

3 わたしたちの地域

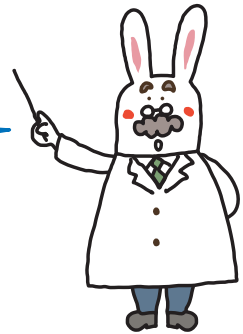


5つの地域と特ちょう

兵庫県は神戸・阪神地域、播磨地域、但馬地域、丹波地域、そして淡路地域の5つの地域からなっていて、気候や地形のちがいと同じように、くらしや農林水産業のようすもずいぶんとちがっています。



みんなの学校のまわりではどんな農林水産業が行われているかな？調べてみよう！



みんなで農を楽しむ 「楽農生活」

兵庫県では、県内でとれるおいしい食べ物や、農山漁村の豊かな自然、美しい景色などを楽しみながら、豊かにくらすことを「楽農生活」と名付けました。そして、子どもからお年寄りまで、だれもが農林漁業を体験したり、農山漁村を訪れたりできる取り組みを進めています。

みなさんの地域ではどのような農林水産業が行われているかを学習し、楽農生活を体験してください。

農業体験(田植え)

漁業体験(地びき網)

神戸・阪神地域



こうべ あまがさき にしのみや あしや いたみ たからづか かわにし さんだ いながわちやう
 (神戸市、尼崎市、西宮市、芦屋市、伊丹市、宝塚市、川西市、三田市、猪名川町)

神戸・阪神地域は、大都市が多く、人口も多いところです。海ぞいには大きな工業地帯も広がっているのので、土地が宅地や工場に多く使われています。そのため、耕地面積は少なく、県全体の耕地面積の1割ほどです。その中でも農林水産業はさまざまな工夫のもとで行われています。

阪神地域でとれる主なもの

農業	米、ほうれんそう、しゅんぎく、こまつな、ねぎ、ちんげんさい、キャベツ、いちご、トマト、いちじく、ぶどう、なし
畜産	肉用牛
林業	しいたけ、菊炭
漁業	イカナゴ、シラス、タイ、スズキ、タコ、ノリ(養殖)

キーワード 葉物野菜、ビニールハウス、ワイン、三田肉、六甲山、くぎ煮、ちりめん

神戸・阪神地域の農業

温だんな気候や神戸市、西宮市、尼崎市などの大消費地に近い立地条件を生かして、ほうれんそうやしゅんぎくなどの葉物野菜※をはじめ、キャベツ、トマトなどの野菜がたくさん作られています。

※葉物野菜：収穫すると水分がなくなり、他の野菜とくらべて早くしおれてしまう野菜。



葉物野菜は、ビニールハウスで生産すると年に6~7回も収穫できるんだよ。こうして一年中食べられるようにしているんだよ。

葉物野菜

ほうれんそうやしゅんぎく、ねぎは、県内の約8割が神戸・阪神地域で作られています。

特に、武庫川流域の西宮市などは、土地がよく肥えていて野菜がすくすくと成長します。

また、神戸市では、特に西区で、ほうれんそうやこまつななどのほかに、ちんげんさいなどの葉物野菜がビニールハウスを利用して、多く作られています。



ちんげんさい



栽培されているちんげんさい

くだもの

いちじくの県内出荷量は、神戸市が1位、川西市が2位で、特に朝採り完熟いちじくは有名です。

また、神戸市では、ワイン用のぶどうを栽培し、これを原料とするワインは神戸ワインのブランドで売り出しています。

いちじくはやわらかく非常にいたみやすいから、運びぎよりが短くて、買う人が多くいる都市に近いほうがいいんだよ。



いちじく

ビニールハウスでの野菜作りの例

春夏秋冬と、一年間を通じて、ビニールハウスではいろいろな野菜を作ります。

月	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12		
作り方														
ビニールハウス	しゅんぎく		こまつな	ほうれんそう		かぶ		しゅんぎく		ねぎ	しゅんぎく		種まき 植えかえ 収穫	

農家は、安全でおいしい野菜を作るため、草が生えないようにしたり、農薬を使わないで病害虫の被害を防ぐための工夫をしたりしています。



草が生えない工夫（ビニールマルチ）



緑色蛍光灯による光防除技術

神戸・阪神地域の畜産業

神戸市や三田市は、但馬牛の肥育の歴史が長い地域です。ここで育てられた牛肉は神戸ビーフや三田肉の名で売られています。神戸ビーフは、但馬牛の中でも霜降りなどが特にすぐれた、おいしい牛肉です。

えさのやり方を工夫したり、こまめに牛の世話をしたりする農家の努力のおかげで、このような牛肉が作られています。



牛舎で飼育されている肉用牛

生きている牛は「但馬牛(たじまうし)」と言い、牛肉になったら「但馬牛(たじまぎゅう)」と言って、呼び方を使いわけているのじゃよ。



神戸ビーフの名の起こり

今から約150年前の江戸時代の終わりごろ、日本の鎖国が終わり、横浜に外国人の住むところがありました。外国人たちは牛肉を手に入れるために、牛の飼育がさかんだった関西地方から神戸港を経由して横浜に牛を運びました。そして、この牛肉の味のすばらしさに気づいた外国人たちによって「神戸ビーフ」の名が生まれ、広まっていったのです。

神戸・阪神地域の森づくり

緑豊かな六甲山は、神戸市、西宮市、芦屋市などの大都市に近く、市民にとって身近で大切な山です。しかし、明治時代には、すい事やだんぼう用の燃料としてたくさんの木が切られ、土がおき出しになっていました。そのため、洪水や土砂くずれなどの災害がおこり、たくさんの人が困っていました。

そこで、森林をよみがえらせようと、人の手でたくさんの木が植えられました。そして、長い年月とおおぜいの努力によって緑がよみがえったのです。



六甲山は、おとずれる人の心をなごませたり、環境学習の場になったりしているよ。

現在でも、おおぜいの人たちによって六甲山の森づくりの活動が進められています。

もしも、手入れをしないと、登山道周辺は、さき類が増えて、他のさまざまな野草や木が育たなくなります。そのため、草をかたり、木を植えたりして守っていかねばなりません。

阪神地域の川西市、猪名川町では、昔から炭が焼かれていました。この炭は切り口がきくの花のように割れていることから「菊炭」といわれ、茶道用の炭として全国的に有名です。昔、日本を統一した豊臣秀吉が茶会で使った記録も残っています。



明治37年（1904）植林後の六甲山



緑がよみがえった現在の六甲山



森林ボランティアによる下草刈り（六甲山）



緑の少年団による竹の伐採（六甲山）



菊炭

神戸・阪神地域の^{すいさんぎょう}水産業

昔は神戸・阪神地域全体でも漁業がさかんでした。神戸市では、今でも漁業がさかんです。^{おおさか わん あか し かい}大阪湾や明石海峡^{きやうしゅう へん}周辺では、^{ふな}船びきあみ漁業や^{こ がた ちこ}小型底びきあみ漁業などによって、タイ、スズキ、イカナゴ、タコなどをとっています。また、神戸市の^{すま}須磨から^{しお や おき}塩屋沖では、^{えいよう ゆた}栄養豊かな海と潮の流れを利用した^{ようしよく}ノリの養殖もさかんに行われています。



イカナゴ



タイ



船びきあみ漁業（イカナゴやシラスをとっているところ）



ノリ養殖（^{いくびょう}育苗しているところ）

イカナゴのくぎ煮

この地域の^{りょう}水あげ量の半分は、船びきあみ漁業でとるシラス（カタクチイワシの稚魚）とイカナゴです。

イカナゴから作る^にくぎ煮は神戸が発祥の地といわれています。くぎ煮は、^{はっしょう}たきあがったすがたが折れ曲がったさびたくぎ^にに似ているところからこの名がつけました。もともと地元の漁業者の家庭でつくられていたのが、県内に広まったものです。

兵庫県では、イカナゴは主に3～4月に全長3～5cmになった稚魚をとりますが、この稚魚は一般に「新子」と呼ばれ、くぎ煮作りにはこの新子を使います。

地元の漁業者が、^{かんたん}簡単でおいしい作り方をまとめて、くぎ煮の料理教室を^{りょうり}何回も行って広めました。今では、神戸・明石・淡路^{あわじ}などの瀬戸内海側^{せとないかいがわ}のほとんどの地域にくぎ煮の作り方が広まり、兵庫県のふるさとの味として親しまれています。



イカナゴのくぎ煮



くぎ煮を作っているようす

播磨地域



東播磨 (明石市、加古川市、西脇市、三木市、高砂市、小野市、加西市、加東市、多可町、稲美町、播磨町)

西播磨 (姫路市、相生市、たつの市、赤穂市、宍粟市、神河町、市川町、福崎町、太子町、上郡町、佐用町)

播磨地域は、明石海峡より西側で中国山地の南側に広がる地域で、西は岡山県に接しています。播磨地域は大きく東播磨と西播磨に分けられ、気候や土に合った特色のある農林水産業が行われています。

播磨地域でとれる主なもの

農業	米、酒米、キャベツ、ほうれんそう、トマト、ぶどう、きく、花だん用なえ物
畜産	肉用牛、乳用牛、採卵鶏、肉用鶏
林業	スギ、ヒノキ
漁業	イカナゴ、シラス、カレイ、アジ、マダイ、マダコ、ノリ(養殖)、カキ(養殖)

キーワード 山田錦、切り花、加古川和牛、黒田庄和牛、牛乳、播州百日どり、鹿ノ瀬、くぎ煮、ちりめん

東播磨の農業

東播磨には、県内で一番長い川である加古川があります。川の中流から下流の平野にはため池が多く作られ、米作りを中心とした農業が行われています。有名な酒米の「山田錦」は、三木市を中心に栽培され、全国一の産地です。

野菜は明石市、稲美町を中心にキャベツ、ほうれんそう、トマトなどが多く作られ、くだものは、三木市を中心に作られるぶどうが有名です。この地域は、花づくりも盛んで、三木市のきく、加西市の花だん用のなえがよく知られています。



山田錦 (背が高いのが特ちょう)



ぶどう (マスカットベリー-A)



大規模なハウス (加西市)



中で育てられているトマト

東播磨の畜産業

加古川市、西脇市を中心に但馬牛の肥育がさかんで、加古川和牛、黒田庄和牛の名前で売られています。乳用牛は、小野市、加西市を中心に多く飼われ、しぼった乳は地元や阪神地域の牛乳工場に出荷しています。

また、多可町では、地元で作りだした品種のにわとりを、普通に飼われる日数の2倍近い100日間飼育し、おいしく歯ごたえをよくしてから、特産の「播州百日どり」として出荷しています。



播州百日どり

西播磨の農業

西播磨には、市川、揖保川、千種川などの川があります。中流から下流の平野では米づくりを中心とした農業が行われています。米以外では、姫路市、たつの市、上郡町でしょうゆやそうめん、菓子などの原料となる小麦を作っています。



栽培されている小麦

野菜はたつの市、姫路市を中心ににんじん、だいこん、トマトなどが多く作られています。くだものはたつの市のうめ、姫路市と神河町のゆずが有名です。たつの市、赤穂市などでは花だん用のなえも作られています。



だいこん



花だん用のなえ（パンジー）

西播磨の畜産業

県内の採卵鶏の半分以上が、姫路市、赤穂市、上郡町などで飼われています。近年はあたえるえさによってビタミンやその他の栄養量を高めるなどの工夫をした特ちょうのある卵を産ませています。

播磨地域のふるさと野菜

兵庫県内には昔から各地域で栽培されている個性豊かな野菜がたくさんあります。これらの野菜を「ふるさと野菜」といいます。ふるさと野菜は、その地域の土や気候が栽培に向いている野菜です。品種改良を重ねた現代の野菜にくらべると、栽培面積も少なく、収穫量も減ってきているため、最近では目にすることも少なくなってきました。その中でも、播磨地域は多くのふるさと野菜を作り続けている地域です。作られたふるさと野菜は、農産物直売所などで売られています。

播磨地域の代表的なふるさと野菜



さんじゃく

しそう三尺(きゅうり)
昭和10年(1935年)、現在の宍粟市山崎町で栽培が始まり、昭和40年(1965年)ごろには全国に知られる産地でした。普通のきゅうりより長いのが特ちょうです。



ぺっちゃんうり

昔から加古川を中心とする東播磨で浅づけ瓜として親しまれてきました。表皮が布地のピロード(別珍: ぬのじ)の光沢に似ていたことからその名がついたと言われています。



姫路のれんこん

姫路市のれんこん栽培は、今から約150年前に市川流域で始まりましたが、今は、姫路市西部の天津区で栽培されています。さくさくした歯ざわりが特ちょうです。



おおいち

太市のたけのこ

姫路市太市地区のたけのこ栽培は今から約150年前に始まり、白くておいしいことから「すがたのやましる(さようど)の山城(京都)、味の太市」といわれています。

播磨地域の林業・森づくり

播磨地域には森林が多く、県全体の森林面積の約4割が播磨地域北部の中国山地にあります。なかでも、宍粟市周辺は昔から県内で一番林業がさかんで、針葉樹・広葉樹をあわせた木材生産量は県全体の約6割です。

宍粟市では昔から木材のほかに、木工製品や家具なども作られており、地元の木材を使った特産品づくりが行われています。

また、人と森をつなぎ、豊かな里山の自然を利用して環境を考えたり、体験学習をしたりできる県立の森林公園が多くあります。



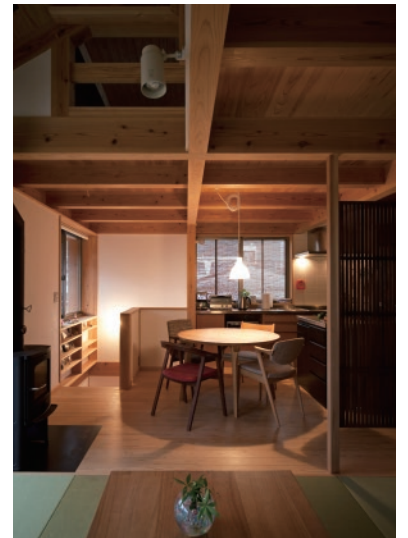
国見の森公園（宍粟市）



木材切り出しのようす



木材市場のようす



木目の美しい家具



宍粟市の約90%が森林で、そのうち70%以上が人工林なんだって。人工林ではスギやヒノキが育てられているんだね。

播磨地域の水産業

とる漁業

播磨地域は明石海峡から播磨灘全域にかけて、船びきあみ漁業や小型底びきあみ漁業などの漁業がさかんです。イカナゴやシラス、タコやカレイ、アジやアナゴなど、さまざまな魚がとれます。

特に明石海峡の周辺は、潮の流れが速くえさが豊富なので、ここでとれるマダイやマダコなどは、おいしいことで全国的にも有名です。

また、播磨灘には「鹿ノ瀬（しかのせ）」とよばれる海底に砂がたまった地形があり、魚介類の宝庫となっています。



小型底びきあみ漁業のようす



明石だいとよばれるマダイ



アナゴ



マダコは干しだこととしても利用

船びきあみ漁業でとれたイカナゴの新子(稚魚)やシラス(カタクチイワシの稚魚)は、すばやく港へ運ばれ、新鮮なうちに市場で売られて加工されます。イカナゴの新子は“くぎ煮”になるほか、塩ゆでしただけの“かまあげ”やそれを干した“かなぎちりめん”にも加工されます。シラスは塩ゆでて干した“ちりめん”に加工されます。

<イカナゴの加工>



イカナゴのくぎ煮



かまあげ



かなぎちりめん

<シラスの加工>



ちりめん

ようしよく

養殖業

播磨灘ではノリの養殖もさかんです。明石市や姫路市などのノリは、佐賀県有明のノリに負けないおいしさで、兵庫県のノリの生産量は全国上位です。

さらに、相生市、赤穂市、たつの市ではカキの養殖がさかんです。兵庫県は、広島県、宮城県などにつづく全国上位の水あげ量です。

カキは、ホタテの貝がらに付けたカキの稚貝を、いかだにつるして養殖します。波のしずかな湾内で育ったカキは、身が大きく、ふっくらしていて、味の良さで人気の高い特産品となっています。



カキの収穫のようす



大きく育ったカキ

川での漁業

播磨地域には、県内で一番長い加古川のほか、きれいな水で有名な千種川、揖保川などの川があります。これらの川には、アユやアマゴなどをめあてにたくさんのつり人がやってきます。それぞれの川では、魚を増やすために、毎年、稚魚を放流しています。



つり上げられたアマゴ



泳いでいるアユ



但馬地域



(豊岡市、養父市、朝来市、香美町、新温泉町)

但馬地域は日本海と中国山地に囲まれた自然豊かな地域です。面積は県土の約4分の1と広く、中国山地の近くは氷ノ山や鉢伏山など1,000m級の山があり、高原地帯となっています。

但馬地域でとれる主なもの

農 業	米、酒米、だいこん、キャベツ、ほうれんそう、岩津ねぎ、ピーマン、二十世紀なし
畜 産	但馬牛、肉用鶏
林 業	スギ、ヒノキ、しいたけ
漁 業	ズワイガニ、ベニズワイガニ、ハタハタ、ホタルイカ、スルメイカ、アユ、ニジマス、ヤマメ
キーワード	コシヒカリ、コウノトリ育む農法、高原野菜、繁殖農家、ぶな林、松葉がに

但馬地域の農業

但馬地域は夏は比較的すずしく冬には多くの雪がふります。農業は、中国山地から流れる円山川などの水を利用した米作りがさかんです。うるち米のコシヒカリは県下の約3割が作られています。酒米の五百万石、フクノハナ、兵庫北錦なども作られています。

山地を生かし高原野菜作りも行われています。豊岡市、養父市、新温泉町の高原では、夏でもすずしい気候を利用して、だいこん、キャベツ、ほうれんそうなどを作っています。

また、岩津ねぎの産地としても有名であるほか、ピーマン、二十世紀なしの県内一の産地でもあります。



豊岡市の水田地帯「六方たんぼ」



岩津ねぎ

環境にやさしい米作り

但馬地域ではおいしいお米とさまざまな生きものを同時に育み、コウノトリも住める豊かな文化・地域・環境づくりを目指し、「コウノトリ育む農法」に取り組んでいます。

この農法の一の特ちょうは水管理にあります。冬期間もたんぼに水を張る冬期湛水や、田植えの1カ月前からたんぼに水を張る早期湛水などを行うことで、ほぼ1年を通してたんぼに水があり、コウノトリの餌となる多くの生きものを育てています。

環境にやさしい農業の取り組みは6ページにもあるよ。



たんぼにコウノトリが来ているようす (撮影者 岡 治さん)