

ひょうごの

農 林 水 産 業





この本を使うみなさんへ

この本は、兵庫県の農林水産業のようすを、写真や絵などを使ってわかりやすく紹介や説明をしたものです。

兵庫県はとても広く、地域によってさまざまな農業・林業・漁業がいとなまれ、いろいろなものが生産されています。生産量が多いものや品質の良さやおいしさで日本一といわれているものなど、有名なものがたくさんあります。

この本は小学4年の社会科での「県の地形や産業、県内の特色ある地域」、小学5年の社会科での「我が国の農業や水産業（食料生産）の様子と国民生活との関連」の学習で使えるようにまとめました。この本を上手にを使って兵庫県の農林水産物や自分たちの生活との関わり、農林水産業にたずさわる人びとの工夫や努力などを学んでください。

もくじ

1 農林水産業ってなに？	1
●農林水産業とは	1
●農林水産業のさまざまなはたらき	2
●食べものとわたしたちの暮らし	3
2 ひょうごの農林水産業	4
●兵庫県のすがた	4
●兵庫県の農業	5
●兵庫県の林業・森づくり	12
●兵庫県の水産業	15
3 わたしたちの地域	21
●5つの地域と特ちょう	21
●神戸・阪神地域	22
●播磨地域	26
●但馬地域	30
●丹波地域	34
●淡路地域	37
4 農林水産物がわたしたちの暮らしにとどくまで	41
5 農林水産業を支える団体	42
6 県産品の順位はどうか？	45
7 農林水産物をつくる人びとの暮らし	46
8 インターネットでも調べてみよう！	48

1

農林水産業ってなに？



農林水産業とは

農業は、作物を育てたり、家畜を飼育したりして、主に食べものを生産する仕事です。林業は、森林を守り育てて、木材を生産する仕事です。山できのこをとったり、木炭をつくったりする仕事も林業です。漁業は、海や川で魚などをとったり、育てたりする仕事で、それらを加工したりする仕事も含めて水産業といいます。いま述べた3つの仕事をあわせて農林水産業といいます。

農林水産業にたずさわっている人たちは、昔から農用地や森林、漁場を大切に守り、わたしたちの生活に必要な物をとったり、育てたり、作ったりする知恵や技術を受けついできました。このように、農林水産業はわたしたちの生活を支えている大切な仕事なのです。



農林水産業がはたしている役割について考えてみよう！



食べものを作る

着るものになる
せんいを作る



家や家具などになる
木材を作る



※せんい：綿、麻、毛（ウール）、絹等

農林水産業のさまざまなはたらき

農林水産業は、田畑や森、川や海などで行われ、食べ物や木材を生産するだけでなく、空気や水をきれいにしたり、土砂くずれを防いだりするなどのさまざまなはたらきを持っています。

これらのはたらきを「多面的機能」といい、農林水産業を行う人々の努力のおかげで、わたしたちの生活が守られ支えられているのです。



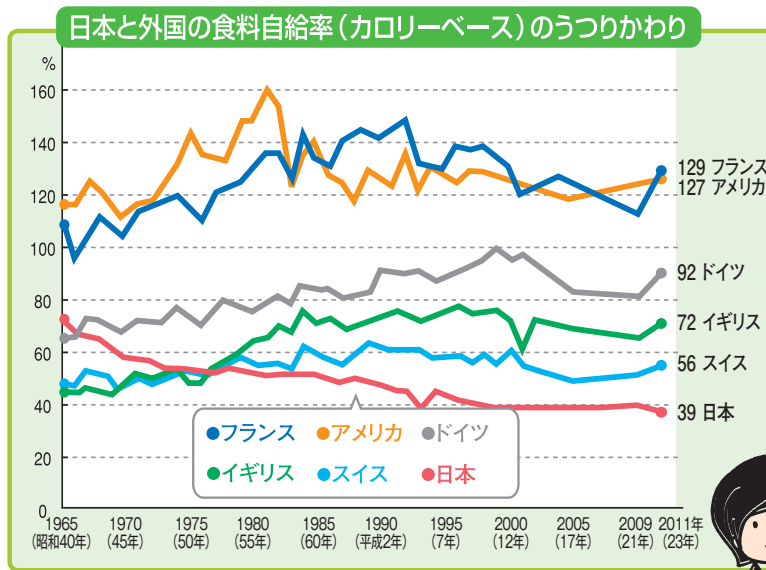
多面的機能

農林水産業はお金にかえることのできないさまざまなはたらきを持っています。
わたしたちの生活とどのように関係しているか考えてみよう！

食べものとわたしたちの暮らし

わたしたちの食生活は昔とくらべると大きく変化しました。昔は、日本国内で多くとれる米、野菜、魚などを使う和食が中心でした。それに比べ今では、肉や乳製品、油などを多く使う洋食を食べることが増えてきました。また、家で食品を調理して食べるだけでなく、調理されたものを買って食べることも多くなりました。このような食生活の変化により、外国から輸入する食べものも増えてきました。

その一方で、農林水産業を行う人が少なくなり、国内でとれる食べものはへってきています。



自分たちの国で必要な食べものをどれだけ作っているかを示す割合を「食料自給率」といいます。日本の食料自給率は、近年は大きな変化は見られないものの、低い水準になっているため、わたしたちの食生活を見直すことが求められています。

アメリカ、フランスなどとくらべて日本の食料自給率はなぜ低くなったんだろう？

昭和40年(1965年)と平成25年(2013年)の日本の食生活をくらべてみよう。

他の国とくらべると日本の食料自給率が低いのはなぜかな？

約50年前とくらべ、変化したことを見つけよう！

	ごはん	牛肉	牛乳	植物油	野菜	果実	魚介類
昭和40年度	(1杯60gとして) 1日5杯	(1食150gとして) 月に1回	(牛乳びん) 週に2本	(1.5kgボトル) 年に3本	1日300g程度	1日80g程度	1日80g程度
平成25年度	1日3杯	月に3回	週に3本	年に9本	1日250g程度	1日100g程度	1日75g程度
自給率	73%	39%					
状況	自給可能	家畜のエサの多くが輸入	原料は輸入	加工品の輸入が増加			

※カロリーベースの自給率

農林水産省ホームページ

兵庫県の農業

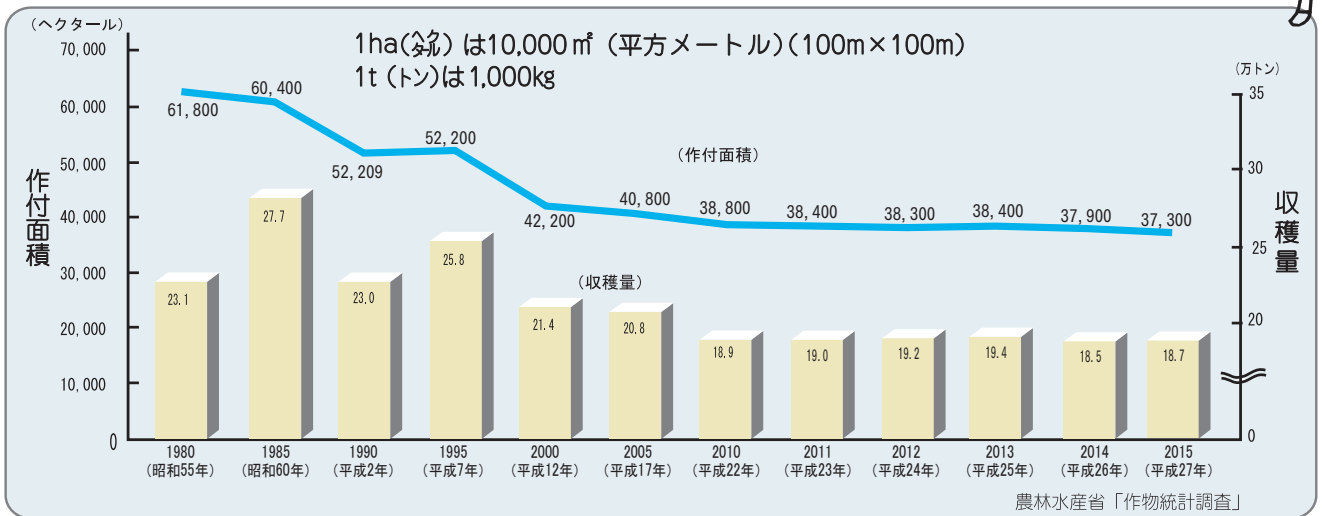
米作り

兵庫県の農産物で一番生産量が多いのが米です。米は大きく分けて、ごはんにして食べる「うるち米」、もちを作る「もち米」、酒を造る「酒米」の3つに分けられます。米の生産量の約8割がうるち米で、「コシヒカリ」や「キヌヒカリ」「ヒノヒカリ」といった人気のある米がたくさん作られています。しかし、最近では米(ごはん)を食べる量がへってきたので、県内の約4割の水田で米作りを休んでいます。

なぜ、米(ごはん)を食べる量がへってきているのだろう。



●兵庫県の米の作付面積と収穫量のうっぴりかわり



おいしいごはんを食べよう県民運動

日本は、パンや肉を多く食べるようになったため、米の消費量が減っています。米(ごはん)は、必要量をすべて国内で生産できるただひとつの作物です。兵庫県では、健康に良く、日本でたくさん作られる米(ごはん)の大切さを、みんなで考える「おいしいごはんを食べよう県民運動」に取り組んでいます。みなさんも学校給食や家で、おいしい兵庫県の米(ごはん)をたくさん食べてください。



おいしいごはんを食べよう
県民運動のマーク

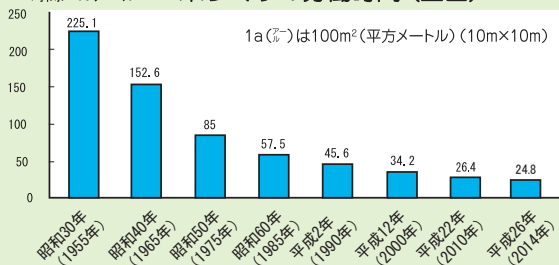


兵庫米のマーク



ごはん給食

米づくりの労働時間(全国)



米づくりは、田植機や米を収穫するコンバインなどの農業機械が開発されたことから、昔とくらべて労働時間が少なくなっています。



田植機による田植え



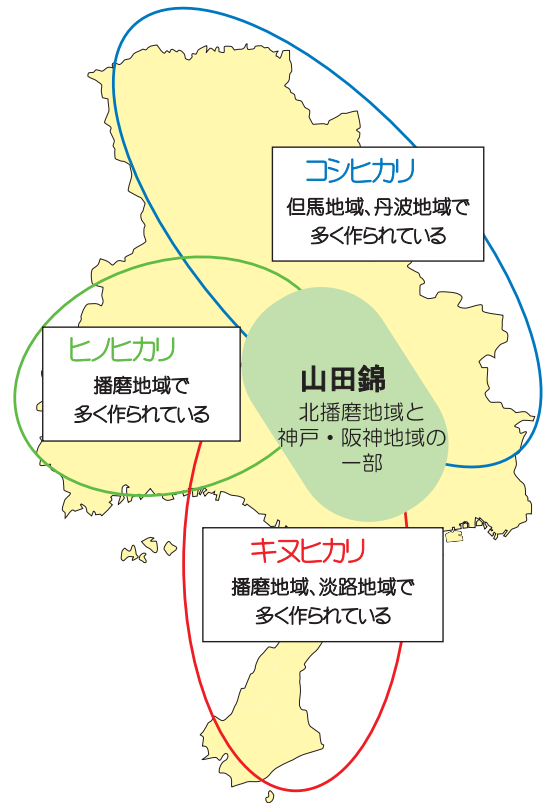
コンバインによる稲かり

うるち米の次に生産量が多いのが酒米です。

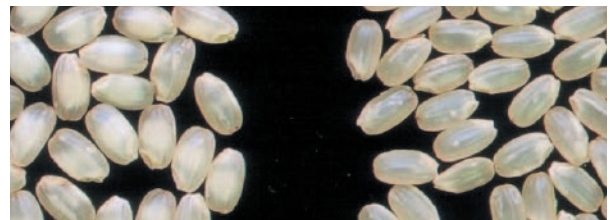
兵庫県には、神戸市灘区から西宮市にかけて、灘五郷という昔から酒造りがさかんな地域があるため、酒米の栽培がさかんです。酒米の生産量は全国一で、全国の約3割が作られています。

特によい酒の原料となる「山田錦」は、北播磨地域の三木市、小野市、加東市、加西市、西脇市、多可町や神戸・阪神地域北部の神戸市北区、三田市、猪名川町で作られて、全国に出荷されています。

酒米は、ふだん食べているうるち米とはちがって、心白という米の中心の白い部分が多いことが特ちょうです。



山田錦は1936年に兵庫県で生まれたんだって。おいしいお酒ができるので「酒米の王様」といわれているよ。



左：酒米「山田錦」 右：うるち米
(山田錦はつぎが大きく、まん中に白い部分がある)



コウノトリの野生復帰をささえる農業

むかし、但馬地域には多くのコウノトリがいました。しかし、巣を作る松林が減ったり、えさのかえるやどじょうなどが減ったりしたため、野生のコウノトリは昭和46年(1971年)にいなくなりました。その後、人工で増やす取り組みを行い、平成17年(2005年)9月24日に豊岡市で世界ではじめて野生にもどすため、コウノトリを放しました。但馬地域で始められた「コウノトリ育む農法」は、農業の面からコウノトリの野生復帰をささえる農法です。農薬をできるだけ使わずにお米を作ったり、冬の間も水田に水をためたままにしたりして、えさとなるやどじょうなどの生き物が増えるようにしています。こうして1年を通じてコウノトリがえさに困らない環境づくりを進めています。



田んぼにコウノトリが来ているようす
(撮影者 岡 治さん)

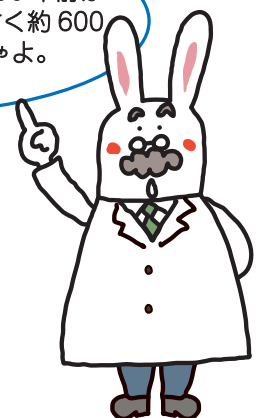
麦作り、大豆作り

麦は、播磨地域を中心に作られています。昔は、県内各地で麦が作られていましたが、外国から安く輸入されるようになって、あまり作られなくなりました。今では加西市、姫路市、たつの市などで作られています。

たつの市のしょうゆは約450年前から、そうめんは、それより古く約600年前から作られているんじやよ。



コンバインによる麦の収穫



大豆は、普通大豆^{*1}と黒大豆^{*2}があり、普通大豆は西播磨地域を中心に、黒大豆は丹波地域、北播磨地域、西播磨地域を中心に多く栽培されています。

兵庫県では、普通大豆よりも黒大豆の方が多く生産されています。特に「丹波黒」は粒が大きくて全国的に有名です。



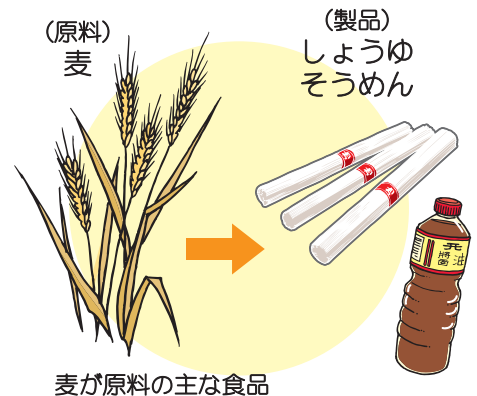
普通大豆



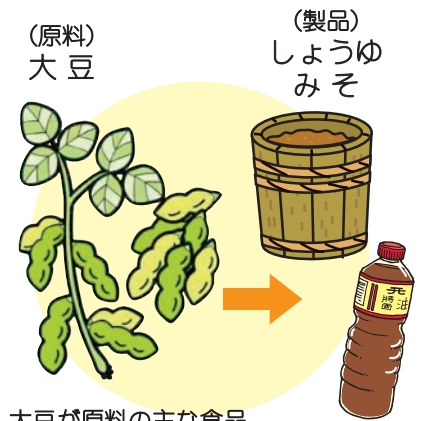
黒大豆の「丹波黒」

※1 普通大豆:主にしょうゆやみそ、とうふなどになるうすだいたい色の大豆

※2 黒大豆:主におせち料理の煮豆(にまめ)などになる黒色の大豆



麦が原料の主な食品



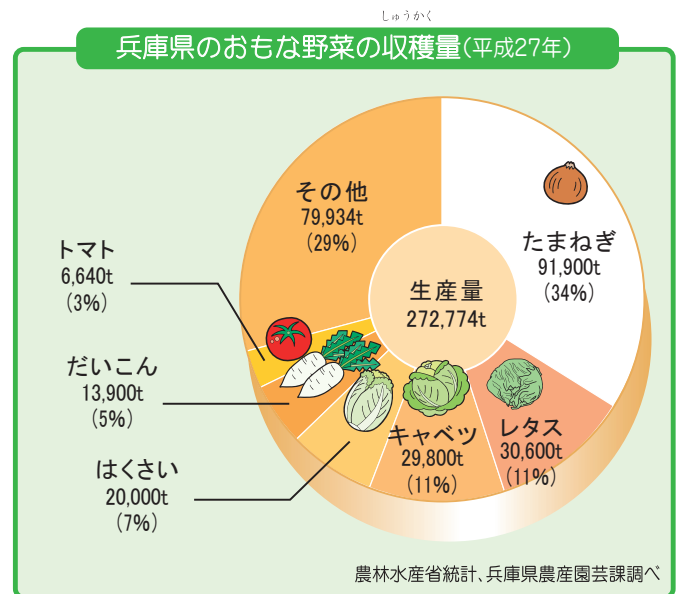
大豆が原料の主な食品

野菜作り

兵庫県では、地域の特色を生かして、60種類以上もの多くの野菜が作られています。

播磨地域のれんこんや但馬地域の岩津ねぎ、丹波地域のやまのいもや黒大豆のえだまめ、淡路地域のたまねぎやレタスなど、地域の気候風土にあった野菜が作られています。

特に、たまねぎ、レタス、キャベツ、はくさいなどの生産量は、全国でも高い順位です。



たまねぎ



レタス



キャベツ



淡路地域のたまねぎが甘いのは、良い土で秋から春まで長い時間太陽の光をたくさんあびて栽培され、自然の光でゆっくり乾燥させるからなんだって。

くだもの作り、花作り

兵庫県では、ぶどうが神戸市、三木市、加西市、なしが香美町、神戸市、いちじくが神戸市、川西市、くりが猪名川町、篠山市、丹波市、宝塚市、びわとみかんが洲本市、南あわじ市、淡路市、さらにももが加東市、川西市を中心につくられるなど、いろいろなくだものが作られています。



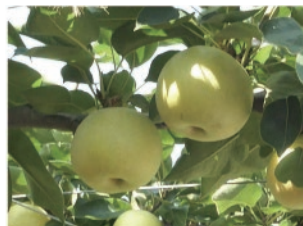
ぶどう



いちじく

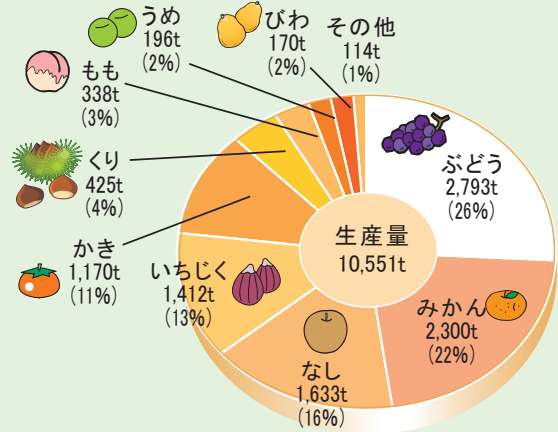


みかん



なし

兵庫県のくだもの生産量(平成26年)



農林水産省統計、兵庫県農産園芸課調べ

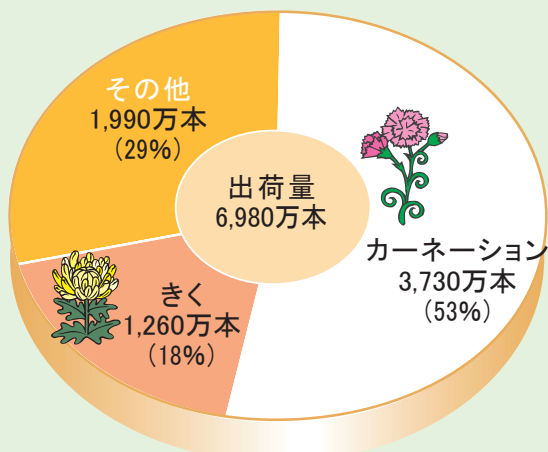
花作りでは、カーネーションが淡路市を中心に、きくが南あわじ市や三木市を中心に作られています。特に、カーネーションなどの切り花やビオラなどの花だん用のなえの出荷量は全国の中でも高い順位です。

兵庫県のカーネーション出荷量は全国第3位。1本の茎に大きな花が1輪咲くようにした「スタンダード」タイプを多く作り、秋から初夏にかけて出荷しておるんじやよ。



カーネーション

兵庫県のおもな切花の出荷量(平成25年)



農林水産省「花き生産出荷統計」



ばら



きく



チューリップ



ビオラ

肉用牛

兵庫県は、おいしい牛肉になる和牛として全国的に有名な「但馬牛」の原産地です。農家には、母牛から子牛を産ませて8～9か月育てたあと、子牛市場で売る「繁殖農家」と、子牛を大きな牛に育てて売る「肥育農家」があります。農家はえさの作り方や与え方を工夫し、病気にかからないように世話をし、健康な牛に育てます。但馬牛の子牛は、但馬地域、淡路地域でたくさん生まれ、神戸市、三田市、加古川市、西脇市、篠山市などで肥育されています。

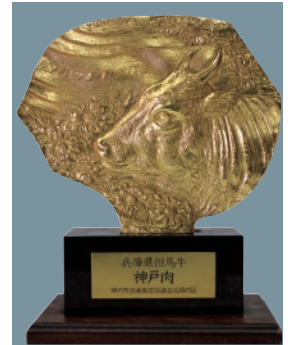
「但馬牛」は但馬地域だけでなく、県内の各地にいるよ。23ページや31ページにも但馬牛のことがくわしくのっているよ。



但馬牛のおす牛



放牧されている但馬牛



「神戸肉・神戸ビーフ」はこのブロンズそうがあるお店で買えます。



但馬牛のはなし

但馬牛は、昔は田を耕し、物を運ぶために飼われていましたが、近年は牛肉生産を目的に飼われるようになりました。

但馬牛の肉は、赤身の中に白い脂肪が細かく入りこむ「霜降り」が特ちょうで、すばらしい味と香りを持っています。

特に質の高い肉は神戸牛、神戸ビーフと呼ばれ、海外に輸出もされています。また、地域名を付けた「三田肉」、「加古川和牛」、「黒田庄和牛」、「丹波篠山牛」、「淡路ビーフ」などの名前でも売られています。また、但馬牛の子牛は、県内で飼われる以外に、一部は三重県の松阪牛や滋賀県の近江牛など多くの高級牛肉のもとになっています。

最近山沿いに使われなくなった田や畑が増えていますが、このような土地に放牧して荒れ地になることを防ぐ取り組みも進んでいます。



最高級の神戸ビーフ（霜降りが美しい）



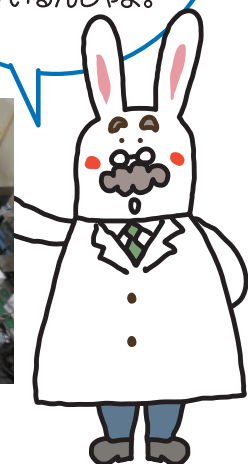
使われなくなった田に但馬牛を放牧

乳用牛

牛乳は乳用牛の乳をしぼって作ります。乳用牛は、淡路地域や神戸市、播磨地域(東播磨)で多く飼われています。

乳用牛を飼って乳をしぼる農家を「酪農家」といいます。酪農家の朝は、牛舎のそうじ、えさやりと乳しぼりでとてもいそがしく始まります。乳しぼりはミルカーという機械で行い、しぼった乳はミルクローリー車が集めて牛乳工場に運び、殺菌して容器につめ、牛乳を作ります。酪農家は安全でおいしい牛乳をみんなにとどけるために、牛の健康や毎日の乳のしぼり方に注意しています。

乳用牛は、1年に1回1頭の子牛を産み、お産の後は約10ヶ月間乳を出すんじゃ。中には年間200mlの牛乳パック6万本分もの乳を出す牛がいるんじゃよ。



乳用牛 (ホルスタイン種)



ミルカーを使っの乳しぼり



牛乳工場のように

採卵鶏

卵を産ませるためのにわとりを採卵鶏といひます。播磨地域などで飼われ、兵庫県全体では年間約14億個の卵が出荷されています。1羽のにわとりは1年間に280個ほどの卵を産みます。最近は、何万羽ものにわとりを飼ひ、自動で卵を集めて洗い、パックづめまで行ひ大きな養鶏場が多くなっています。



採卵鶏の飼育のようす

肉用鶏

とり肉にするにわとりを肉用鶏といひます。但馬地域で多く飼われ、生まれて50日ほどでとり肉になるブロイラーという種類がほとんどです。

ブロイラーのほかに、地鶏も飼われています。地鶏は、各地で昔から飼われてきた種類のにわとりです。兵庫県では「ひょうご味どり」といひ地鶏が飼われており、コクと歯ごたえのあるお肉が特ちょうです。



ブロイラーの飼育のようす