但馬地域の畜産業

但馬地域は「但馬牛」の原産地で、すぐれた血統を持つ牛が多く生産されてきました。但馬牛は、山の多い但馬地域で、昔から、春にはすきを引いてたな田をたがやし、夏には山に放されて、秋には里に下り、冬には子牛を産んでくらしてきました。やがて、昭和40年代から耕うん機やトラクターが広く使われるようになったことで、牛肉の生産を目的に飼われるようになりました。

但馬地域には、すぐれた母牛を飼い、子牛を産ませて市場ではん売する繁殖農家が多いです。

但馬牛の良さは全国に知られていて、全国各地に買われていきます。そして、その産地で肥育されておいしい牛肉になったり、めすは母牛として、よい血統を持つ子牛を産むことで、各地の牛の肉質の向上などに役立っています。

また、肉用鶏(ブロイラー)の生産もさかんです。昭和30年代に全国に先がけてブロイラーの飼育がはじまり、冬の産業の少ない但馬中心産業になりました。現在、県内の肉用鶏の72%が、但馬地域で飼われています。

但馬牛

牧草の収穫

乳をのむ但馬牛の子牛

但馬地域の林業・森づくり

但馬地域は約8割が森林で、人工林と天然林がほぼ同じ割合です。

香美町や新温泉町は、雪がたくさんふるので、人工林では、植えた木が雪の重さで折れたりたおれたり、根元が曲がったりします。根元が曲がってしまった木をどうやって使うかが課題となっていましたが、近年は発電用の燃料(チップ)として利用されています。

一方、天然林は、全国的に貴重なブナ林や実がとちもちの原料になるトチノキが氷ノ山を中心に広がっていて、大切に保護されています。

緑の美しい森林

燃料用のチップ

但馬地域の水産業

日本海では、沖合底びきあみ漁業、べにずわいがにかご漁業などの沖合漁業と、いかつり漁業などの沿岸漁業がさかんにいとなまれています。「松葉がに」と呼ばれて有名なズワイガニのほか、ハタハタ、ホタルイカ、ベニズワイガニ、スルメイカなどの多くの種類の魚や貝などがとれます。中でも、ズワイガニは、但馬地域が全国1位の水あげ量です。沖合底びきあみ漁業は、漁港を出港すると1日から数日の間、港にもどらないで漁を行い、その間の船上での作業はとても重労働です。

漁でとれた魚や貝は、水あげされるとせりにかけられ地元で加工されたり、全国に出荷されます。

ズワイガニのせり

出港する沖合底びき船

沖合底びきあみ漁業

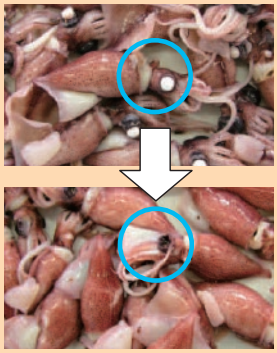
べにずわいがにかご漁業

とれた魚の一夜干しなどへの加工は香美町を中心にさかんです。地元の人や観光客によろこばれ、たくさん生産しています。

カレイの一夜干しを作るようす

ゆでほたるいかの目玉とり機械

但馬地域で水揚げされるホタルイカは、いろいろな加工品になって食べられていますが、食べたときにかたい目玉が歯にはさまったり、口の中に残ってしまいます。そこで、水の中で洗濯機のようにかき混ぜることで目玉だけを取ることができる機械を作りました。その結果、食べやすい「ゆでほたるいか」や「つくだに」などの加工品を簡単に作れるようになりました。


写真上の白くなった目玉が下の写真では取れています。

但馬地域は、海のほかに川での漁業もあります。円山川、矢田川、岸田川などでは、アユやヤマメのつりがさかんです。これらの河川には秋にはサケがのぼってきます。また、豊岡市日高町ではニジマスの養殖がさかんで、塩焼きで食べるほか、かんろ煮などに加工されたりします。

アユつりのようす

新しい特産品作りに挑戦

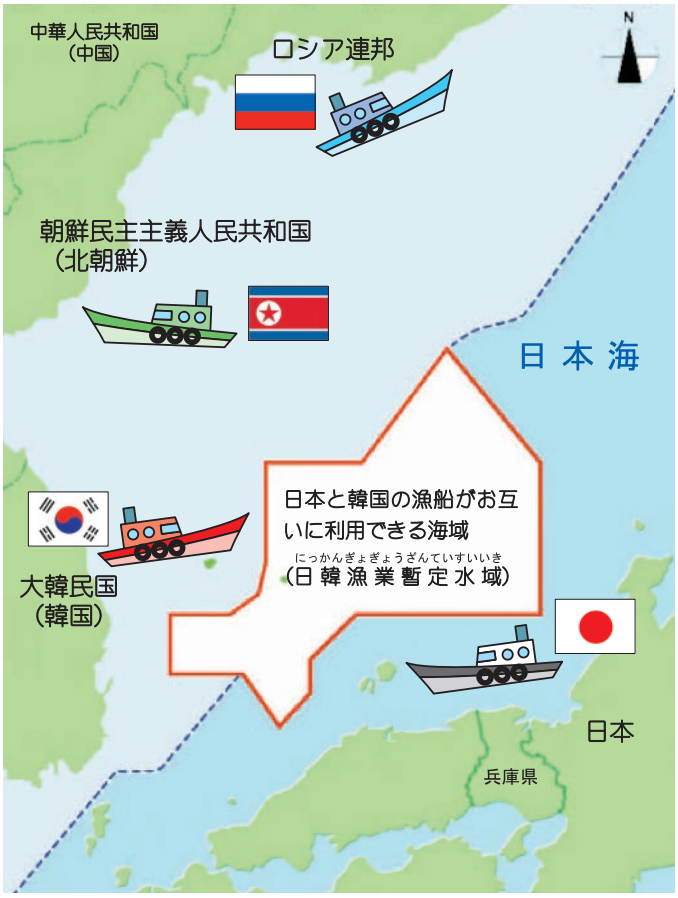
香美町小代地区では温泉の熱を利用してスッポンやチョウザメの養殖にチャレンジしています。スッポンの養殖は30年以上前に町の名物にするために始まりました。今ではスッポン料理が食べられる民宿もあります。チョウザメは平成8年（1996年）に養殖を始め、平成17年（2005年）にはじめて卵をとることに成功しました。このチョウザメの卵の塩づけは「キャビア」と呼ばれ、世界三大珍味の一つで、新しい町の特産品として期待されています。

香美町産のキャビア

但馬地域の漁業には、むずかしい問題があります。日本海は、日本だけでなく、大韓民国（韓国）や朝鮮民主主義人民共和国（北朝鮮）、ロシア連邦にも面しており、これらの国々の漁船も漁をしています。

このため国際条約にもとづき、それぞれの国が利用する海域を定めますが、それぞれの国が言う海域がことなる場合は、関係する国が話し合いでお互いに利用する海域を決めます。

兵庫県の沖合には、日本と韓国でお互いに利用する海域がありますが、漁を行う期間や漁法、漁具がちがうため、両国の漁業者が安心して漁ができる、共通のルールを定める話し合いが続けられています。



丹波地域

（篠山市、丹波市）

丹波地域は、県の中東部で京都府との県境に位置し、篠山市と丹波市からなる山あいの地域です。昼夜の気温の温度差が大きく、よく霧が出ることでも知られています。

丹波地域でとれる主なもの	
農　業	米、黒大豆、やまのいも、くり、小豆、なす、スイートコーン、こぎく、若松、薬草
畜　産	肉用牛、乳用牛
林　業	スギ、ヒノキ、まつたけ、しいたけ
漁　業	アマゴ
キーワード	コシヒカリ、丹波黒、大納言小豆、丹波篠山牛、牛乳、止め山

丹波地域の農業

昼と夜の温度差が大きいことをいかして、米（コシヒカリ）づくりを中心に、黒大豆ややまのいも、くり、小豆などの多くの特産物が作られています。

黒大豆

「丹波黒」の名で有名な黒大豆は、篠山市を中心に作られています。大粒で甘みがあり、皮が破れにくいのが特ちょうです。煮あがりの味やつやが良く、ポリフェノールなどの体に良い成分が多く含まれています。

「丹波黒」の煮豆はその色つやと大きさから「黒ダイヤ」とも言われるほどです。このため、全国から注文を受けるほど人気があります。

篠山市での黒大豆作りの歴史は古く、江戸時代から品質の良い黒大豆が作られていたそうです。

黒大豆

「丹波黒」のえだまめ

「丹波黒」のえだまめは、黒大豆が固い豆になる前の未熟な豆で10月中旬頃に多く出回ります。普通の大豆のえだまめとちがい、さやの中の豆がむらさき色で粒が大きく、味が良いため人気があります。

やまのいも

丹波地域で作られるやまのいもは兵庫県のふるさと野菜の一つで、丸くてごつごつしたいもです。改良を重ねて、すりおろすとねばりの強い、品質の良いものになっています。県内の８割以上が丹波地域で作られています。

やまのいも

小豆、スイートコーン、なす

江戸時代から丹波市春日町では大納言と呼ばれる小豆が作られています。大粒で色つやがよく、煮ても形がくずれない品質の良い小豆で、昔から京都の和菓子に使われています。また、畑を一年中利用する工夫として、８月から１月に小豆を作り、同じ畑で３月から７月にスイートコーンを作っています。

丹波地域では、なす作りもさかんで、良質のなすとしてひょうばんが高く、主に阪神地域に出荷しています。

大納言小豆

スイートコーン

なす

大納言小豆とスイートコーンのさいばい暦

3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月
スイートコーン					大納言小豆						
種まき	ビニールかけ ひりょう	まびき	土寄せ(※)	収穫	種まき	土寄せ(※)	予防 ひりょう	収穫	出荷	片付け	

※ 農作物がたおれたり、ざっ草が生えたりするのを防ぐため、農作物の根元に土を寄せかけること。

くだもの、花

丹波地域で作られるくりは粒の大きさ、甘みともにすばらしいとひょうばんで、くりと言えば「丹波栗」と言われています。

花では、丹波市山南町で、小ぎくの栽培がさかんで、大阪や神戸、姫路などの都市部に出荷しています。花のほかにもこの地域では昔から若松や薬草の栽培もさかんです。

くり

丹波地域の畜産業

丹波は酪農がさかんであり、酪農家から集めた乳で、牛乳やヨーグルトを作って出荷しています。

また、肉用牛の産地でもあります。篠山市は古くから子牛を大きな牛に育てて出荷する肥育がさかんです。今も丹波篠山牛として、おいしい牛肉が生産されています。

乳用牛の飼育のようす

飼育されている肉用牛

丹波地域の林業・森づくり

丹波地域は山が多く、約８割が森林です。丹波市青垣町ではスギ、ヒノキが植林された人工林が多くあります。

また、篠山市大山地区では、昔から地域で植林に取り組み、小学校でも「緑の少年団」の活動で、毎年卒業の記念植樹をするなど、山を守る活動をしています。

この丹波の美しく豊かな自然や伝統・文化を地域の財産として守り育てていこうと、昭和63年(1988年)に「丹波の森宣言」がまとめられ、平成８年(1996年)に「丹波の森公苑」ができました。「県立丹波並木道公園」や「オオムラサキのまう里山づくり」などの事業が丹波の森構想にもとづいて行われています。

まつたけがたくさんとれる森林づくり

丹波地域では、秋になると多くの森林でまつたけが生えるため、森林に入る権利を持った人以外は入ることができない「止め山」になります。まつたけは赤松の林に生えますが、今では赤松林で枯れた枝や落ち葉をとらなくなり、地面に落ち葉がたまったり、マツクイムシの被害で枯れたりして、まつたけが生えにくくなっています。

そこで、落ち葉をとったり、まつたけの菌を植えたりするなど、まつたけが生えやすい森林づくりを行なっています。

生えてきたまつたけ

丹波地域の水産業

丹波には海はありませんが加古川源流の澄んだ水を利用して、丹波市青垣町ではアマゴの養殖が行われています。塩焼きなど色々な料理に使われ地域の特産品として売り出されています。

養殖されたアマゴ

アマゴの塩焼き

淡路地域

（洲本市、南あわじ市、淡路市）

淡路地域（淡路島）は、兵庫県の一番南にある南北に細長い島です。気候は年間をとおして温暖で、日照時間（日光が当たる時間）が長く、農業に適しています。

また、瀬戸内海（播磨灘・大阪湾）と太平洋に囲まれ、漁業がとてもさかんです。

淡路地域でとれる主なもの	
農　業	米、たまねぎ、レタス、キャベツ、はくさい、トマト、いちご、みかん、カーネーション、きく、ストック
畜　産	肉用牛、乳用牛（牛乳）
林　業	木炭（備長炭）、マツ
漁　業	イカナゴ、シラス、タコ、アジ、マダイ、タチウオ、サワラ、ノリ、ワカメ、トラフグ、ハマチ
キーワード	御食国、三毛作、花、くだもの、繁殖農家、肥育農家、淡路ビーフ、ホルスタイン、牛乳、ウバメガシ、鹿ノ瀬、イカナゴ、ちりめん

淡路地域の農業

淡路地域は、県内で一番農業のさかんな地域です。今から約1200年以上前から、淡路島は「御食国」と言われ、平城京や平安京に食べものをけん上していたとされています。昔から農業がさかんでおいしい農産物が多くとれていたのです。

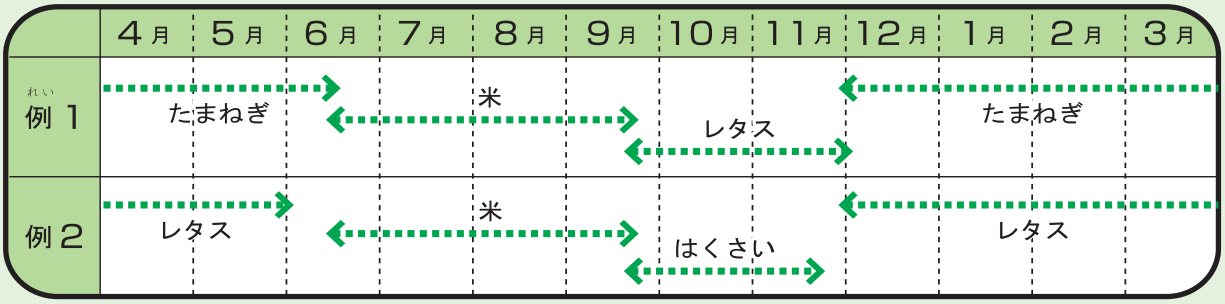
淡路島の北部にある淡路市ではカーネーション、きく、ストックなどの花とびわなどのくだものが多く栽培され、中央部の洲本市と南部の南あわじ市ではたまねぎ、レタスなどの野菜作りとびわやみかんなどのくだもの作りがさかんです。特に、一年を通じてあたたかい南あわじ市の三原平野では、米、レタス、たまねぎ、キャベツ、はくさいを三毛作で作っています。三毛作とは、１つの農地に年３回作物をつくることで、淡路では米の後にたまねぎやレタスなどの野菜を２回作ります。

たまねぎ小屋

レタスのトンネル栽培

栽培されているストック

三毛作のカレンダー



淡路地域の畜産業

淡路地域では畜産業がさかんで、ホルスタインなどの乳用牛や特産の淡路ビーフになる肉用牛の但馬牛が飼育されています。

乳用牛（酪農）

淡路地域の酪農の歴史は古く、明治33年（1900年）に三原郡八木村（今の南あわじ市）の人たちが、外国産のホルスタイン種という乳用牛を買って飼育に取り組んだのがその始まりです。これは、日本に初めてホルスタイン種の乳用牛を輸入してから10年後で、北海道、岩手県、千葉県に次ぐ早い時期のことでした。

現在、南あわじ市、洲本市を中心に、県内の生乳の約３割を生産しています。また、牛乳工場で牛乳やヨーグルトなどを作っています。その量は200mL の牛乳パックにすると年間約１億３千万本になります。

淡路地域はこのように、近畿地方全域に牛乳を供給しています。

牛舎での乳しぼりのようす

ホルスタインは白と黒のまだらが特ちょう

肉用牛

肉用牛の繁殖農家は淡路地域の全域にあります。県内の但馬牛の半分以上がここで生まれています。育てられた子牛は島内の家畜市場でせりにかけられ県外にも売られ松阪牛、近江牛などになるものもあります。また、淡路地域で産まれて、淡路地域で引き続き肥育された牛は、淡路ビーフとして出荷されています。

子牛市場でのせり

牧草の収穫

放牧のようす

農業がさかんな淡路地域の農家をたずねてみました

【たまねぎ生産農家】

私はたまねぎを作り50年。淡路のたまねぎはあまくてやわらかく、とてもおいしいよ。でも、最近は他の県でもたまねぎを作っているし、外国からも輸入されているので、値段が安くなってきたよ。それでも私はたまねぎを作るのが好きで、みんなにおいしいたまねぎを食べてもらえるようがんばっていくよ。

【カーネーション生産農家】

夫婦でカーネーション作り50年。温暖で晴れの日が多い淡路は花を作るのに適しているよ。でも、最近は外国から安く花が輸入され、以前みたいに高く売れることが少なくなったよ。それでも私たちはカーネーションを作るのが好きで、どうすればもっときれいな花が作れるかを考えているよ。これからもみんなに喜んでもらえるようなカーネーションをいっぱい作りたいな。

【酪農家】

おじいさんの代から乳牛を飼って60年。今では牛も家族のようなものだよ。だから牛の気持ちが手にとるようにわかるよ。牛は本当にかわいいよ。でも、最近牛のえさ代が高くなり、お茶やジュースなどの飲み物も出てきたから、牛乳の消費が落ちてきたのが、少し心配。それでも牛乳は体にとてもいいので、また、たくさん売れるようになると信じているよ。だから、みんなも牛乳をたくさん飲んで、元気な子になってね。

淡路地域の林業・森づくり

淡路の森林は、約９割が天然林です。天然林に生えているウバメガシという木を使い、うなぎのかば焼きなどによく使われる火力が長続きする備長炭という炭を作っています。

また、淡路地域には美しい松林がいくつもあり、「日本の白砂青松１００選」（社団法人日本の松の緑を守る会制定）に慶野松原（南あわじ市）、吹上の浜（南あわじ市）、大浜公園（洲本市）の３か所が選ばれています。特に慶野松原は、万葉集の中にも出てきており、今でも、淡路地域の重要な観光地として多くの観光客でにぎわっています。

松林が美しい慶野松原

淡路地域の水産業

淡路島の周りには、明石、鳴門、紀淡の３つの海峡があります。海峡とは陸や島にはさまれて海が狭くなっているところで、明石海峡と鳴門海峡には淡路島と本州・四国を結ぶ橋がかけられています。これらの海峡は潮の流れが速く、えさになる生物も多くいて、たくさんの魚があつまるので大切な漁場になっています。

淡路島では、こうした特徴を生かして、いろいろな漁業が行われています。小型底びきあみでのタチウオ・ハモ漁、船びきあみでのイカナゴ・シラス（カタクチイワシの稚魚）漁のほか、海峡の近くでは、たいつり漁やたこつぼ漁もさかんです。

イカナゴを港に運ぶ漁船

小型底びきあみ漁船

ひき縄づり漁船

また、島内には、とれたての新鮮なイカナゴをかまあげやくぎ煮にしたり、シラスをちりめんにしたりする加工業者がいくつもあり、漁の時期には天日干しの作業が見られます。

淡路島では、ノリ、ワカメなどの海藻や魚の養殖がさかんです。漁にでられない冬の仕事として始まった淡路市のノリ養殖はいかだを海に浮かべる「うきながし」という方法で行います。

南あわじ市では養殖したワカメを保存ができる塩わかめに加工します。

また、一年を通じて波がおだやかな南あわじ市の福良湾では、トラフグやマダイなどが養殖されています。

特にトラフグは、通常の養殖期間は２年間ですが、この地域では約３年間かけて養殖し、「淡路島３年とらふぐ」として売られています。

イカナゴの水あげ

シラスの天日干し

ワカメの収穫

福良湾の養殖しせつ

養殖しているトラフグへのえさやり

上：普通の養殖トラフグ（２年もの）
下：「淡路島3年とらふぐ」