを商品化しました。福井県産おちらし粉をまぶした、優しい甘さがほっとする味です。

### 紹介した商品の主な販売場所

商 品	販 売 場 所
ジンジャーえのき	福福館、道の駅(禅の里、みくに、西山公園)、食の國福井館など
なすのこうじ地辛子漬け	福福館、れんげの里、禅の里道の駅、食の國福井館など
しょうが豆	福福館、丹生膳野菜、オレンジBOX おおつや店など
東郷野菜スイーツ	喜ね舎愛菜館、Aコープ社店・堀の宮店・みゆき店
あずきでっち	れんげの里(医科大前店・エルバ店)、禅の里道の駅

(農業経営支援部 村野)

# 直売所の惣菜では全国初！！ スマイルケア食(青マーク)販売開始



JA福井市の農産物直売所「喜ね舎愛菜館」で、おはぎや惣菜を製造販売している(企)ファームまあま喜ね舎は、直売所で製造販売される商品としては全国初となる「スマイルケア食の青マーク」商品の販売を開始しました。



## スマイルケア食について

農林水産省が平成28年に規格を作った介護食品で、介護の度合いに合わせて赤・黄・青があります。青マークは、噛むことや飲み込むことに問題はないものの、健康を維持する上で栄養補給を必要とする方向けの食品です。食が細くなり低栄養になりがちな高齢者向けの、カロリーやたんぱく質の多い食品です。



## 商品化までの過程

喜ね舎愛菜館は、今年の4月にリニューアルオープンしました。この直売所拡張に合わせて新たな顧客獲得や販売拡大を目指し、当事務所が支援し昨年の10月から試作を重ねてきました。今年の8月に農林水産省の許諾を得て、ようやく販売にこぎ着けました。

## スマイルケア食の種類



青マークの商品は、「豆腐ハンバーグ」「やわらか煮豆」「やわらか五目豆」「鶏ミンチ入りおから」「煮たまご」の5品です。喜ね舎愛菜館内にスマイルケア販売コーナーを設け、テーマソングを流し、惣菜一つ一つに青マークのシールを貼って販売しています。お客様から、「おからにミンチがたっぷり入っていて美味しい」、「豆が柔らかくて食べやすい」などの声も聴いています。今後も、青マーク商品を増やそうと、新たなメニューを試作しています。

(農業経営支援部 村野)

