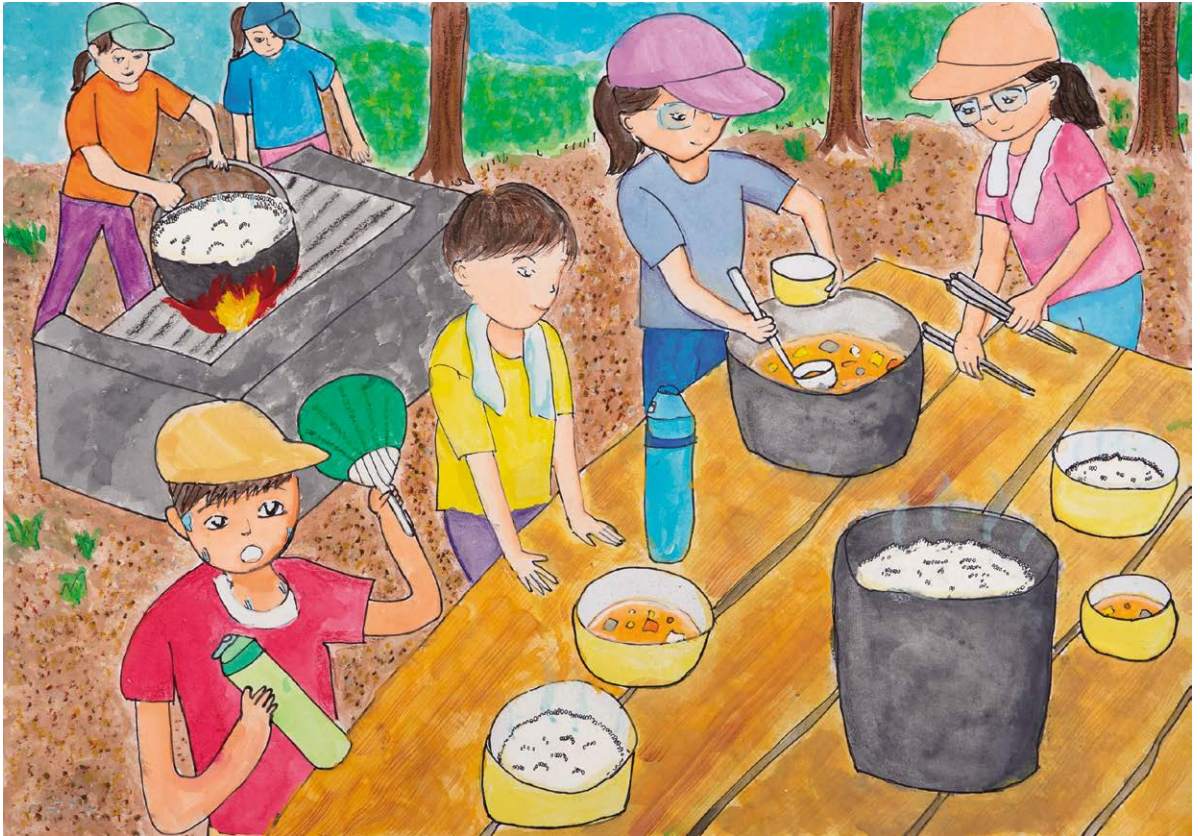


にいがたの農林水産業

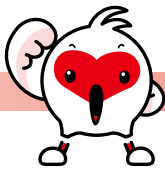
お米や森や魚のこと知っていますか？

令和8年版（小学校5年生用資料）



「お米とわたし」 おぎしょう 荻荘 ゆり 百合（新潟市立亀田西小学校 5年）

新潟県農林水産部・農地部
新潟県農業協同組合中央会



も く じ



1. 農林水産業の役わり 2

2. わたしたちの食料をとりまく状況 4

3. 新潟県の主な農林水産物 8

4. 新潟県の農業

① 農業で働く人々のようすはどうなっているの？ 10

② 田んぼや畑の利用はどうなっているの？ 12

③ 新潟の米づくりはどうなっているの？ 13

④ 米づくり農家はどんな工夫をしているの？ 14

⑤ スマート農業 16

⑥ おいしい米づくりができるまでの歴史はどうなっているの？ 17

⑦ 昔と今の米づくりにはどんなちがいがああるの？ 18

 コラム1 新潟県産農林水産物のブランド化 20

 コラム2 米のいろいろな利用方法 20

⑧ 食料を安定して収穫するためにどんな努力が必要なの？ 21

⑨ 新潟の野菜づくりはどうなっているの？ 24

⑩ 新潟のくだものづくりはどうなっているの？ 26

⑪ 新潟の花づくりはどうなっているの？ 28

⑫ 新潟の畜産はどうなっているの？ 30

 コラム3 農業者による販売の工夫 32

 コラム4 都市と農山漁村の交流 32

⑬ JAって何だろう？ 33

5. 新潟県の水産業

① 水産業のようすはどうなっているの？ 38

② 新潟県の漁業はどうなっているの？ 39

③ 漁業で働く人々はどんな工夫をしているの？ 40

6. 新潟県の林業

① 森林にはどんな働きがあるの？ 42

② 新潟県の森林のようすはどうなっているの？ 42

③ 新潟県の林業のようすはどうなっているの？ 43

④ 林業にはどんな仕事があるの？ 44

⑤ 森林を守るにはどうすればいいの？ 45

7. 農林水産物の流通 46

8. にいがたの農林水産業・データ集 47

9. 農林水産業は地域の環境にどう関わっているの？ 48



この本を利用するみなさんへ

新潟県は、広い大地と豊かな水にめぐまれた、農林水産業がさかんな県の一つです。

新潟県の米は全国一の生産額をほこり、とくにコシヒカリや新之助はたいへんおいしいことで有名です。このほか、チューリップの切り花、まいたけ、米を使った菓子やもちなどの加工食品の生産も全国一となっています。

農林水産業は、わたしたちが生きていくために必要な食料をつくるだけではありません。森林や田んぼが洪水や地すべりなどの災害から人々を守ったり、農山村などの緑豊かなうつくしい自然が、ゆとりとやすらぎを求める人々のいこいの場になったりするなど、多くの大切な役わりをもっています。

みなさんは、社会科で『食料生産をささえる産業』について学習されますが、みなさんの身近な産業である新潟県の農林水産業の様子はどのようなのでしょうか。

新潟県では、どのような農林水産物が生産されているのか、また、生産を行っている人々は、どんな工夫や努力をしているのか調べてみましょう。

この本を通じて、みなさんが、新潟県の農林水産業について今まで以上に興味を持ち、家の人や地域の人たちと、農林水産業の問題やこれからの発展について話し合い、農林水産業を大切に守り、育てていこうという気持ちを持ってくれることを心から願っています。

新潟県農林水産部・農地部
新潟県農業協同組合中央会

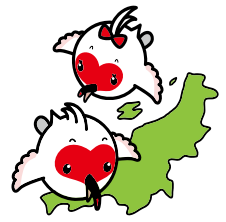
この冊子はホームページからダウンロードできます。

新潟県ホームページ(キッズページ)

<https://www.pref.niigata.lg.jp/sec/nogyosomu/200331kids.html>



1. 農林水産業の役わり



農林水産業は、食べ物をつくる役わりのほか、水をたくわえる、空気をきれいにする、文化を伝える、自然とのふれあいの場所になるなど、さまざまな役わりをはたしています。

食べ物をつくる



水をたくわえる

空気をきれいにする



農林水産業のさまざまな役わり



文化をつたえる

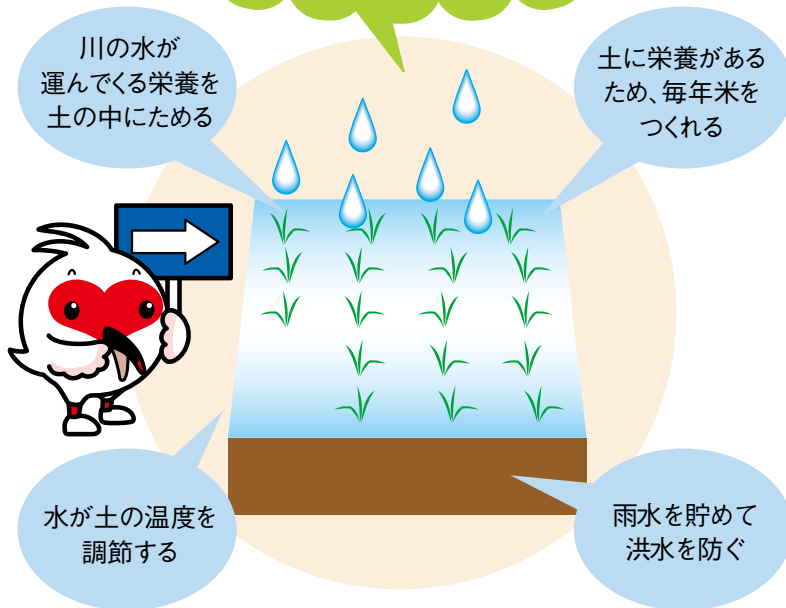
自然とふれあえる場所を提供する ていきょう



さらに詳しい役わりについては、
農業(田んぼ)は23ページ、林業(森林)は42ページにあります。



田んぼの役わり



田んぼや森林は、雨や雪から出る水をたくわえる“自然のダム”となって、洪水や地すべりを防いでいます。

森林の役わり

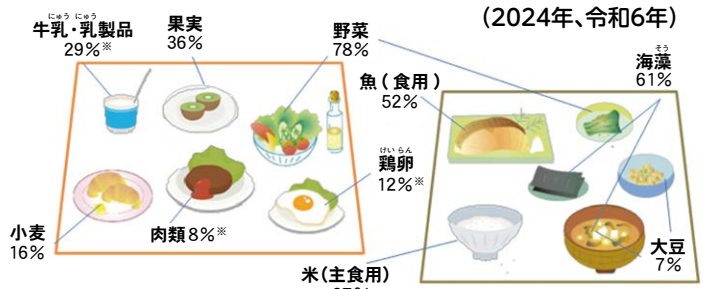


2. わたしたちの食料をとりまく状況

食べ物が自分の国でどれくらい生産されているかを表す数字を食料自給率といいます。

わたしたちが食べている米や牛肉などの品目別の食料自給率を見ると、国内で作られた割合が大きいもの、小さいものがあります。

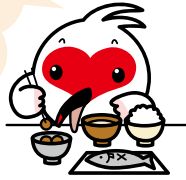
●食卓における品目別の食料自給率(重量ベース)



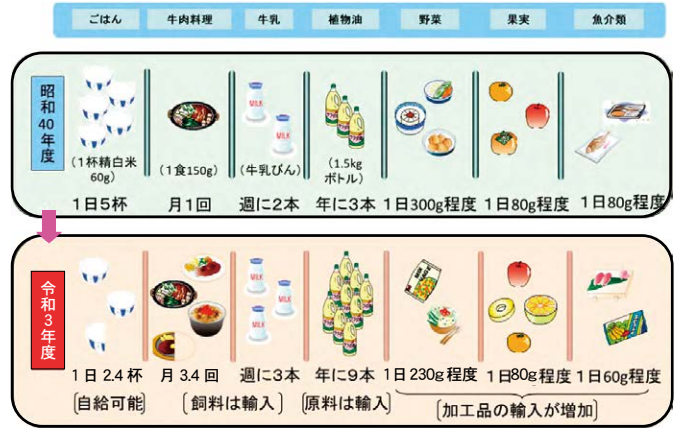
※牛やとりを育てるための飼料(エサ)の多くは輸入に頼っていますが、それを除いた国産飼料で生産された割合を示しています。

農林水産省「食料需給表」

わたしたちの食料は国内でどれくらい生産されているのでしょうか？



●食生活の変化のイメージ(1人当たり消費量の変化)



農林水産省

わたしたちの食料消費は、時代とともに大きく変化してきました。

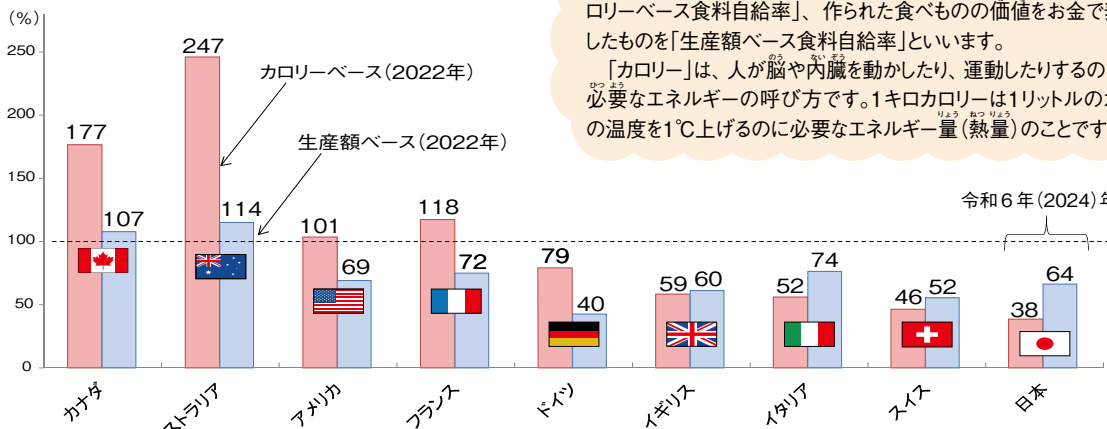
食生活の変化により、米の消費が減少する一方で、畜産物や油脂類の消費が増加しました。

2024年度の日本の食料自給率はカロリーベースで38パーセントで約60年前(1965年度)の約半分になっています。

また、世界の先進国のなかでも最も低くなっています。



●日本と世界の先進国の食料自給率



人の体を維持するために必要なエネルギーで表したものを「カロリーベース食料自給率」、作られた食べものの価値をお金で表したものを「生産額ベース食料自給率」といいます。

「カロリー」は、人が脳や内臓を動かしたり、運動したりするのに必要なエネルギーの呼び方です。1キロカロリーは1リットルの水の温度を1℃上げるのに必要なエネルギー量(熱量)のことです。

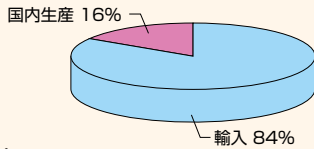
日本は豊かな食生活を送るために、いろいろな農産物を外国から輸入しています。

パンやうどんの原料となる小麦や、豆腐やみその原料となる大豆は、ほとんどを外国からの輸入に頼っています。輸入先の国は、牛肉や豚肉を含めても、アメリカやカナダ、オーストラリアなどが半分以上を占め、特定の国からの輸入に頼っていることが分かります。

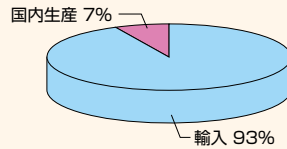
● 農作物の輸入量と国内生産量のわりあい

(2024年、令和6年)

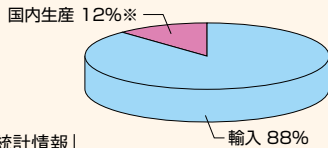
小麦



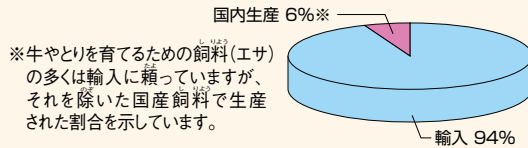
大豆



牛肉



豚肉

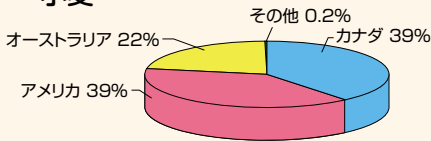


農林水産省「統計情報」

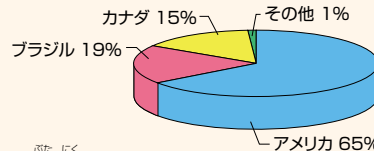
● 日本への主な農作物の輸入先と国のわりあい(金額ベース)

(2024年、令和6年)

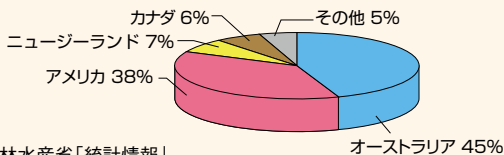
小麦



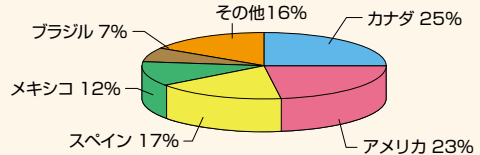
大豆



牛肉



豚肉



農林水産省「統計情報」

これからも外国から食べものを買われ続けるのかな？

世界では、人口の増加などで必要な食料の量が増える一方、食料の生産を増やしていくことについて不安な点があります。

消費量は増える



- 世界の人口増加
- 経済発展した中国などで肉類や油脂類の消費が増加



生産を増やしていく上で不安な点

- 地球温暖化による異常気象の頻発
- 砂漠化の進行
- 水不足
- 鳥インフルエンザなどの家畜伝染病



メモ: 貿易の自由化ってなに？

それぞれの国が、輸入品にかけている税金(関税)を下げたりやめることなどによって、輸出や輸入をしやすくすることです。輸入品が安く手に入るようになる一方、外国産の農産物や食品を買う人が増えて日本産の農産物が売れなくなってしまうと、日本で農業を続けることが難しくなる心配もあります。

世界では、貿易自由化のためのルールづくりが行われており、日本が太平洋を取り巻く国々との間で結んだTPP協定(環太平洋パートナーシップ協定)などがあります。

もしも海外からの食料の輸入が止まってしまったら、私たちの食生活はどうなるのでしょうか？



災害などで海外からの食料の輸入が止まっても、今ある農地を最大限に使えば、私たちが生きていくのに必要な最低限度の食料はまかなえると言われています（この生産能力を食料自給力といえます。）。ただし、私たちがふだん食べている食事とは、ずいぶんちがう内容になります。国内の生産だけで献立を立てると、どんなものになるのか、見てみましょう。

| | | | | | | | |
|-----------|-----------------------------------|-----------------------------|-----------------------------------|-----------------------------|---|----------------------------|--------------------------|
| 朝食 | <p>6枚切り食パン1枚 (小麦40g分)</p> | <p>サラダ2皿 (野菜132g分)</p> | <p>焼きいも2本 (さつまいも2本・376g分)</p> | <p>果物 (りんご1/6・35g分)</p> | + | 5日にコップ1杯 | <p>牛乳 (牛乳43g/日分)</p> |
| 昼食 | <p>焼きいも2本 (さつまいも2本・376g分)</p> | <p>野菜炒め2皿 (野菜132g分)</p> | <p>粉吹きいも1皿 (じゃがいも285g分)</p> | + | | 一ヶ月に1個 | <p>鶏卵 (2g/日分)</p> |
| 夕食 | <p>白米茶碗1杯 (精米119g分)</p> | <p>浅漬け1皿 (野菜66g分)</p> | <p>粉吹きいも1皿 (じゃがいも285g分)</p> | | | <p>焼き魚1切 (魚介類54g分)</p> | 21日に1皿 |

農林水産省

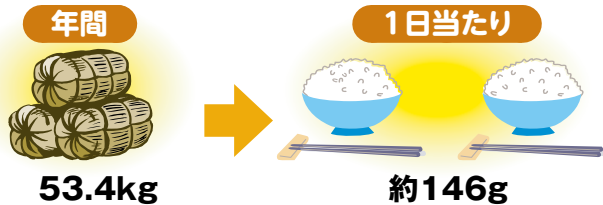


食料自給率を1%上げるために、私たちができること

1. ごはん1食につきもう1口食べる
2. 月に国産米粉パンを3つ食べる
3. 国産大豆100%使用のとうふを月にもう3丁食べる

自給率の高い米を中心に、地元でとれた食材を食べることは地域の農業を応援することになり、自給率を高めることにつながります。

● 一人当たりのお米の消費量 (2024年、令和6年がい算)



一口メモ

- ・一人当たりの1日の米の消費量は約146gです。
- ・炊いたごはんにすると、ごはん約2杯分にあたります。

● 1杯当たりのお米のねだん

ごはん1杯は約71円!



ごはん1杯のねだんを計算するために、次の数字を使っています。

- ・新潟産コシヒカリのねだんは5kgで4,702円(令和7年12月農林水産省調べ)
- ・茶わん1杯のごはんは精米75g分

メモ:国消国産って？

“国民”が必要とし、“消費”する食料は、できるだけ“その国”で“生産する”という考え方です。新型コロナウイルス感染症の大流行で、外国からの輸入に頼っていたマスクの不足が社会問題になり、国民生活に大きな影響を与えました。もしこれが食料だったらどうでしょうか？

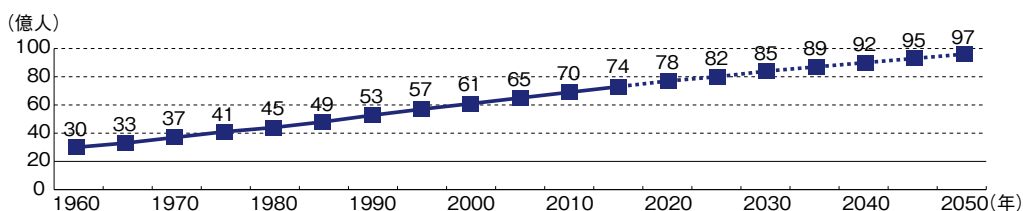
日本は今、食料の約6割を輸入しています。食料を輸入に頼り続けることは、いざという時に食料が手に入らないなど、大きなリスクにつながります。リスクを回避するためには、国産の農林水産物を、食べて・飲んで・飾って・応援して、国内の農林水産業を後押ししていく「国消国産」にとりくんでいく必要があります。



世界の人口は約60年前(1960年)には約30億人でしたが、開発途上国を中心に人口が増え、2020年には78億人になり、2050年には97億人になると予測されています。

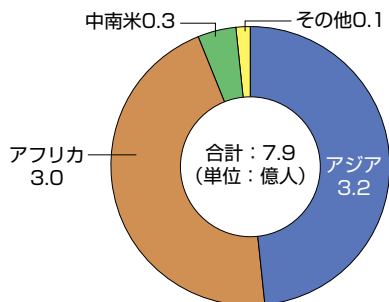
世界には、十分な食料が無く、飢えに苦しんでいる人が約8億人もいます。そのうちのほとんどが開発途上国に集中し、中でもアジアとアフリカ地域では、食料不足は大変な問題となっています。

●世界の人口の移りかわりと予測

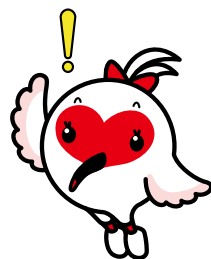


総務省統計局「世界の統計2025」

●世界で食料が不足している人の数(2024年)



世界では、12人に1人が飢えに苦しんでいます。



国連食糧農業機関(FAO)など「2025年の世界の食料安全保障と栄養の現状」

メモ:食品ロスについて

世界では、3人に1人が十分な食事を得ることに不安がある一方、先進国では、栄養の取り過ぎによる肥満や生活習慣病などが問題になっています。また、世界中で食品ロスがたくさん発生しています。

十分に食事ができない人がたくさんいる

世界で十分に食べられない人

3人に1人



食べ物が捨てられている

日本国民1人当たり食品ロス量

1日 130g

※ 茶碗1杯のごはんの量に相当



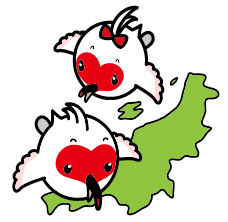
肥満な大人

8人に1人



「ジュニア農林水産白書」

3. 新潟県の主な農林水産物



みなさんの地域では、どんなものが生産されているか、市町村や農協の人などに聞いて、調べてみましょう。

地域のブランドを守る「GIマーク」



古くから地域の伝統や風土によって生まれ、高い評価を得ている生産物の中には、生産された地域の名前を付けて呼ばれているものがあります。

こうした生産物を国に登録することで、生産物の名前が勝手に使われるのを防ぐ制度を「地理的表示（GI）保護制度」といいます。

この制度によって登録された生産物は、「GIマーク」を付けて売ることができます。

新潟県産品のうち、現在この制度に登録されているのは「くろさき茶豆」、「津南の雪下にんじん」、「大口れんこん」の3品です。

「地理的表示(GI)保護制度」
(県ホームページ)

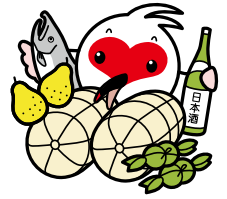
https://www.pref.niigata.lg.jp/sec/syokuhin/chiritekihyoji_gi.html



注意 それぞれの地域で生産されている特色のある主な農林水産物の一部です。(米をのぞく)



主な農林水産物の生産地域



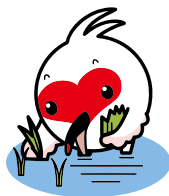
| 作物や魚名 | | 収穫量 | 生産の多い市町村・漁港 | 全国順位 | 調査年 |
|---------|------------|-----------------------|--------------------------|-----------------|------|
| 水稲(米) | | 637,900トン | 新潟市、長岡市、上越市、新発田市 | 1 | 令和7年 |
| 六条大麦 | | 388トン | 長岡市、新潟市、上越市 | 12 | 令和6年 |
| 小麦 | | 612トン | 新潟市、弥彦村 | 29 | |
| 大豆 | | 6,850トン | 新潟市、長岡市、上越市、三条市 | 7 | |
| そば | | 494トン | 十日町市、上越市、小千谷市、三条市 | 12 | |
| 野菜 | えだまめ | 3,500トン | 新潟市、弥彦村、長岡市、上越市、柏崎市 | 7 | |
| | すいか | 16,200トン | 新潟市、南魚沼市、小千谷市 | 6 | |
| | ねぎ | 7,900トン | 新潟市、新発田市、村上市、胎内市、十日町市 | 15 | |
| | さといも(秋冬) | 5,470トン | 五泉市、新潟市、長岡市、新発田市、聖籠町 | 6 | |
| | だいこん | 39,100トン | 新潟市、胎内市 | 8 | |
| | なす(夏秋) | 8,820トン | 新潟市、長岡市、上越市、十日町市、糸魚川市 | 4 | |
| | かぶ | 2,120トン | 新潟市、村上市 | 10 | |
| | カリフラワー | 1,110トン | 小千谷市、新潟市、南魚沼市 | 7 | |
| くだもの | かき | 10,660トン | 佐渡市、新潟市、村上市 | 5 | |
| | 日本なし | 5,820トン | 新潟市、加茂市、三条市 | 8 | |
| | ぶどう | 2,040トン | 新潟市、聖籠町、上越市、三条市 | 15 | |
| 花き | 切り花 | ユリ | 949万本 | 魚沼市、村上市、津南町、新潟市 | 2 |
| | | チューリップ | 7億円 ^{※1} | 新潟市、胎内市、新発田市 | 1 |
| | 球根類 | チューリップ・ユリなど | 972万球 | 胎内市、五泉市、新潟市 | 2 |
| | 鉢木類 | 花木類(アザレアなど) | 409万鉢 | 新潟市、五泉市 | 2 |
| 葉たばこ | | 202トン | 新潟市、胎内市、新発田市、津南町、佐渡市 | 11 | 令和6年 |
| 畜産 | 乳用牛 | 5,050頭 | 新発田市、新潟市、阿賀野市 | 29 | |
| | 肉用牛 | 12,000頭 | 新発田市、佐渡市、長岡市、胎内市、村上市 | 35 | |
| 産 | ぶた | 133,400頭 | 胎内市、村上市、新潟市、新発田市、津南町 | 20 | |
| | ※2 にわとり(卵) | 260万羽 | 胎内市、村上市、新発田市 | 19 | |
| きのこ(栽培) | | 98,128トン | 南魚沼市、十日町市、五泉市、阿賀野市、新発田市 | 2 | 令和6年 |
| 木材 | | 92,000m ^{※3} | 村上市、阿賀町、関川村 | 32 | 令和6年 |
| 魚類 | ブリ類 | 1,400トン | 白瀬(佐渡市)、鷺崎(佐渡市)、和木(佐渡市) | 18 | |
| | カニ類 | 1,600トン | 寝屋(村上市)、新潟(新潟市)、能生(糸魚川市) | 5 | |
| | ヒラメ・カレイ類 | 500トン | 寝屋(村上市)、岩船(村上市)、新潟(新潟市) | 10 | |
| | エビ類 | 200トン | 両津(佐渡市)、赤泊(佐渡市)、新潟(新潟市) | 9 | |

※1 チューリップは産出額(2023年(令和5年)のデータ)

※2 畜産は飼養頭羽数

※3 木材は、製材・合板・チップ用の丸太生産量
単位の「m」は立方メートル

4. 新潟県の農業



新潟県の農業のようすはどうなっているだろう。どこで、どんなものがつくられ、農家の人々はどんな工夫をしているのか調べてみよう。

●新潟県農業のようすと全国順位

| 区分 | 新潟県 | 全国 | 全国順位 | 調査年 |
|-------|-----------|-------------|------|------|
| 総農家数 | 62,556戸 | 1,746,990戸 | 5 | 令和2年 |
| 耕地面積 | 166,000ha | 4,239,000ha | 2 | 令和7年 |
| | うち田 | 147,400ha | 2 | |
| | うち畑 | 18,600ha | 22 | |
| 農業産出額 | 3,103億円 | 107,801億円 | 14 | 令和6年 |
| | うち米 | 2,069億円 | 1 | |

農林水産省「農林業センサス」ほか農林水産省統計情報

① 農業で働く人々のようすはどうなっているの？

県内には農家が約6万戸あり、全国で5番目ですが、年々減っています。また、農業の所得が中心である主業経営体が少なく、農業以外の所得が中心の準主業経営体のわりあい全国より高くなっています。

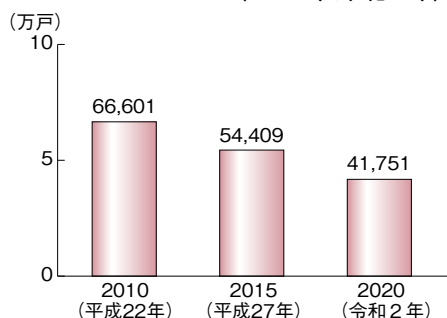
これは、新潟で盛んな稲作を中心に農業の

機械化がすすみ、少ない労働力ですむようになったため、農業以外の仕事と両立できるようになったからです。

また、農業をする若い人が減って、高れい^{わか}の人のわりあいが多くなってきています。

●販売農家数の移りかわり

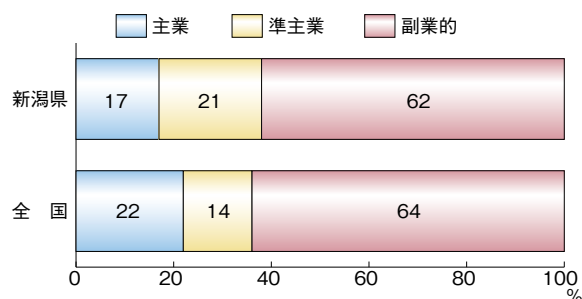
(2020年、令和2年)



農林水産省「農林業センサス」

●主副業別個人経営体のわりあい

(2020年、令和2年)

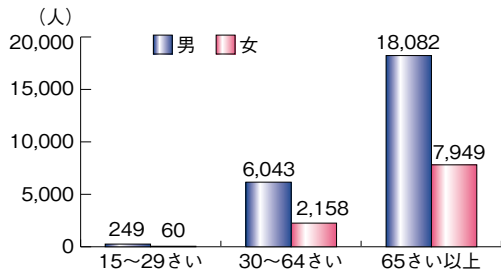


農林水産省「2020農林業センサス」

※販売農家…田んぼや畑で作物を作っている面積が30アール以上あるか、米や野菜などを売った金額が1年間で50万円以上の農家。
 主業経営体…農業所得が主で、1年間に自営農業に60日以上従事している65歳未満の世帯員がいる個人経営体。
 準主業経営体…農外所得が主で、1年間に自営農業に60日以上従事している65歳未満の世帯員がいる個人経営体。
 副業経営体…1年間に自営農業に60日以上従事している65歳未満の世帯員がいない個人経営体。

● 性別、年齢別の主に農業に従事している人の数

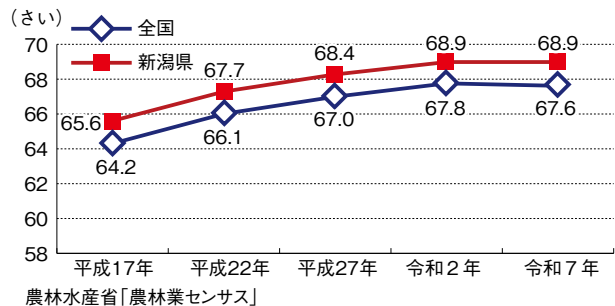
(基幹的農業従事者：2025年、令和7年がい数)



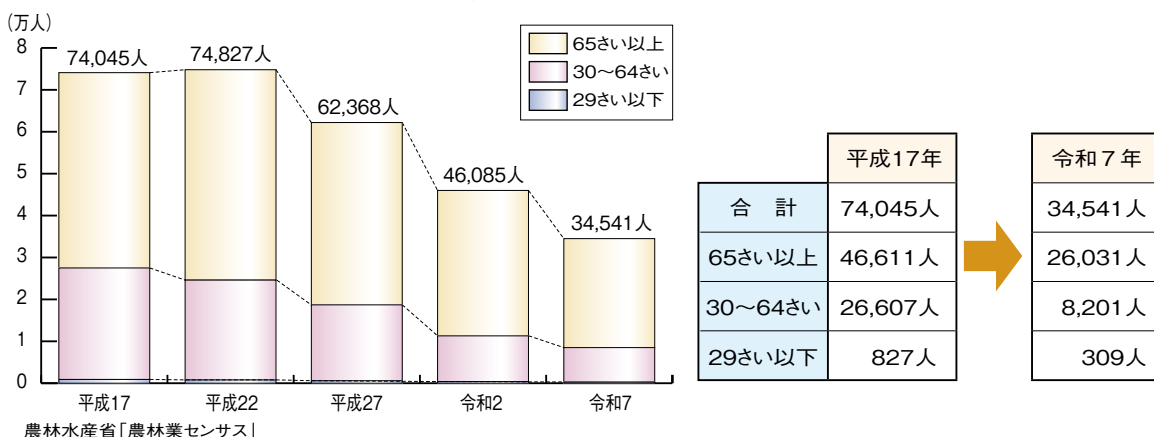
※基幹的農業従事者…ふだん仕事として自営農業している人
農林水産省「農林業センサス」

● 農業を主にしている人の平均年齢の移りかわり

(基幹的農業従事者2025年、令和7年がい数)



● 主に農業に従事している人の年齢構成の移りかわり (基幹的農業従事者)



● 新たに農業を始めた人の数

| 年度 | 平成17 | 平成22 | 平成27 | 平成28 | 平成29 | 平成30 | 令和元 | 令和2 | 令和3 | 令和4 | 令和5 | 令和6 |
|-------------|------|------|------|------|------|------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| 人数 | 189 | 245 | 285 | 276 | 273 | 283 | 279 | 273 | 297 | 265 | 290 | 236 |
| うち農業法人に勤める人 | 28 | 137 | 146 | 153 | 147 | 157 | 175 | 166 | 192 | 157 | 163 | 154 |

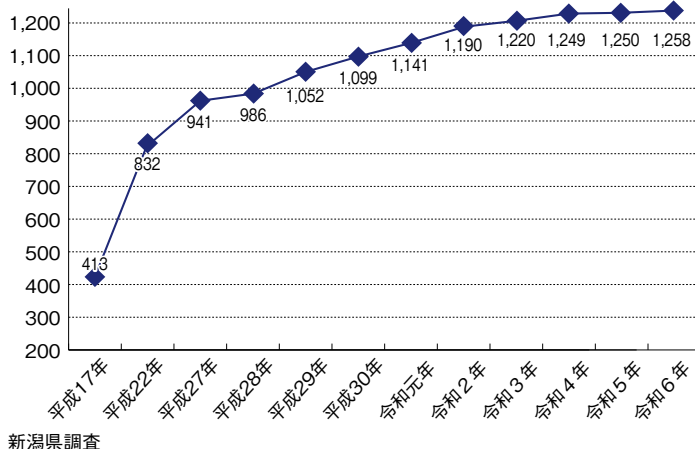
新潟県調査

学校を卒業した若い人や、勤めをやめて新たに農業を始める人がここ数年は毎年280人くらいいます。

また、農業法人の数は年々増えていて、平成17年と比べて約3倍になりました。

※農業法人…農業を行う会社のこと。農業法人は、個人農家よりも作付面積が大きく、大型機械の利用などで効率のよい農業を行っている。

● 農業法人の数



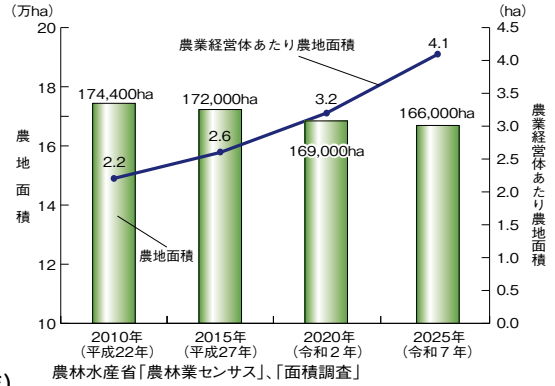
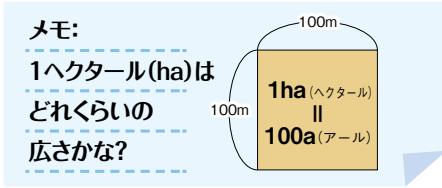
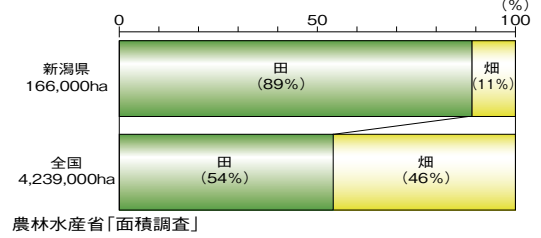
② 田んぼや畑の利用はどうなっているの？

新潟県の農業は稲作が中心で、農地の約89パーセントが田です。

畑は海岸ぞいの広い砂丘地や川の両岸、丘りょう地などで作られてきましたが、最近では田でも大豆や野菜などが作られています。

また、機械化が進んだり、農家の数が減っていることなどから、農業経営体あたりの農地は年々増えて、現在約3.2ヘクタールとなっています。

● 農地の利用のようす (2025年、令和7年)

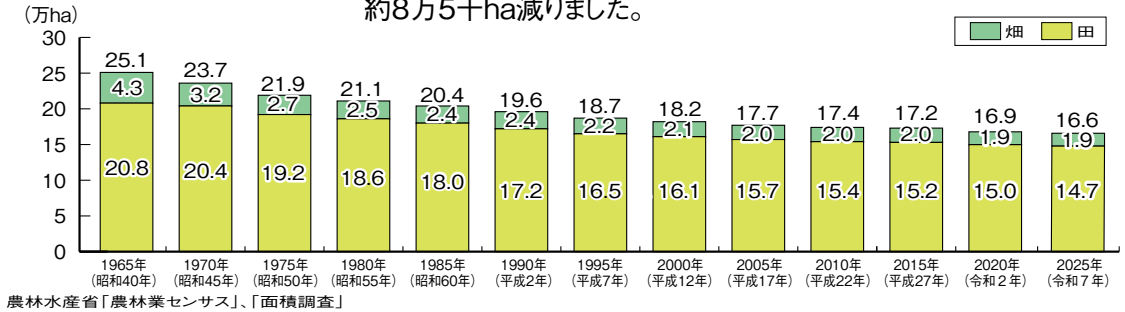


● 農家一戸あたりの農地の面積

| | |
|-----|-------|
| 新潟県 | 4.1ha |
| 全国 | 3.7ha |

(2025年、令和7年)

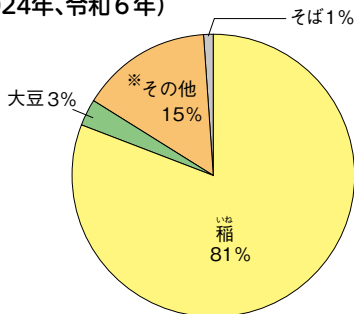
● 農地面積の移りかわり 新潟県の農地面積は昭和40年(1965年)からの60年間で約8万5千ha減りました。



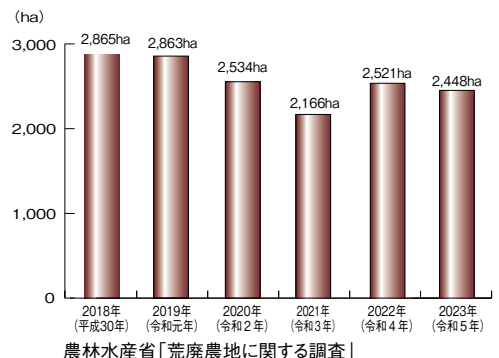
新潟県の農地の80パーセントで稲が作られ、残りの約20パーセントの農地で野菜や果樹、花、大豆などが作られています。

一方で、耕作されなくなった農地(荒廃農地)が問題になっています。

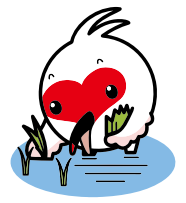
● 作物別面積のわりあい (2024年、令和6年)



● 荒廃農地面積の移りかわり



③ 新潟の米づくりは どうなっているの？

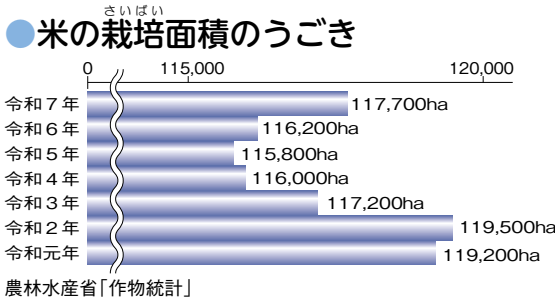


新潟県は米づくりがとてもしかんで栽培面積、収穫量ともに全国第1位(令和7年)です。

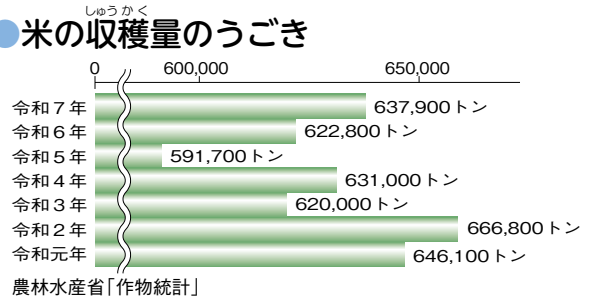
さらに、新潟県産のコシヒカリは全国的に美味しいお米として評判で、高い値段で販売されているため、お米の産出額も全国第1位です。

また、新潟県の農業全体の産出額3,103億円(令和6年)のうち、約67%にあたる2,069億円がお米で、米づくりは新潟県の農業の中心となっています。

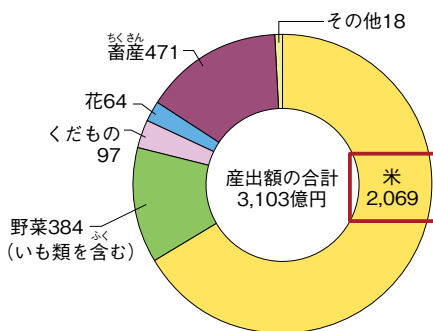
● 米の栽培面積のうごき



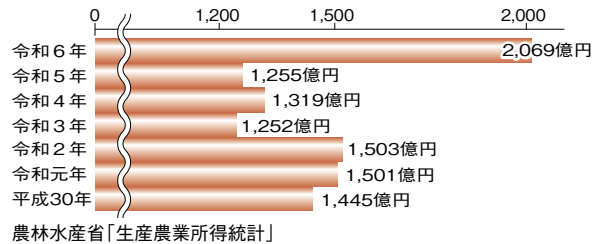
● 米の収穫量のうごき



● 新潟県の農業産出額(2024年、令和6年)



● 米の産出額のうごき



メモ:新潟のお米の生産量は何人分?

新潟県で収穫されたお米のうち、「ご飯」として食べられるお米は、588,600トンです。(令和7年)

日本人が一年間で1人当たり53kgのお米を食べるとすると、年間約1,110万人分のお米を生産した計算になります。新潟県の人口が約207万人なので、新潟県でお米がたくさん作られていることがわかりますね。

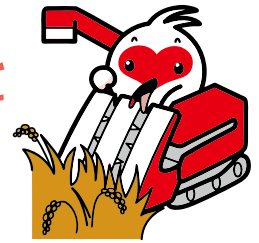
新潟県産のお米は
全国で食べられて
います。



メモ:お米はどのような種類があるの?

一口にお米といってもその種類はたくさんあります。私たちが普段主食として食べているコシヒカリなど以外に、おもち用の粘りが強いお米、粘りがなくピラフやチャーハンなどに向くお米、日本酒づくりに適したお米、特徴的な色や香りを持つお米などがあります。

④ 米づくり農家はどんな工夫をしているの？



① 平野の稲作

信濃川や阿賀野川など大きな川の下流にひろがる平野では、作物が育つのに必要な養分を多く含む土と豊かな水、適した気候の中で、米づくりがさかんに行われています。

平野の地域では、大型の機械を使った作業がしやすくなるように、小さな田んぼをまとめて形の整った大きな田んぼにする、ほ場整備(P22 参照)を進めたり、田んぼ間の移動時間が短くなるように農家同士で稲を作る田んぼを交換するなどの工夫をしたりすることで効率的な稲作が行われています。

農業の機械化が進み、短い作業時間で済むようになりましたが、近年は肥料や機械などの価格が上がっているため、農家は価格の高い農業機械を共同で利用することで負担を軽くしたり、小規模の農家から作業

をうけおって規模を拡大することで収入を高める工夫をしたりしています。

また、米をたくさん作りすぎて価格が下がらないよう、消費者や飲食店などから求められる量や種類の米を作ることや、農業機械を無理なく長い期間使うため、コシヒカリだけでなく、収穫時期が違ういろいろな特長をもつ品種を作る工夫もしています。

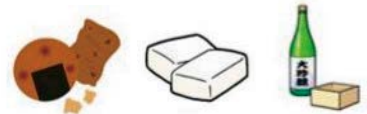
ほかにも米づくりのできない冬には野菜や花などをハウスで栽培したり、もちやみそなどの加工食品の製造・販売を行ったりすることで、一年をとおして収入を得られるように工夫をしています。



▲コンバインによるお米の収穫作業の様子

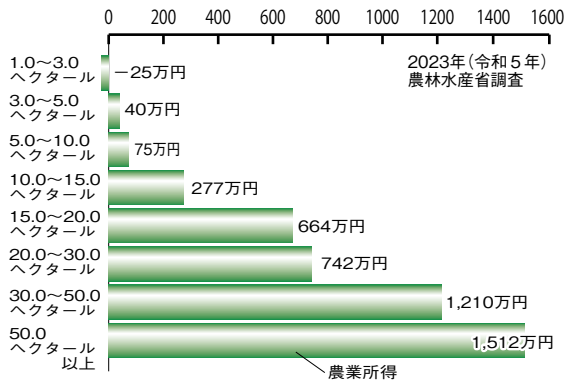


▲稲作で使っていない期間を利用したいちじくの施設栽培



ごはんとして食べるお米だけでなく、お酒や米菓に使うお米も生産しています。

● 都府県の水田作面積別農業所得 (個人販売農家・水田作経営)



メモ: 農業所得ってなに？

農産物を販売して得た収入から、農産物を栽培するためにかった費用をひいて、手元に残るお金のことです。

②中山間地域の米づくり

新潟県は全面積の約7割が山あいで平地な土地の少ない地域(中山間地域)にあたります。このような地域では、山の斜面などにつくられた小さくて形が不ぞろいな田んぼが多く、ほ場整備(P22参照)が難しいことから、小型の機械や、一部では人の力を使って米づくりを行っているところもあります。

中山間地域では、若い人が都市部で働くために地域をはなれたり、高齢化が進んでいることで、農業をする人が減っています。そのため、生産組織などを作って、地域の人たちで機械や作業所を共同で使ったり、農業が続けられなくなった人の田んぼを引き受けて管理したりするなど、地域全体で協力して農業を続けられるように工夫しています。

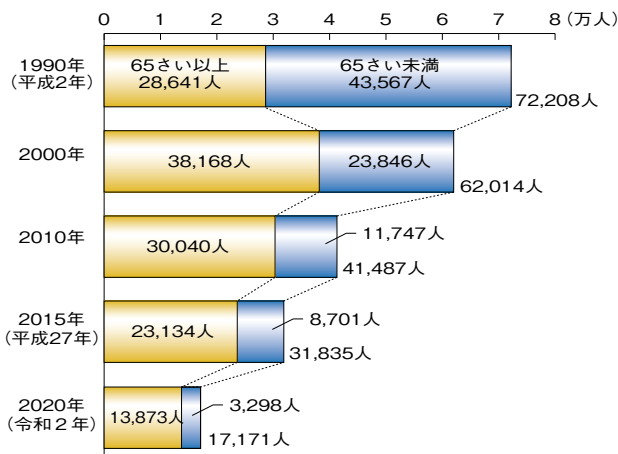
また、豊かな自然を生かした特産品を作ったり、都市の人たちを招いて交流したりするなどして、地域を盛り上げる工夫をしています。(P32参照)



ちゅうざん かん ち いき
中山間地域の
米づくりは、
作業が大変です



ちゅうざん かん ち いき ●中山間地域で農業をしている人の 移り変わり



農林業センサス

メモ:環境に優しい農業ってなに?

田んぼや畑の生き物や自然環境を守るために、農薬や化学肥料をできるだけ減らして農作物を栽培する農業のことです。

農作物を安定して収穫するには、病気や害虫から守り、元気に育てることが大切です。そのためには、農薬や化学肥料を使う必要がありますが、農薬はお米に害を与えない虫も減らしたり、肥料は川に流れて水を汚したりすることがあります。

このようなことがなるべく起きないように、農家の人たちは、農薬以外の方法を工夫したり、土を調べてから肥料を足りない分だけ与えたりして、農薬や化学肥料を減らす努力をしています。

⑤ スマート農業

「スマート農業」は、新しい技術を活用することで、農作業の効率化や品質向上を目指す取り組みです。現在、新潟県内のお米づくりで使われている「スマート農業技術」の中から3つ紹介します。

● 自動そうだ機能付きトラクター

ハンドルを自動で動かし、設定された経路を正確に走行します。農業初心者でもベテラン農家と同じ精度で作業することができます。



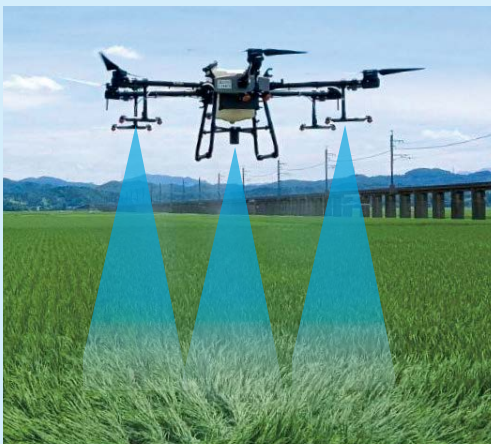
● スマートフォンを使ったえんかく操作

家からでもスマートフォンで田んぼの水位を確認しながら、水の管理を行うことができます。



● ドローンによる肥料や農薬の散布

肥料や農薬を散布するために田んぼの中を歩き回る必要がなく、短時間で楽に作業をすることができます。



● 鳥じゅう被害対策にも活用されています

ドローンに”熱”を感じとるカメラをのせると、真っ暗な夜でも、農作物に被害を与える動物の正体や、その行動を調べることができます。



⑥ おいしい米づくりができるまでの歴史はどうなっているの？

むかしは新潟県のお米は収穫量が少なく、品質も良くありませんでした。そのため国と県では品種改良に取り組み、農業試験場で昭和6年に収穫量が多く品質の良い「農林1号」という品種を生み出しました。

これを親として生まれたおいしいお米が、昭和31年に「コシヒカリ」と名づけられ、新潟県のすめるすぐれた品種となりました。

コシヒカリは品質が良くおいしいお米ですが、たおれやすく病気に弱いことなどから作りにくく、はじめはあまり栽培されませんでした。

しかし、昭和50年代になると、コシヒカリのおいしさの評価が高まり、栽培技術や機械の改良、農家の努力などにより、栽培面積が増えてきました。現在でも40府県以上で栽培され、全国の作付面積の約3割を占めていますが、新潟県産のコシヒカリがとともおいしいと高く評価されています。

さらに新潟県の農業総合研究所（農業試験場）では品種改良をすすめ、病気に強い性質を持つコシヒカリを生み出しました。平成17年から

新潟県ではこの病気に強いコシヒカリを栽培し、今までより農薬を減らした環境に優しい米づくりをしています。

現在は、県内のお米の作付面積のうち、コシヒカリが約6割をしめていますが、ほかにもおいしい早生品種「こしいぶき」や平成29年にデビューした大粒が特長の晩生品種「新之助」、日本酒づくりに適したお米、おもち用の米など様々な品種のお米が作られています。

品種改良とは…いままで作ってきた品種より利用価値の高い品種を作りだすこと。

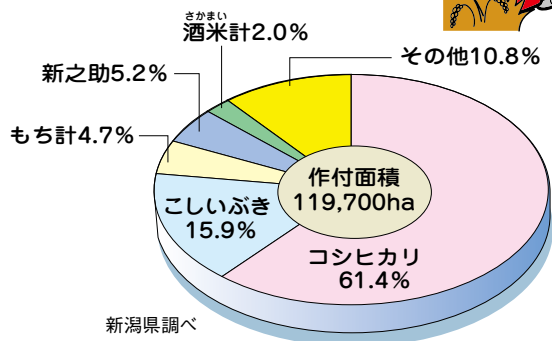
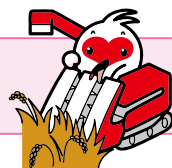
多種多様な品種を用いて様々な組合せで交配し、得られた種子から稲を育て、利点や欠点を調査して、良いものを選ぶという一連の作業を何年も繰り返して行う必要があります。多くの時間と労力が必要です。

早生・晩生 …花が咲く時期や、成熟する時期がコシヒカリより早い品種のことを早生品種、遅い品種のことを晩生品種といいます。



▲品種交配の様子

作付比率グラフ (2025年、令和7年)



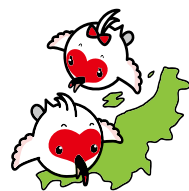
● 農家のお兄さんへの質問 ●

『なぜ新潟のお米はおいしいのですか？』

新潟県産のコシヒカリはとともおいしいお米として有名で、全国の消費者から高く評価されています。これは、川を流れるゆたかな雪どけ水や米

づくりに適した土があること、お米が実る時期の昼と夜の気温差が大きく、お米一粒一粒の実りが良いことなど、新潟の自然条件がコシヒカリの栽培に適しているからです。私たち農家も、味や品質が今よりもさらに良くなるよう日々努力しながら栽培しています。

7 昔と今の米づくりにはどんなちがいがああるの？



| 月 | 4月 | 5月 | 6月 |
|-------|---|---------------------------|--|
| しごと | 苗を育てる | 肥料をまく → 田おこし → しろかき → 田植え | 水を調節する 雑草や病害虫から稲を守る（農薬をまくなど） 中ぼし※ みぞきり※ |
| 稲のようす | 種もみ → 水やり → 水やり → 光にあてる 水やり → 12cm位で田植え | | |

田おこし しろかき

水田にたい肥や肥料をまき、トラクターでたがやします。ここに、水をはって、さらに土をこまかくし、田んぼを平らにします。

田植え

温かいビニールハウスで育てた苗を、田植機で植えます。10列同時に植えられる大型の田植機もあります。

今のじょうと



むかしのじょうと（昭和30～40年代）

人や牛馬による田おこし

人や牛・馬の力で田をたがやしていました。




人による田植え

人が苗を田んぼに植えていました。



※中ばし……田んぼを乾かし、稲の生育を調節する作業です。
 ※みぞきり…田んぼにみぞを掘り、水の通り道をつくる作業です。

| 7月 | 8月 | 9月 | 10月 |
|-------|-------------|---|-----|
| 肥料をまく | 肥料をまく | 稲刈り → 乾燥 → もみすり → 出荷 | |
| | 穂が出る 稲の花 |  | 新潟米 |

稲刈り

こがね色の稲穂がたれ下ると稲刈りです。コンバインは刈りとりどっこく※が同時にできます。
 ※だっこく…稲からもみははずすこと



動画資料


乾燥

この建物はカントリーエレベーターといって、おおぜいの農家がコンバインで収穫した「もみ」を運び、まとめて乾燥やちようを行う大きな施設です。もみすり機でからをむいて、玄米にしてから出荷します。



かまを使った稲刈り

かまを使って稲を刈っていました。



はさかけによる乾燥

はさ木という農道や庭にある木にぼうをしぼり、そこに刈った稲をかけて、何日もかけて乾燥させました。



コラム1 新潟県産農林水産物のブランド化

新潟県は、農林水産業の発展、地域経済の活性化、誇りと愛着を持つことができる地域社会の実現のために、県産農林水産物のブランド化に取り組んでいます。ブランド化を進めるためのリーダー役として選んだ県推進ブランド品目の8品目を中心に、県内外へ積極的にPRしています。

県産農林水産物をPRするための方法の一つとして、県産農林水産物の品質の高さや生産者のこだわりなどを表現したブランドキャッチコピーとロゴマークをつくり、関係者みんなで利用しています。



▲県推進ブランド品目（左上から）：新潟米、新潟産えだまめ、ルレクチエ、越後姫、にいがた和牛、のどぐろ、南蛮エビ、錦鯉



▲ブランドキャッチコピーとロゴマーク



▲うまいに、まっすぐ。新潟県（公式サイト）

コラム2 米のいろいろな利用方法

米は、ごはんで食べる以外にも、いろいろな食品に加工され、私たちの食生活を豊かにしています。米がたくさんとれる新潟県には、おせんべいやあらねなどの米菓や、切りもち、日本酒などを作る会社もたくさんあります。とくに、米菓や切りもち是全国の5割以上を新潟県で作っています。

さらに、米を粉にした「米粉」をつくる新しい技術を新潟県が開発したことで、最近では米粉を小麦粉の代わりに使った色々な食品が増えています。

新潟県では、「にいがた発
アールテン
「R10プロジェクト」を進めています。

輸入小麦粉消費量の10%以上を国産米粉に置きかえる国民的プロジェクト

●米の加工品の出荷額

(2023年、令和5年)

| | 金額 | 全国の出荷額に しめるわりあい | 全国での 順位 |
|---|-------------|--------------------|------------|
| 米菓 <small>(おせんべい、あらねなど)</small> | 1,797 億円 | 51% | 1位 |
| 切りもち | 284 億円 | 65% | 1位 |
| 日本酒 | 444 億円 | 11% | 3位 |



米粉を使った
おいしいパンや、
お料理を
食べてね。

米粉PRキャラクター
コメパンマン



©やなせたかし

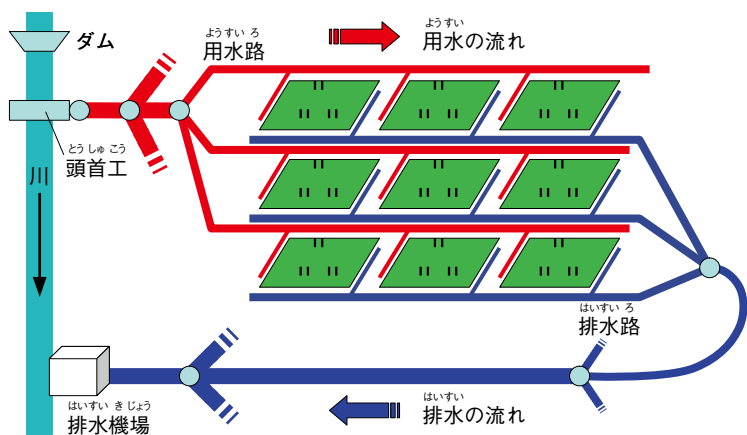
最近では米粉や、米粉を使ったパン、ケーキなどを売っているお店も増えています。買い物に行ったら探してみましよう。

⑧ 食料を安定して収穫するために どんな努力が必要なの？

食料を安定して収穫するには、農家の人^{しゅうかく}が安心して農業を続けられるようにすることが大切です。そのためには、農業に必要な水を安定して確保したり、今ある田んぼや畑を使いやすく変えていったりすることが必要です。

① 農業に必要な水を確保する

農業に使われる水を農業用水^{のうぎょうようすい}と言います。特に田んぼではたくさんの農業用水^{のうぎょうようすい}が必要です。農業用水は川やため池から田んぼに運ばれ、利用されています。



田んぼの水は
どこから来て
どこへ行くのだろう？



新潟県農地部キャラクター
「棚田みらいちゃん」

②農家の人が働きやすく、いろいろな作物が良く育つ農地にする

農作業がしやすいように、小さな田んぼを大きくするとともに、農道、用水路、排水路を田んぼの形に合わせて造り直します。

また、田んぼの水はけを良くすることで、田んぼでお米以外にえだまめなどの野菜も作られるようになります。

●田んぼを大きく整える(ほ場整備)



▲《整備前》小さく形がさまざまな田んぼ

ほ場整備



▲《整備後》大きく形の整った田んぼ

田んぼが大きくなると…
 大型の農業機械が利用できるようになり、農作業が楽になります



▲田植え

▲稲刈り

水はけが良くなった田んぼでは…
 水が苦手な野菜なども良く育つようになります



▲えだまめの栽培

▲タマネギの栽培

③農業用施設を管理する

新潟県内には農業のための施設がたくさんあり、主な施設だけでも約1,700箇所あります。なかでも用水路や排水路は県内各地に網の目のように張り巡らされていて、主な水路の長さを合計すると北海道から沖縄までより長い約3,700kmにもなります。これらの施設は長く使えるように、土地改良区や農家の人たちなどで大切に管理されています。

メモ：土地改良区ってなあに？
 農業用施設の維持管理などのために農家が集まって作られた組織のことです。

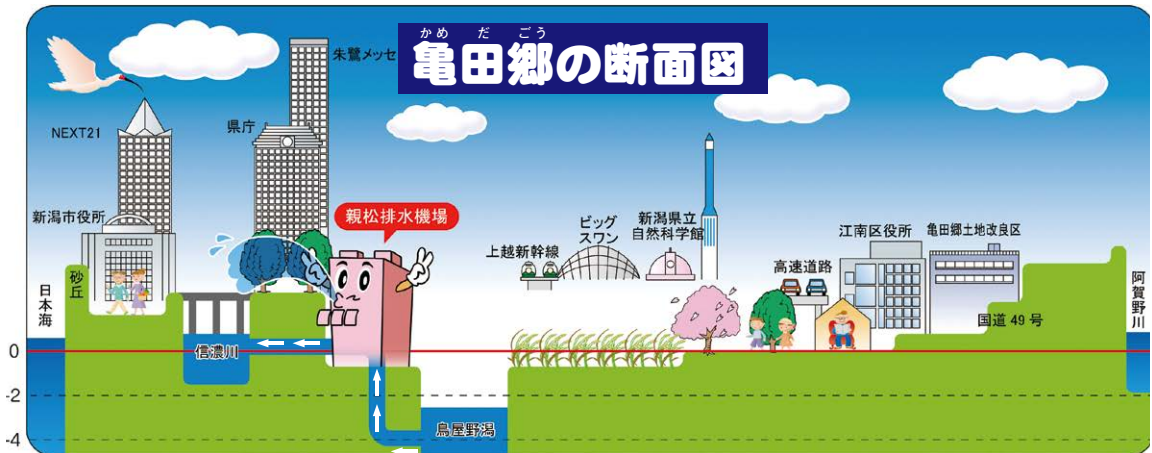
生きものがすみやすい水路をつくり、環境にも気を配っています。



▲地域の住民で生きもの調査を行っている様子

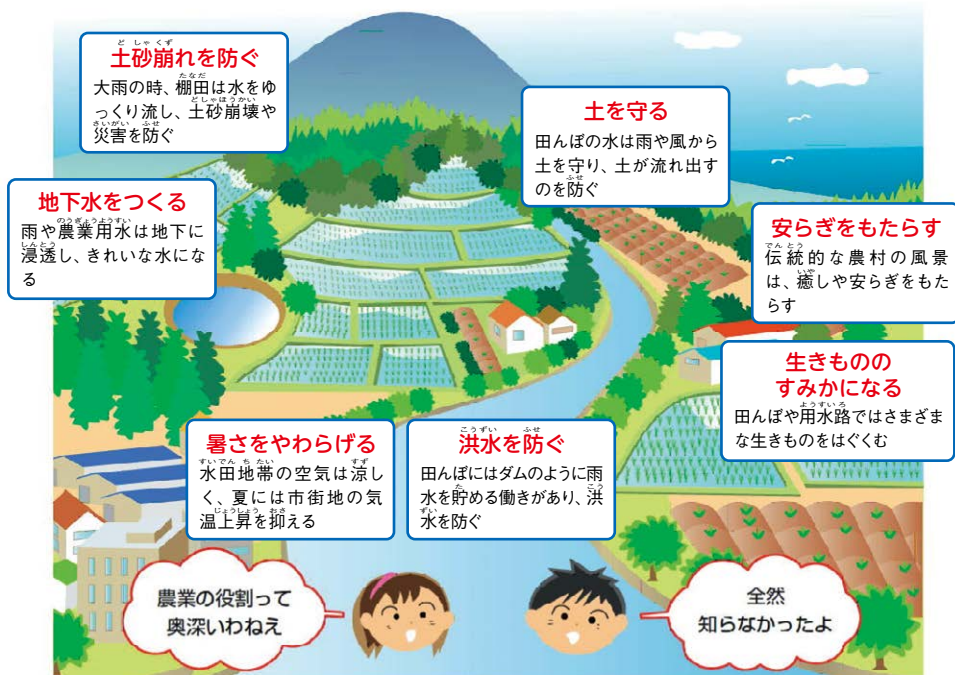
● 地域を水害から守る

新潟市の亀田郷地域は、信濃川と阿賀野川、小阿賀野川に囲まれており、地域の3分の2の土地が日本海よりも低く、昔は水はげが悪く沼地のような状態でした。しかし、親松排水機場などの排水施設が造られ、低いところに集まった水を川へくみ上げています。そのおかげで田んぼが乾き、今では大型の農業機械が使えるようになりました。農業のために造られた排水機場は、大雨の時には雨水も排水して、田んぼだけではなく周辺の住宅地も洪水の被害から守っています。



● 田んぼが持っているいろいろな機能

田んぼでは、農家のみなさんが農業に取り組み、おいしいお米などを生産していますが、それ以外にも洪水を防いだり生き物たちのすみかになるなど、いろいろなはたらきを持っています。



⑨ 新潟の野菜づくりは どうなっているの？



新潟県の野菜は、おもに海岸線に広がる砂丘地や川ぞい、苗場山ろくなどの高原や、水田などで栽培されています。

県内で作られたえだまめ、すいか、ねぎなどの野菜は、高速道路などを利用して、全国各地に出荷され、県外の多くの人にも食べられています。

野菜の産出額は、作っている畑が少なくなったり、価格が安くなったりしたことなどで一

時減っていましたが、取れる量を増やしたり、品質のよいものを生産したりしたことによって近年横ばいになっています。

また、最近はえだまめなどで、作業の大部分に機械を使い、効率よく、大きな規模で栽培する取組もみられます。そのほか、ハウス（ビニールハウスやガラス温室）などを利用して、きゅうりやトマト、いちごなどを長い期間出荷して、高い収入を上げている農家もいます。

●新潟の野菜



動画資料



えだまめ











なす (夏秋)



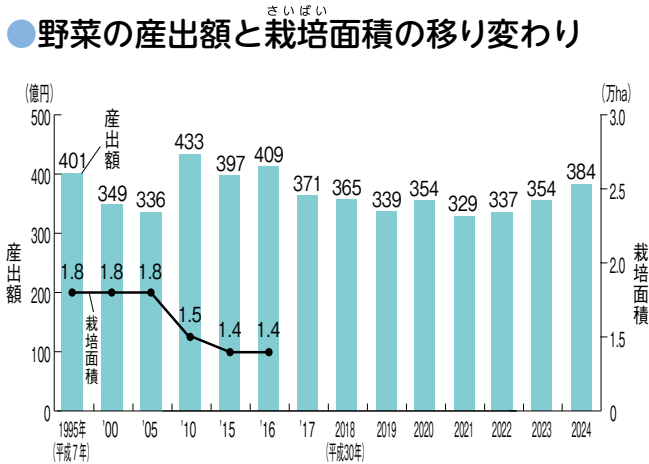
すいか

| | | 月 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | | | |
|------------|--------|---|-------|--------|---|---|---|-------|---|---|-------|-------|-----|----|--------|------|--|
| おもな野菜の出荷時期 | だいこん | | 冬だいこん | | | | | 春だいこん | | | | 秋だいこん | | | | | |
| | にんじん | | | 越冬にんじん | | | | | | | | | | | | | |
| | さといも | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | キャベツ | | | | | | | 春キャベツ | | | 夏キャベツ | | | | 秋冬キャベツ | | |
| | ねぎ | | | 春ねぎ | | | | | | | | | 夏ねぎ | | | 秋冬ねぎ | |
| | なす | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | トマト | | | | | | | ハウス | | | ろ地 | | | | | | |
| | えだまめ | | | | | | | 早どり | | | 中生 | | | 晩生 | | | |
| | ブロッコリー | | | | | | | 春まき | | | | | | | 秋まき | | |

| | | | | |
|-----------------|---|--|--|--|
| 全国で順位の高い野菜(収穫量) | 全国7位 えだまめ  収穫量(県) 3,500t (全国) 58,200t | 全国6位 すいか  収穫量(県) 16,200t (全国) 299,000t | 全国6位 さといも(秋冬)  収穫量(県) 5,470t (全国) 118,800t | 全国4位 なす(夏秋)  収穫量(県) 8,820t (全国) 171,300t |
| | 全国8位 だいこん  収穫量(県) 39,100t (全国) 1,081,000t | 全国15位 ねぎ  収穫量(県) 7,900t (全国) 398,600t | 全国10位 かぶ  収穫量(県) 2,120t (全国) 94,300t | 全国7位 カリフラワー  収穫量(県) 1,110t (全国) 19,400t |

農林水産省「作物統計」

●野菜の産出額と栽培面積の移り変わり



農林水産省「生産農業所得統計」、「作物統計」
2017年から栽培面積のデータなし

スマート技術の活用 「自動そうだシステム」



▲機械が自動でコントロールしてくれるので、初心者でもまっすぐな畦(野菜を育てる場所)を立てることができます。

機械化による野菜の栽培

えだまめ



収穫作業



選別作業



袋詰め作業

たまねぎ



苗の植付作業



収穫作業



選別作業

10 新潟のくだものづくりは どうなっているの？



新潟県のくだものは、なしやももなどがおにも信濃川ぞいの新潟市（南区）や加茂市などで、かきは佐渡市や新潟市（西蒲区）で多く栽培されています。

なし、かき、ももは全国的にも栽培が盛んですが、特に西洋なしの産出額は全国2位で、明治時代の終わりごろに取り入れられた“ル レクチエ”という品種が、高級くだものとして人気があります。

新潟県では400年前ころから、かきやもも

が栽培されてきました。特にかきの栽培は江戸時代に佐渡ではじまり昭和のはじめに「平核無」という品種をとりいれてから生産がふえました。現在、新潟県でとれたかきは“おけさ柿”という名前で出荷され、全国的にも有名です。

また、最近では農家では新しい品種を取り入れられたり、大きな実になるように、よぶんな実を取って品質の良いものを生産するように工夫しています。

●新潟のくだもの



かき
(品種：平核無)



日本なし
(県育成品種：新美月)



西洋なし
(品種：ル レクチエ)

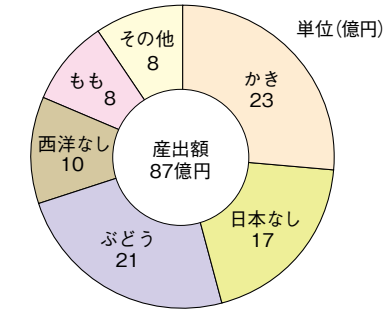
〈新潟の主なくだもの〉

(2024年、令和6年)

| 出荷時期 | 6月 | 7月 | 8月 | 9月 | 10月 | 11月 | 12月 | 代表産地 | 全国順位 | 収穫量(t) | | | |
|------|------|-------|-------------|----|-----|-----|-----|-------------------|--------------------------|-----------------|--------|----------------|--------|
| | | | | | | | | | | 5,000 | 10,000 | 15,000 | 20,000 |
| かき | | | 刀根早生(とねわせ) | | | | | 佐渡市 新潟市 | 5位 | 10,600t 全国の6.3% | | | |
| | | | 平核無(ひらたねなし) | | | | | | | | | | |
| なし | 日本なし | 幸水・豊水 | | | | | | 新潟市 加茂市 三条市 | 日本なし 8位 西洋なし 3位 | 5,820t 全国の3.4% | | | |
| | | あきつぎ | | | | | | | | | | 1,620t 全国の6.4% | |
| | | | | | | | | | | 1,620t 全国の6.4% | | | |
| ぶどう | | | | | | | | 新潟市 聖籠町 上越市 | 15位 | 2,040t 全国の1.2% | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| もも | | | | | | | | 新潟市 加茂市 | 8位 | 1,740t 全国の1.6% | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| いちじく | | | | | | | | 新潟市・新発田市 | | | | | |

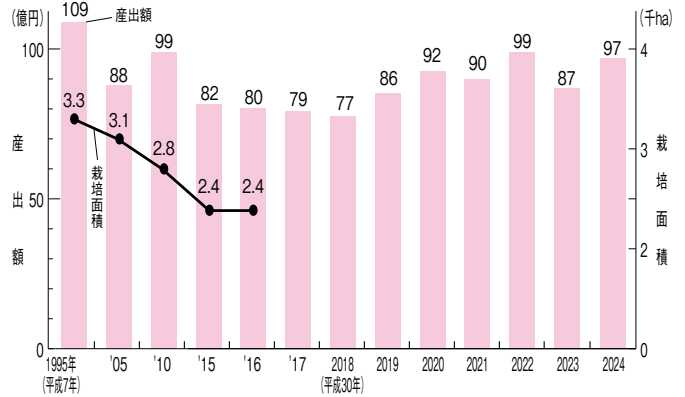
農林水産省「作物統計」

●くだものの産出額のわりあい
(2023年、令和5年)



農林水産省「生産農業所得統計」

●くだものの産出額と栽培面積の
移り変わり



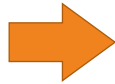
農林水産省「生産農業所得統計」、「作物統計」
2017年から栽培面積のデータなし

●くだもののしごとの例

〈なしづくりの1年のしごと〉

| 月 | 1月 | 2月 | 3月 | 4月 | 5月 | 6月 | 7月 | 8月 | 9月 | 10月 | 11月 | 12月 |
|----|----|----------|----|--------|---------------------|----|----|----|-------|-----|-----|----------|
| 仕事 | | よぶんな枝を切る | | 花粉をつける | 多すぎる実をとる 実に袋をかける | | | | 収穫をする | | | よぶんな枝を切る |

●おいしくくだものを作るための工夫

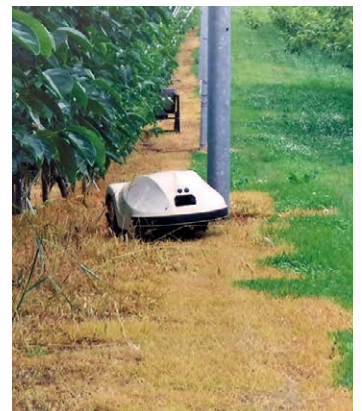


大きい実がなるように多すぎる実をとる“まびき”作業(日本なし)



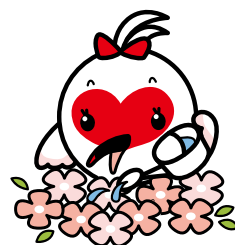
虫や病気をふせぐために果実に袋がけをする作業(西洋なし)

スマート技術の活用
「自走式草刈り機」



▲草刈りロボットが草を刈りながら、園地を自動で走り回ってくれます。

11 新潟の花づくりは どうなっているの？



新潟県の花は、主に下越地域で球根や花木の生産が盛んです。また、切り花は県内全体で広く生産されています。

種類では、県の花であるチューリップの切り花、球根をはじめ、ユリの切り花やアザレア、シャクナゲ、サツキなどの花木類（鉢も

の)の生産が多く、県内の他首都圏、関西圏をはじめとした全国に出荷しています。

特に切り花の中でも最も多く出荷しているユリの切り花は、全国で高く評価されていて、出荷量も全国の2位になっています。

●新潟の花



チューリップ (切り花)



ユリ (切り花)



アザレア (鉢もの)
(写真は県育成品種の「ひろか」)

〈新潟のおもな花〉

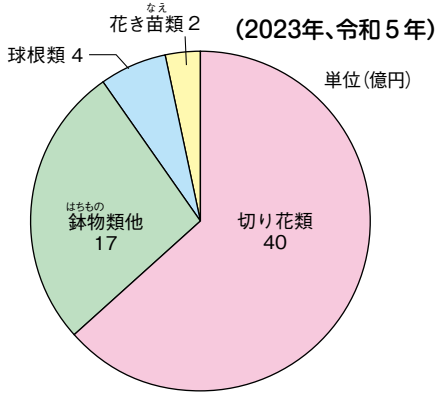
(2024年、令和6年)

| 区分 | 出荷量または 産出額(県) | 出荷量(全国) | 全国に しめる割合 | 全国順位 | その他のおもな品目 | 代表産地 | |
|--------------|------------------|---------|--------------|-------|-----------|--|---|
| 切り花 | ユリ | 949万本 | 9,800万本 | 9.7% | 2 | ヒマワリ・ケイトウ・アイリス・キク カラー・ストック・シャクヤク トルコギキョウ・バラ など | 新潟市 魚沼市 胎内市 新発田市 村上市 津南町 |
| | チューリップ | 7億円* | — | — | 1 | | |
| 球根類 | チューリップ ユリなど | 972万球 | 5,810万球 | 16.7% | 2 | スイセンなど | 胎内市 五泉市 新潟市 |
| 鉢もの類 (花木) | アザレアなど | 409万鉢 | 2,720万鉢 | 15.5% | 2 | シャクナゲ・ツツジ・サツキ・ボケ ボタン など | 新潟市 五泉市 |

農林水産省「生産農業所得統計」「作物統計」

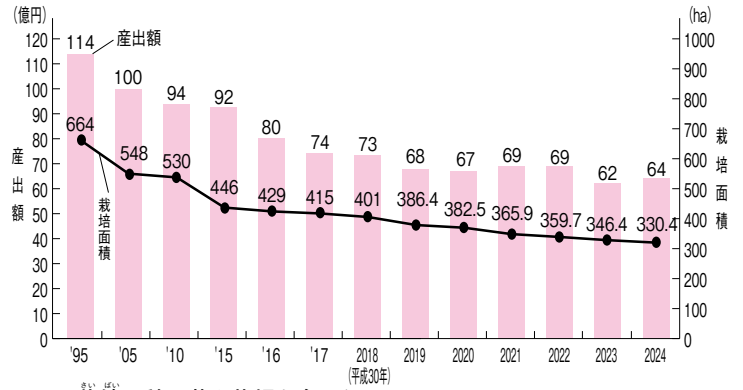
*チューリップ(切り花)は、2023年(令和5年)のデータ

●花類の産出額



農林水産省「生産農業所得統計」

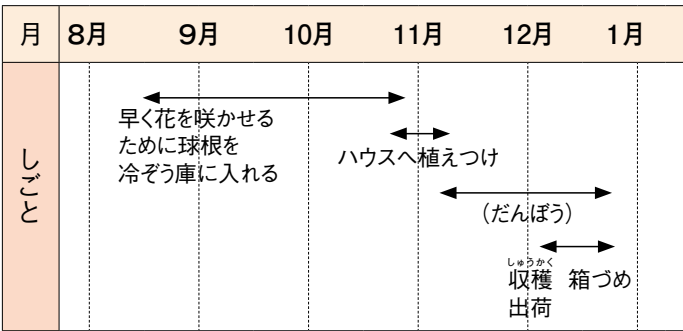
●花類の産出額と栽培面積の移り変わり



農林水産省「生産農業所得統計」、「作物統計」

●花のしごとの例

〈チューリップ切り花のしごと〉



スマート技術の活用 「環境モニタリング装置」



▲ハウス内の温度や湿度、光の強さ、CO₂濃度を測定し、ハウス内環境を数値で「見える化」してくれる

●きれいな花を作るしごとの例

〈チューリップ切り花〉



▶ハウスでの収穫



◀箱づめされ、市場でせりにかけられる

〈アザレア(鉢もの)〉



▲秋から春まで出荷するために、ハウス内で栽培して花を咲かせます。

12 新潟の畜産はどうなっているの?

新潟県の畜産は、県全体の農業産出額のうち15%を占めています。

昔は、ほとんどの農家で農耕用に牛、自家用にわとり、ぶたなどの家畜を飼っていました。昭和30年代に肉や乳製品の消費が増えはじめると、畜産を専門的に行う農家が多くなりました。最近では、農家の数は減ってきていますが、農家1戸あたりが飼育する家畜の数は昔よりずっと多くなっています。

畜産農家は良い品質の畜産物をつくるため新しい飼い方を取り入れるなどの工夫をして、みなさんに安全でおいしい畜産物をたくさん食べてもらえるよう努力しています。

また、家畜のふんや尿は肥料づくりに使われて、おいしい米や野菜の生産に役立っています。

また、県では「にいがた和牛」などのブランド畜産物にも力を入れています。

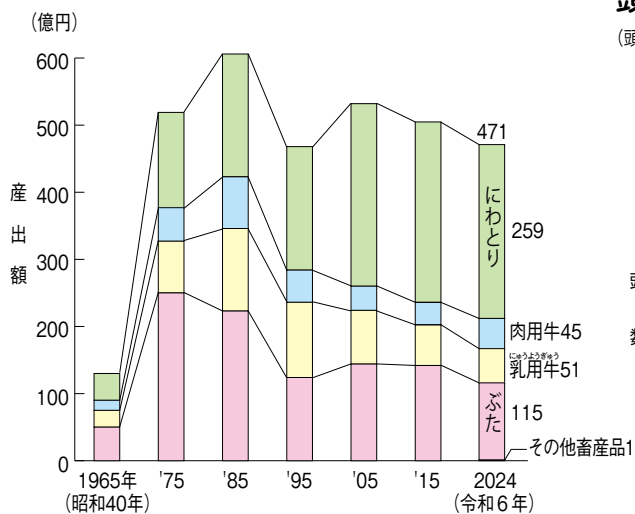
● 県内で飼われている家畜の数（令和6年2月1日現在）

（単位：戸・頭・羽）

| 区分 | | 戸数 | 飼われている数 | 1戸あたりの飼われている数 | 飼われている数の全国順位 |
|-------------|----|--------|-------------|---------------|--------------|
| 乳用牛 | 新潟 | 133 | 5,050 | 38 | 29 |
| | 全国 | 11,900 | 1,313,000 | 110 | |
| 肉用牛 | 新潟 | 176 | 12,000 | 68 | 35 |
| | 全国 | 36,500 | 2,672,000 | 73 | |
| ぶた | 新潟 | 71 | 133,400 | 1,879 | 20 |
| | 全国 | 3,130 | 8,798,000 | 2,811 | |
| にわとり(卵) | 新潟 | 32 | 2,603,000 | 81,300 | 19 |
| | 全国 | 1,640 | 129,729,000 | 79,100 | |
| にわとり(ブロイラー) | 新潟 | 10 | 1,201,000 | 120,100 | 20 |
| | 全国 | 2,050 | 144,859,000 | 70,700 | |

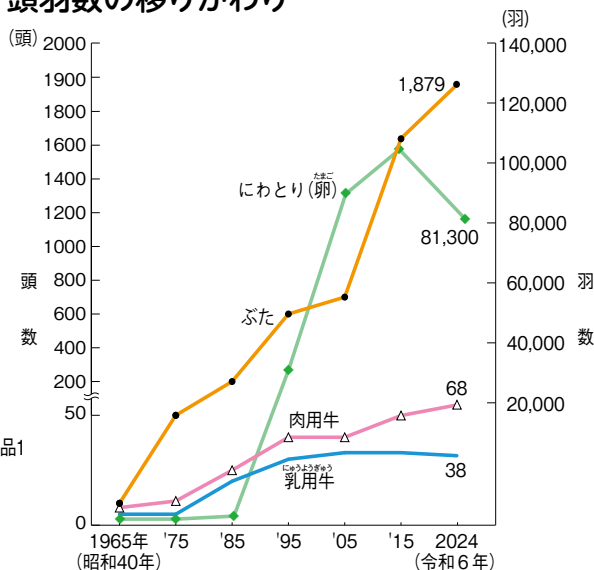
農林水産省「畜産統計」

● 畜産産出額の移りかわり



農林水産省「生産農業所得統計」

● 畜産農家一戸あたりで飼育する家畜の頭羽数の移りかわり



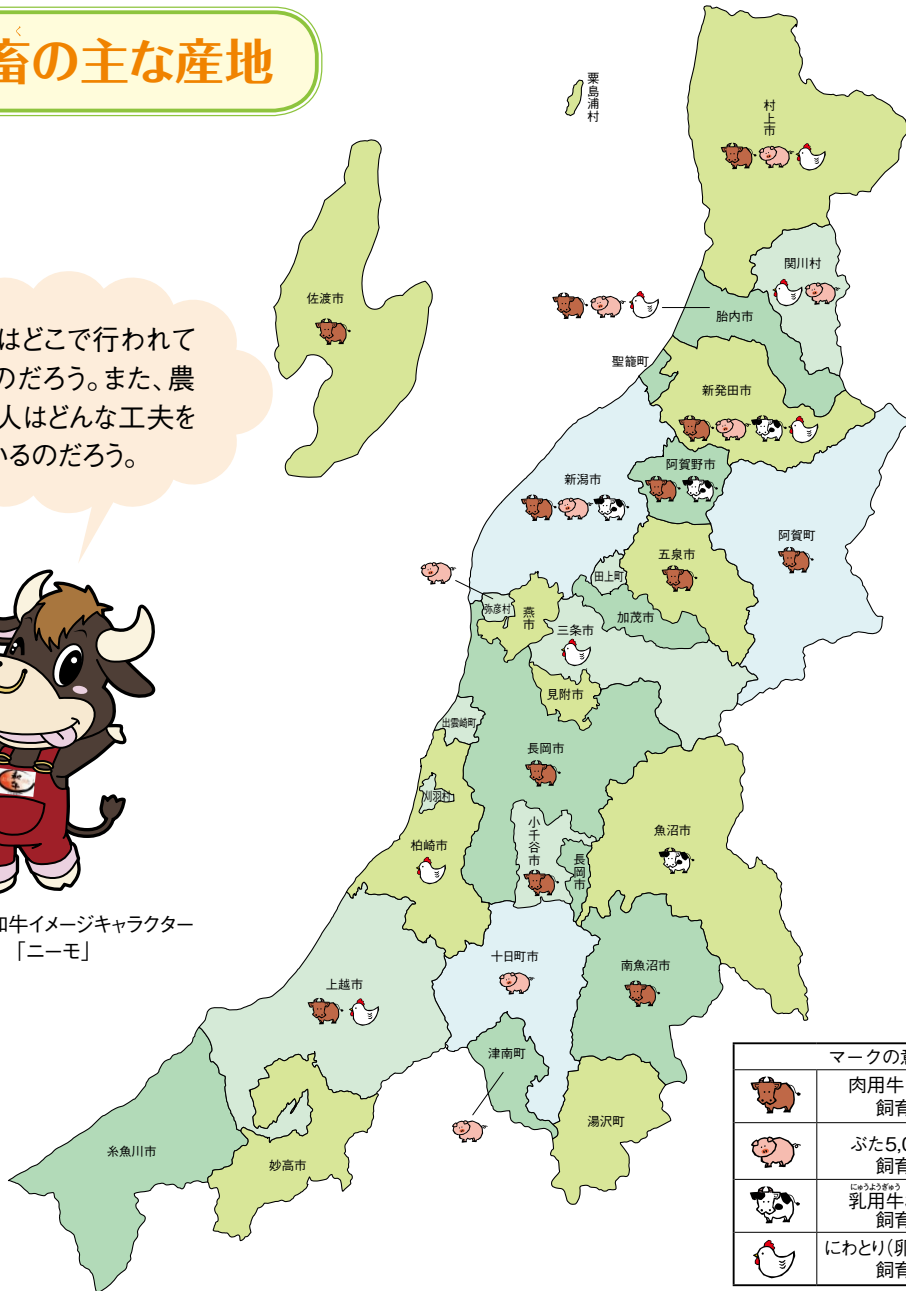
農林水産省「畜産統計」

かちく 家畜の主な産地

ちくきん
畜産はどこで行われているのだろう。また、農家の人はどんな工夫をしているのだろう。



にいがた和牛イメージキャラクター「ニーモ」



| マークの意味 | |
|--------|--------------------|
| | 肉用牛150頭以上飼育市町村 |
| | ぶた5,000頭以上飼育市町村 |
| | 乳用牛300頭以上飼育市町村 |
| | にわとり(卵)10万羽以上飼育市町村 |



▲〈新潟県妙法育成牧場・津南町〉
夏に涼しい環境で、健康に乳をたくさん出す乳用牛を育てています。



▲〈にいがた和牛の飼育〉
おいしい牛肉になるように、コシヒカリの稲わらを食べさせ、愛情を込めて育てています。



▲〈飼われている子ぶた〉
安全でおいしい肉になるよう、適正な管理をして育てています。

コラム3 農業者による販売の工夫

農業者は農産物を生産するだけでなく、消費者に直接販売したり、加工品を作ったり、農家レストランで食べてもらうなど、様々な取組をして、収入を増やすように工夫しています。



▲地域の農産物を持ち寄った直売所



▲自家製の米粉を使ったサブレ



▲観光農園の果物を使ったパフェ



▲農家カフェで提供されるランチプレート

コラム4 都市と農山漁村の交流

自然・歴史・文化、郷土料理など豊かな地域資源を活かして都市と農山漁村の交流が行われています。毎年、多くの子どもたちが農山漁村に滞在し、農林漁業体験等を行っています。

●地域が誇れる体験や伝統文化を調べてみよう

住んでいる地域で体験できることを調べて地域の宝・魅力を発表してみましょう。



▲狐の絵付け体験



▲タコ捕り体験



▲生ハムづくり体験

県内で行えるユニークな体験は、にいがたグリーン・ツーリズムの公式Webサイトで紹介しているよ!

【Webサイト】



●なりわいの匠を探してみよう

キミの地域にはどんな「なりわいの匠」がいて、どんな「わざ」を持っているのかな。



▲大根からし巻きづくり体験



▲稲わらのクリスマスリースづくり体験

県内には、「なりわいの匠」と呼ばれる農林漁業体験インストラクターがいます。農山漁村の暮らしの中で培われた高い技術や技能を持った方を県知事が体験指導者として認定し、約1,350人が活躍しています。

県のWebサイトを見てみよう! 各市町村の「なりわいの匠」が掲載されてるよ!

13 JAって何だろう？

JAというのは、農業協同組合(農協)の愛称(ニックネーム)です。協同組合は、同じ目的を持った仲間が集まり、お互いに助け合い、幸せになろうという「協同組合精神」をもとになりたっている組織です。協同組合はJAのほかに、生活協同組合、漁業協同組合、森林組合などがあります。



JAは農業のサポーター

JAは北海道から沖縄まで全国各地にあり、地域の中で、特色をいかしたさまざまな農業をサポートしています。

新潟県には、8のJAがあります(令和8年3月現在)。みなさんの家の近くにもJAがあるか、さがしてみてください。

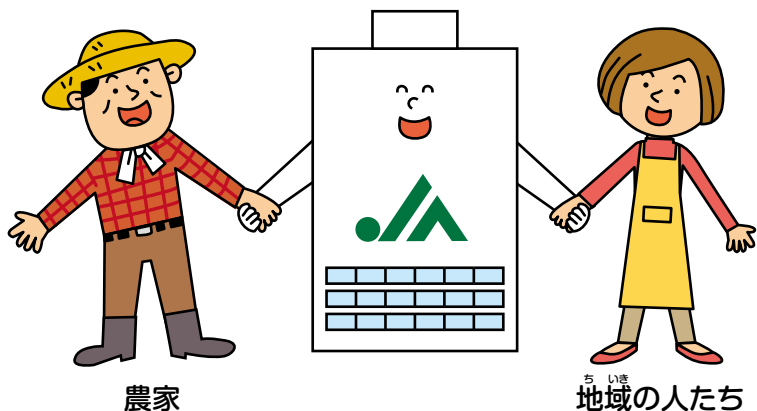
協同組合がユネスコの「無形文化遺産」に！！



ユネスコは、2016年11月30日に協同組合をユネスコ無形文化遺産に登録しました。この登録は、全世界にある協同組合が大切な財産であり、これを受け継ぎ発展させていくことを求められていることが国際的に評価されたものです。

無形文化遺産には、他に和食・歌舞伎・能楽等があるよ！

JAの役割



JAは、農家や地域の人々などの「組合員」が地域の農業とくらしを守り、より良い地域社会をきずくことを目的に組織された協同組合です。

JAはふつうの会社とは違い、組合員がお金を出し合って作られます。また、組合員みずからが利用・運営しており、組合員の共通の利益のために仕事をしています。

● JAは地域の農家と農業をサポートしています。

JAは、農家に農業技術や農業経営の指導をしたり、農業に必要な資材を共同でたくさん仕入れて安く売ったり、農畜産物を販売したりしています。また、「信用」と呼ばれる銀行のような仕事や、「共済」と呼ばれる保険会社のような仕事もしています。



▲農業技術の指導のようす



▲JAの信用窓口 (JA新潟市)

● JAは地域の人たちのくらしを支えています。

JAは、生活に必要な食料品や日用品、ガソリンや灯油などの燃料を取り扱っています。

また、組合員や地域住民の健康を守る仕事や、お年寄りのしゅみや交流の場を作るといった地域のボランティア活動のお手伝いをしています。



▲ガソリンや灯油を扱う「JA-SS」

JAの取り組み例

① 安全・安心な「食」

● 安全・安心な「食」を供給するために

JAグループでは、現在「国消国産」という考え方をPRしていますが、以前から安全で安心な「食」を供給する取り組みに力を入れています。特に、地元でとれたものを地元で食べる「地産地消」は、新鮮で、生産した農家や栽培の方法を確認しやすいです。また、農産物を遠くまで運ばなくてよいので使用する燃料も少なく、環境にもやさしいのでおすすめです。

● 「農産物直売所」

「農産物直売所（ファーマーズマーケット）」では地元でとれた安全・安心な野菜や果物をいつでも買うことができ、生産者と消費者のみなさんとの距離が近づく場所です。JAの近くに建てられた小さな直売所から、駐車場がある大きな直売所まで、いろいろな直売所があり、地元の食材を使ったそうざいや、パンやスイーツ、レストランがある店舗もあります。近くのJAの直売所へぜひ足を運んでみてください。



● 「学校給食」でも

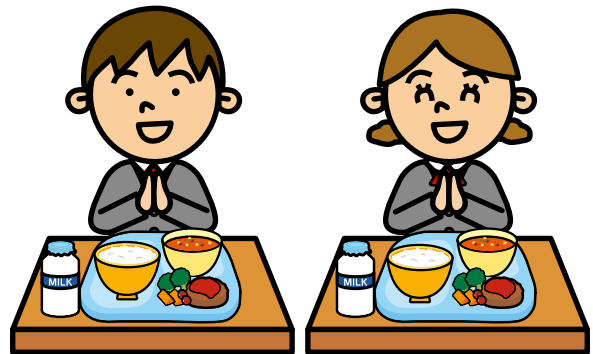
地域の子どもたちに地域でとれた安全・安心な農畜産物を食べさせたい、提供したいという学校・保護者と生産者の思いが重なり、学校給食で地産地消の取り組みが全国的に広がっています。

地元の農畜産物を使った「地場産給食の日」を設けたり、生産者やJA職員を講師として招き、どのようにして農畜産物が作られているのかを学んだりする取り組みも広がっています。

JAでは、学校給食用の米だけでなく、米粉になれ親しんでもらうため、学校給食の米粉パンや米粉めんの普及の手助けを行っています。

「米粉パンの特徴」

- 米本来の甘さがあり、糖分を抑えることができる。
- 水分含量が多く、しっとり・もちもちした食感。
- 水分含量が多いので、同じ重さの小麦粉のパンと比べて低カロリー。
- 食物繊維が豊富。
- ゆっくり消化されるので、腹持ちがよく、血糖値が上がりにくい。
- 米粉100%のパンなら、小麦アレルギーの人も安心して食べることができる。



JAの取り組み例

② 食農教育

●「食農教育」ってなあに？

食農教育は、「食べる」という人間にとって大事な行為そのものだけでなく、その背景にある動物や植物の「いのち」を感じ、日本の豊かな自然や四季の尊さ、農業の果たす役割を伝え、「食」と「農」との目には見えない強いつながりを学びます。



●「あぐりスクール」

いのち・食べ物・農業の大切さを知り、理解を深めてもらうため、農作物の収穫や、野菜や果物の集出荷施設の見学、調理実習等といった体験スクールを、年間を通じ開校しています。



●「料理教室」

JAの女性部や職員が講師となり、食の大切さや、朝食の必要性、ごはん食の良さを知ってもらうため、料理教室を開催しています。



●「ごはん・お米とわたし」 作文・図画コンクール

次代を担う全国の小・中学生などを対象に、ごはんを中心とした食生活や稲作、食料・農業に対する理解をより一層深めてもらうことを目的に開催しています。

（本資料表紙：小学校5年生の優秀作品（図画）
本資料裏表紙：同優秀作品（作文））

●「バケツ稲づくり」

バケツ稲とは、「バケツで育てる稲」のことです。次代を担う子どもたちに、日本の稲作や農業に触れ、もっと身近に考えてもらいたい、そんな思いから「バケツ稲づくりセット」を配布しています。

バケツと土を用意すれば庭やベランダなど場所を選ばず、手軽に稲作を体験することができます。

バケツ稲づくり

— セットの内容 —

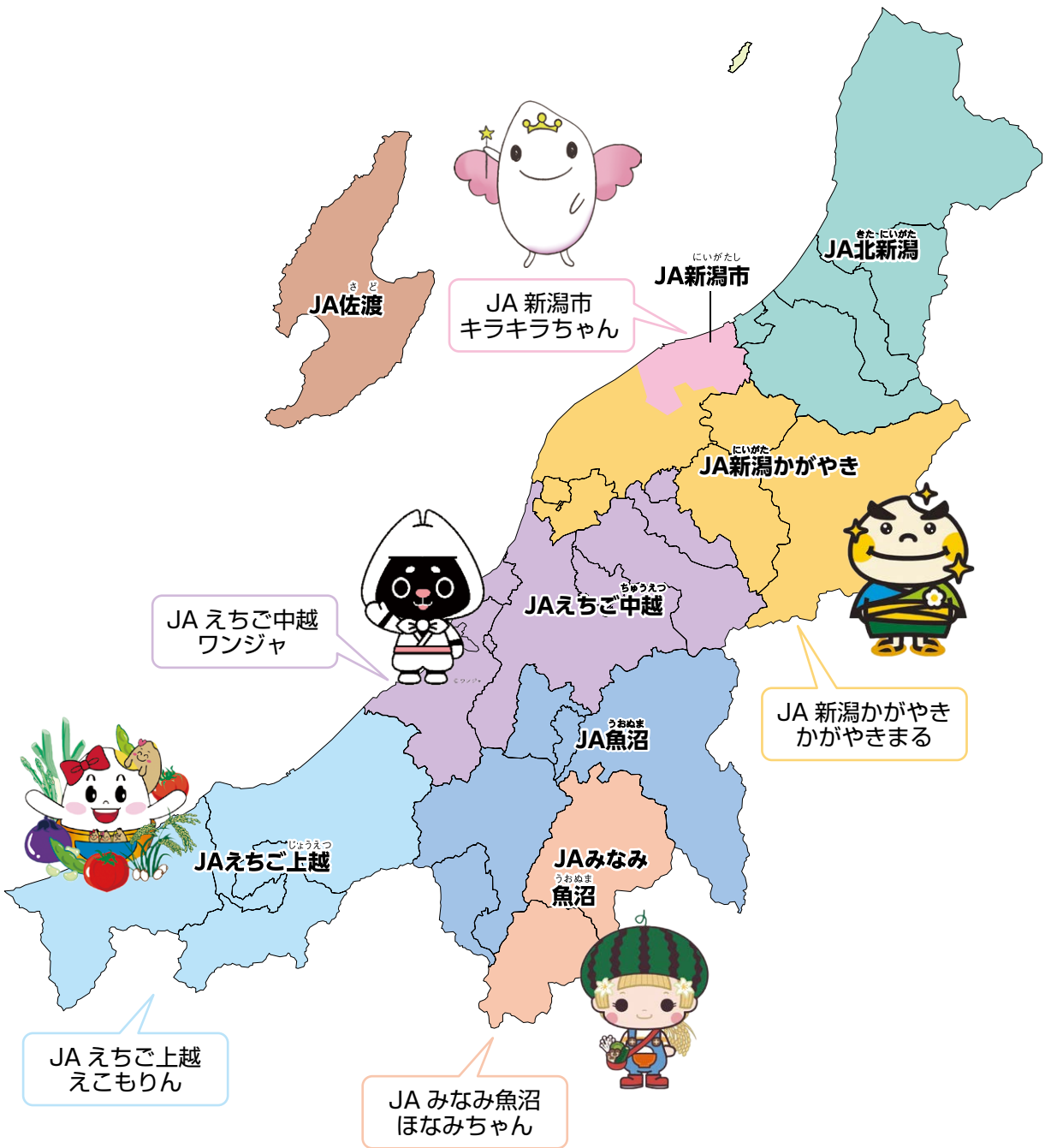


- ①種もみ・肥料セット……発芽率の高い種もみと、稲の成長を促す3種類の肥料を同封。
- ②栽培マニュアル……芽出しから収穫まで、栽培の基礎知識を写真とイラストで解説。
- ③お名前シール……バケツ貼付用。

※バケツ、土は同封しておりません。

新潟県内のJA

あなたの街にあるJAはどこかな？



令和8年3月現在8JA

5. 新潟県の水産業



新潟県周辺の日本海や川などでは、どんな漁業がさかんなのでしょう。どんな魚や貝などがとれるのかな

① 水産業のようすはどうなっているの？

新潟県の水産業は、海で行う海面漁業と川や湖などで行う内水面漁業が中心です。

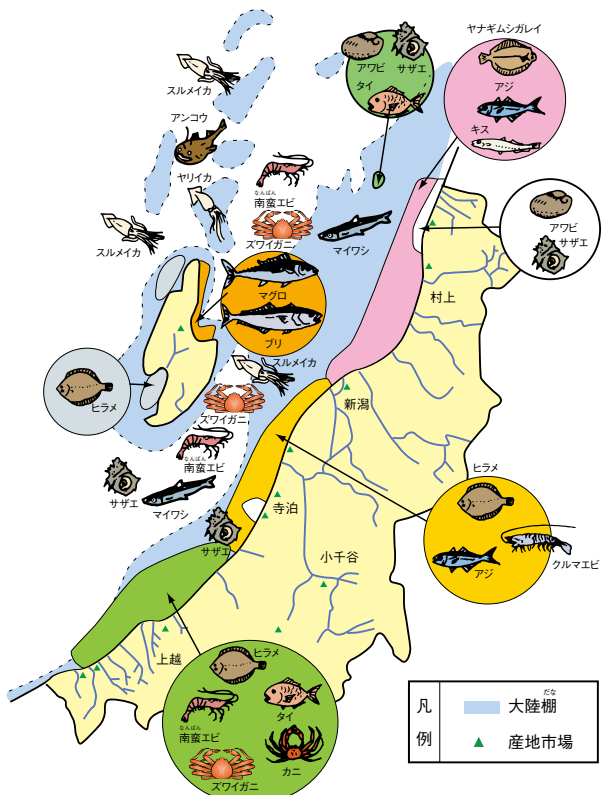
海面漁業は沿岸や沖合で行われています。新潟県は約635キロメートルもの長い海岸線をもっており、広い大陸だな^{※1}や天然しょう^{※2}があります。こうした場所は、魚のえさとなるプランクトンと呼ばれる小さな生き物がたくさんいるため、多くの魚がとれます。

内水面漁業は、信濃川や阿賀野川などの川のほか、湖や沼などで行われています。

また、海や池などで魚介類を育てる養殖業も行われています。

※1 大陸だなどは、深さ約200メートルまでのゆるやかな海底のことで、沿岸域に広がっています。

※2 天然しょうとは、海底から突き出ている岩山等のことです。天然しょうのあるところは水深が浅く、佐渡の北方沖に多く見られます。



| 地域 | 季節 | とれる魚介類の種類 |
|----|----|--|
| 下越 | 春 | ヤリイカ・カレイ類・ヒラメ・イワシ・タイ・マス・ノドグロ |
| | 夏 | スルメイカ・ガザミ・キス・アマダイ・ノドグロ |
| | 秋 | 南蛮エビ・カレイ類・サケ・ニギス・サバ・アジ・サワラ |
| | 冬 | ヤリイカ・ヒラメ・ブリ・ハタハタ・マダラ・ズワイガニ |
| 中越 | 春 | ヤリイカ・ワカメ・カレイ類・ヒラメ・タイ |
| | 夏 | アワビ・サザエ・ガザミ・キス・ノドグロ |
| | 秋 | カレイ類・サケ・ニギス・アジ |
| | 冬 | ヤリイカ・ハタハタ・アンコウ・マダラ |
| 上越 | 春 | ヤリイカ・ワカメ・カレイ類・ヒラメ・タイ・ベニズワイガニ |
| | 夏 | メバル・アワビ・サザエ・ガザミ・スルメイカ・キス・タチウオ・ノドグロ |
| | 秋 | カレイ類・サケ・ニギス・アジ・アマダイ・サバ |
| | 冬 | ヤリイカ・南蛮エビ・ハタハタ・ズワイガニ |
| 佐渡 | 春 | ヤリイカ・ワカメ・カレイ類・ヒラメ・タイ・マス・バイ貝・ナマコ・サワラ |
| | 夏 | メバル・アワビ・サザエ・キス・スルメイカ・トビウオ・イナダ・マグロ・ノドグロ |
| | 秋 | 南蛮エビ・カレイ類・サケ・タコ・サバ・アジ・ヒラマサ・サワラ |
| | 冬 | ブリ・南蛮エビ・イワナ・カキ・マダラ・ベニズワイガニ |

魚は栄養たっぷり“健康食”

日本人が食べる魚介類の量は、世界でもトップレベルです。

魚の栄養分にはすぐれたものが多く、健康に良いため最近見なおされています。

② 新潟県の漁業はどうなっているの？

かいめん

海面漁業

海面漁業は、海岸から近い場所で行う沿岸・沖合漁業と、遠い場所で行う遠洋漁業に分けられます。

新潟県では、海面漁業で働く人のうちの9割以上は、沿岸・沖合漁業を行っています。沿岸・

沖合漁業では、タイ類やヒラメ・カレイ類、貝類、イカ類などがとれます。

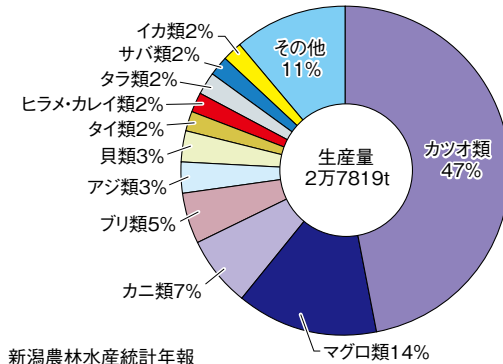
遠洋漁業では、カツオ類やマグロ類などがとれます。これらは遠い場所とれるため、ほとんどが県外の港で水揚げされます。

探検!発見!!にいがたの魚

新潟の漁業や、魚の食べ方について紹介する映像です。



● 海面漁業の魚の種類別の生産量(2023年、令和5年)



● 内水面漁業の魚の種類別の生産量(2023年、令和5年)

ないすいめん

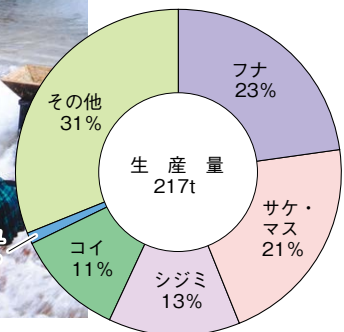
内水面漁業

川や湖などで行われる内水面漁業では、サケやサケマス、アユなどが年間約217トンとれます。

県内には大きな川が多く、つり場、やな場などもあり、人々が楽しむことができます。



▲たくさんのアユがはねる「やな場」



養しょく業

海での養しょく業は、佐渡の両津湾や加茂湖、真野湾などの波のおだやかな場所で行われており、サケマス類やカキなどが育てられています。

内水面での養しょく業は、中越地域を中心にしてニジマスや錦鯉などが育てられています。とくに、錦鯉の養しょくは全国でもっとも古くから行われており、その美しさを競う品評会では、とてもよい成績をあげています。



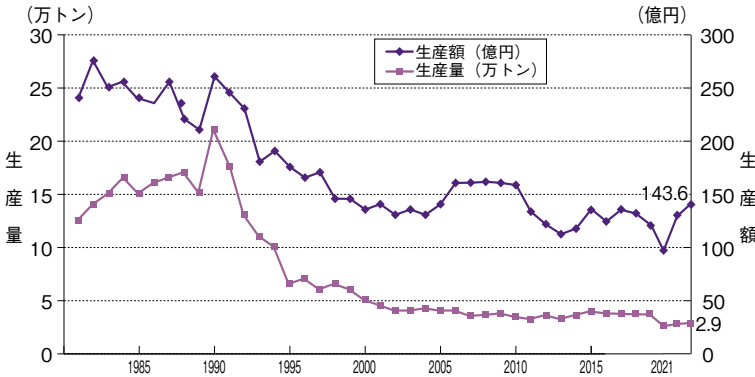
▲「錦鯉」の養しょく

③ 漁業で働く人々は どんな工夫をしているの？

新潟県では、漁業で働く人が年々少なくなっています。とくに若い人が減って60才以上の人が多くなり、全体の64パーセントをしめるようになりました。また、年々とれる量も減少しています。

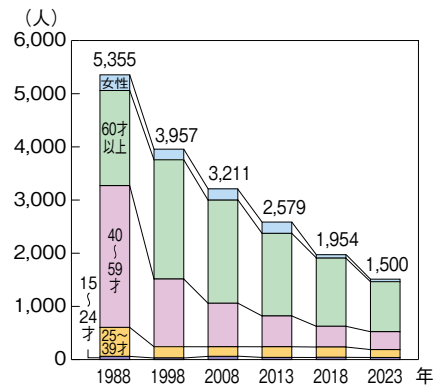
このような中、漁業で働く人々は新せんでおいしい魚をたくさんの人たちに食べてもらうため、いろいろな工夫をしています。

●生産量と生産額の移りかわり
(海面漁業と養しよく業)



新潟農林水産統計年報

●漁業で働く人の移りかわり



農林水産省「漁業センサス」

① 新せんでおいしい魚介類を消費者にとどける工夫

魚は米や野菜と比べて傷みやすいので、漁船では、とれた魚にすぐに氷をかけた後、水槽に入れて生きたまま港に運んだりしています。また、とれたての魚を地元の人たちに食べてもらうため、漁港の近くに直売所をつくっています。他にも、多くの人たちにできるだけ早く魚介類をとどけるため、宅配便で販売するなど、新しい取組も始めています。これらの工夫や取組は、漁業協同組合を中心として行われています。漁業協同組合は、漁師さんがお互いに助けあうために設立した組織です。水揚げした魚の販売や、漁師さんへ氷や船の燃料の販売などを行っています。



▲鮮度を保つ処理を行った魚をPRするポスター

②魚をふやす工夫

魚をふやすため、海や川に稚魚を放流し、大きくなってからとる漁業を「栽培漁業」といいます。

新潟県では、1966(昭和41)年に50万尾のクルマエビの稚魚を育てて放流したのがはじめてです。現在、海ではヒラメやアワビなど、川ではサケやサクラマス、アユなどの稚魚が放流されています。



▲サケの稚魚の放流

③資源を守る工夫

漁師さんたちは、魚をとるあみの目を大きくしたり、とる魚の大きさを決めたりして、小さな魚をとらずに大きく育ててからとるように努力しています。

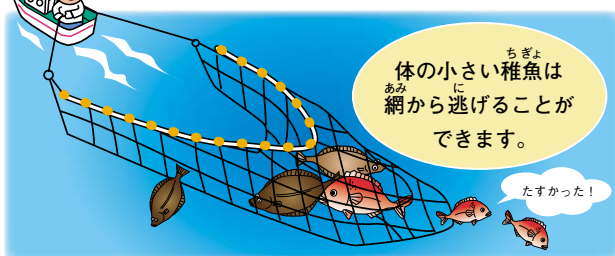
また、魚がへりすぎないように、とっていい量を決めて、それを守るようにしています。

このほか、魚の住みかになる「魚しょう」を海にしずめるなど、魚たちを大切に守り、育てています。

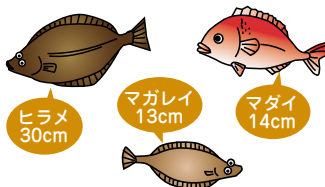


魚しょうに集まる魚▶

● 稚魚をとらないように網目を大きくしています



● とる魚の大きさを制限しています



これより小さい魚がとれた場合は海へ返しています。

● 休漁日を設けています



決まった日に漁を休んで、魚をとりすぎないようにしています。

魚が住みやすい環境を作る工夫「魚の森づくり」

漁師さんたちは、山に木を植えたり、植えた木の手入れをしたりして、豊かな海を守る取組を行っています。

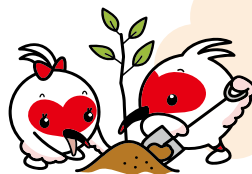
森林から川を通じて海に流れ込んだ水は、栄養が多くきれいなため、海藻やプランクトンを増やし、魚にとって住みやすい環境を作るからです。

県内では、桑取川(上越市)、谷根川(柏崎市)、三面川(村上市)で魚の森づくりが行われています。



▲魚の森づくり活動

6. 新潟県の林業



わたしたちの身のまわりには木からつくられたものがたくさんあるよね。これを生み出す森林にはどんな働きがあるのかな。

① 森林にはどんな働きがあるの？

森林は、家や机などの材料となる木材や食用となるきのこなどを生産する林業の仕事場になっています。

また、雨をたくわえて少しずつ川へ流す「自然のダム」になって、洪水や山くずれをふせいだり、

地球温暖化の原因となる二酸化炭素を吸収し酸素を出したり、レクリエーションの場としてやすらぎをあたえてくれたりします。

森林は、わたしたちのくらしを守るための大切な働きをもつ、なくてはならないものです。



森林の主な働き



▲「レクリエーションの場」としての働き

森林散策などの活動の場として利用されている



▲「自然のダム」や「空気をきれいにする」働き

雨をたくわえて、洪水や山くずれをふせいだり、二酸化炭素を吸収し酸素を出したりする



▲「木材生産」の働き

家や机などの材料を生産する

② 新潟県の森林のようすはどうなっているの？

新潟県全体の面積の68パーセントが森林です。森林は、人の手で苗木を植えた人工林と自然のままの天然林に分けられます。新潟県では、人工林が少なく、天然林が多くなっています。

人工林の大部分は、スギやマツなどの針葉樹が植えられています。

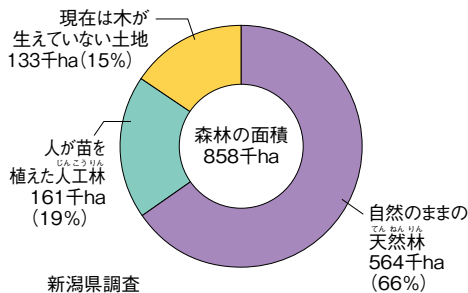


▲人工林(スギ林)



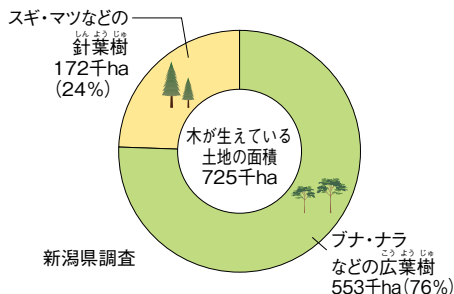
▲天然林(ブナ林)

●新潟県の森林の面積(2024年、令和6年)



●木の種別面積(2024年、令和6年)

※左記のグラフから「現在は木が生えていない土地(133千ha)を除いた森林の面積を木の種別に分けた面積

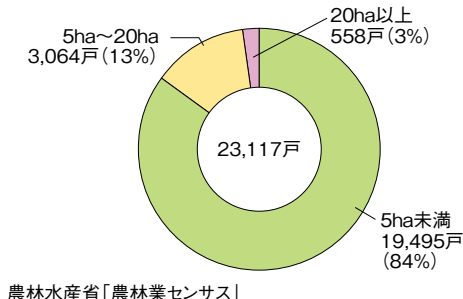


③ 新潟県の林業のようすはどうなっているの?

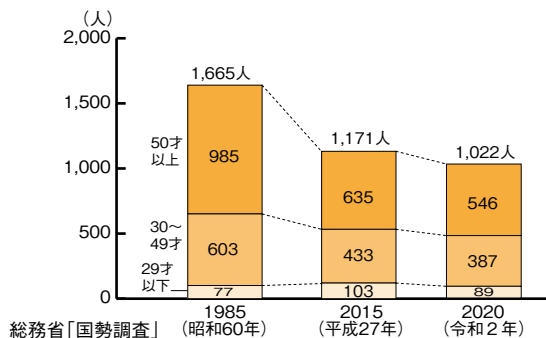


1ha以上の森林をもっている家は県全体で約2万戸ですが、1戸当たりの面積は全国と比較して小さいです。
また、林業を仕事にする人は減っています。

●森林をもっている家の規模別戸数(2020年、令和2年)



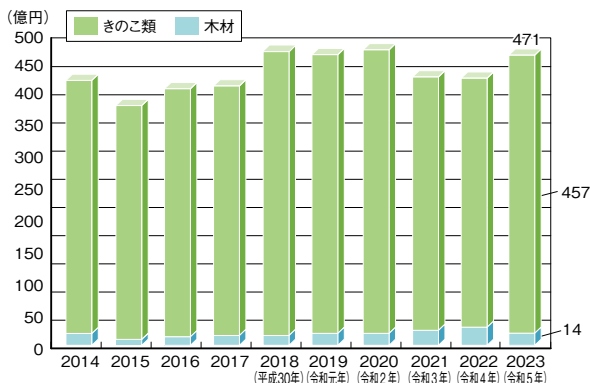
●林業を仕事にする人数の移りかわり



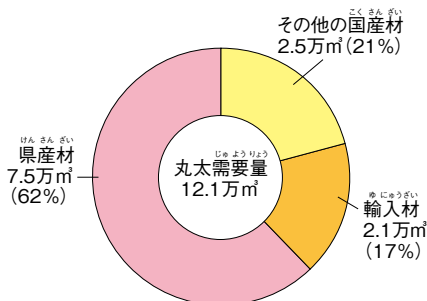
林業生産額のうち、97パーセントが「えのきたけ」や「しいたけ」などのきのこ類で、全国2位の生産量です。

県内で使用される丸太の約62%が県内のスギ林から切り出されています。

●新潟県の林業生産額の移りかわり



●新潟県で必要とされる木材の量(丸太需要量)(2024年、令和6年)



4 林業にはどんな仕事があるの？

林業の仕事①(木材を生産する)

木は植えてから40年以上育てないと建築用には使えません。その間に、森林の手入れを根気よく続けて良い木材を生産します。大きく育った木は切りたおして木材市場へ出荷します。

木を切りたおした後は、大切な資源しげんが減らないように計画的に苗木なえぎを植えています。



▲植林(山に苗木を植える)
しよくりん なえぎ



▲森林の手入れ
(枝を切って良い木材にする)



▲木を切りたおして丸太にする



▲木材の運搬
(切った木を木材市場まで運ぶ)
うんぱん



▲木材市場
(集まった木材を売るところ)



(木材は加工されて住宅などの建物の材料になる)

林業の仕事②(きのこを生産する)

一年中おいしいきのこを食べてもらうために、森林の中だけでなく、建物の中でもきのこを生産できるよう工夫をしています。

このほかにも、安全で効率よく林業ができるように、山に林道ちんどうを造ったり、大型の機械きせつを使って、森林の手入れをしたりしています。



▲しいたけの栽培
さいばい



▲なめこの栽培
さいばい

メモ:森林組合について

森林組合は、地域の森林所有者がお金を出し合って作った協同組合で、新潟県には22組合あります。森林組合では林業の知識と技術を持った職員が、組合員の相談に乗ったり、地域の森林を整備したり、木材などの加工・販売を行ったりしています。

⑤ 森林を守るにはどうすればいいの？

森林を守るには、木の成長の邪魔になる雑草などを刈りとったり、こみ合っている木を間引く間伐を行ったりします。たくさんの手入を根気よく続けることで、健全な状態が保たれ、森林の働きが守られます。

これらの取組を仕事にしている人たちだけではなく、都市に住んでいる人や子どもたちが、木を植え育てるボランティア活動や、森林の大切さを学ぶイベントに参加しています。森林を守るには、各自ができる活動に取り組むことが大切です。



▲草や雑木などの刈り取りのようす



▲間伐のようす



▲手入れされていない森林



▲手入れされた森林



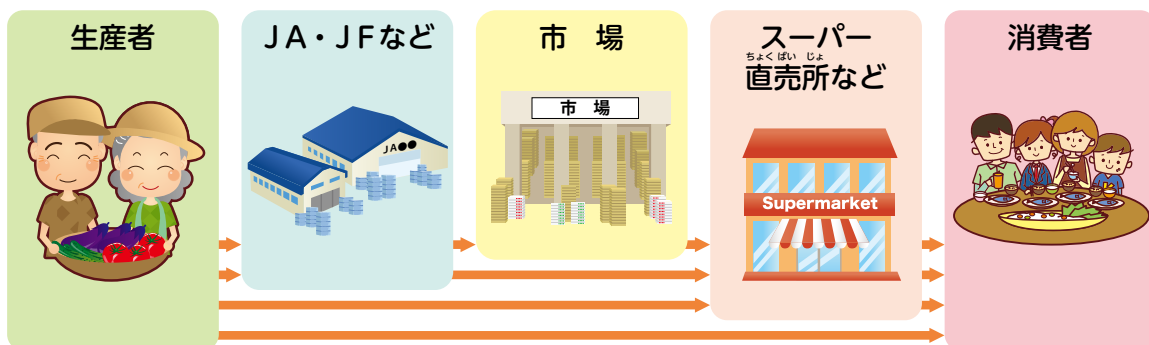
▲子どもたちが木を植えるようす



▲森林の大切さを学ぶイベントのようす

7. 農林水産物の流通

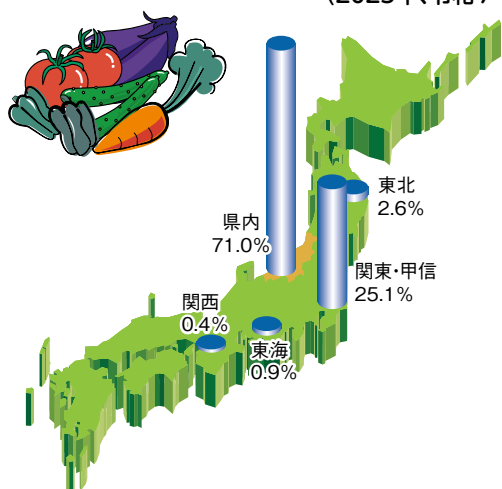
農林水産物は、農家や漁師などの生産者から、おもに農業協同組合（JA）や漁業協同組合（JF）に集められ、市場に運ばれます。市場では、「せり」にかけられ、せり落とされた生産物は、スーパーなどを通じて消費者に届けられます。



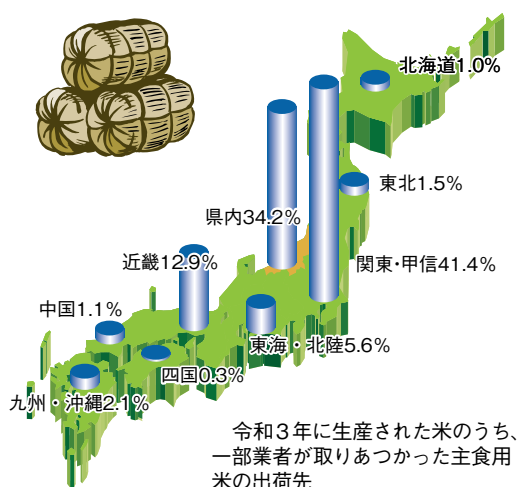
また、農家やJAが市場などを通さず、直売所で売ったり、農家から直接、消費者へ宅配便などでとどけたりすることも多くなってきました。

水産物にもこのような動きはありますが、新せんなままとどけるための管理が必要なため、農産物ほど多くはありません。

● おもな新潟県産野菜・きのこの出荷先 (2025年、令和7年)







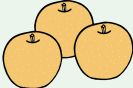
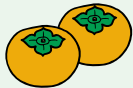




● 新潟県産米の出荷先 (2021年9月1日～2022年8月31日)



新潟県産の野菜・きのこのうち約7割は、県内に出荷されます。米は県内のほか、関東地方をはじめ、全国に出荷されています。

8. にいがたの農林水産業・データ集

●新潟県の主な農林水産物の全国の生産量・栽培面積ベスト3 さいばい (2024年、令和6年)

| 種類 | 生産量 | | | 栽培面積 | | |
|--|-----|------|----------|------|------|-----------|
| | 順位 | 都道府県 | 生産量 | 順位 | 都道府県 | 栽培面積 |
| 米  | 1 | 新潟県 | 543,500t | 1 | 新潟県 | 101,400ha |
| | 2 | 北海道 | 495,500t | 2 | 北海道 | 83,700ha |
| | 3 | 秋田県 | 420,200t | 3 | 秋田県 | 72,200ha |
| えだまめ  | 1 | 北海道 | 7,290t | 1 | 新潟県 | 1,400ha |
| | 2 | 群馬県 | 6,340t | 2 | 山形県 | 1,390ha |
| | 3 | 千葉県 | 5,670t | 3 | 秋田県 | 1,250ha |
| | 7 | 新潟県 | 3,500t | 4 | 北海道 | 1,110ha |
| すいか  | 1 | 熊本県 | 42,100t | 1 | 熊本県 | 1,190ha |
| | 2 | 千葉県 | 37,100t | 2 | 千葉県 | 921ha |
| | 3 | 山形県 | 29,600t | 3 | 山形県 | 770ha |
| | 6 | 新潟県 | 16,200t | 4 | 新潟県 | 430ha |
| なす (夏秋)  | 1 | 群馬県 | 21,800t | 1 | 新潟県 | 430ha |
| | 2 | 茨城県 | 17,000t | 2 | 茨城県 | 423ha |
| | 3 | 熊本県 | 9,140t | 3 | 群馬県 | 413ha |
| | 4 | 新潟県 | 8,820t | 4 | 秋田県 | 360ha |
| 日本なし  | 1 | 千葉県 | 21,400t | 1 | 千葉県 | 1,250ha |
| | 2 | 茨城県 | 17,100t | 2 | 茨城県 | 815ha |
| | 3 | 福島県 | 14,800t | 3 | 福島県 | 751ha |
| | 8 | 新潟県 | 5,820t | 8 | 新潟県 | 357ha |
| かき  | 1 | 和歌山県 | 32,100t | 1 | 和歌山県 | 2,450ha |
| | 2 | 奈良県 | 24,700t | 2 | 奈良県 | 1,750ha |
| | 3 | 福岡県 | 13,000t | 3 | 岐阜県 | 1,200ha |
| | 5 | 新潟県 | 10,600t | 9 | 新潟県 | 611ha |
| ユリ切り花  | 1 | 埼玉県 | 2110万本 | 1 | 新潟県 | 102ha |
| | 2 | 新潟県 | 949万本 | 2 | 高知県 | 73ha |
| | 3 | 高知県 | 945万本 | 3 | 埼玉県 | 67ha |
| <small>かほく</small> 花木類  | 1 | 愛知県 | 605万鉢 | 1 | 新潟県 | 50ha |
| | 2 | 新潟県 | 409万鉢 | 2 | 埼玉県 | 42ha |
| | 3 | 岐阜県 | 386万鉢 | 3 | 愛知県 | 41ha |
| カニ類  | 1 | 北海道 | 6,274t | | | |
| | 2 | 鳥取県 | 2,724t | | | |
| | 3 | 島根県 | 2,616t | | | |
| | 5 | 新潟県 | 2,048t | | | |
| きのこ  | 1 | 長野県 | 145,180t | | | |
| | 2 | 新潟県 | 98,128t | | | |
| | 3 | 福岡県 | 28,393t | | | |

※カニ類は2023年、令和5年データ

●農業の生産額 (2024年、令和6年)

| 順位 | 都道府県名 | 生産額 | うち | | | 主な農産物 |
|----|-------|---------|--------|--------|--------|---------------------|
| | | | うち米 | うち園芸 | うち畜産 | |
| 1 | 北海道 | 14,817 | 1,841 | 3,783 | 8,399 | 生乳、米、肉用牛、たまねぎ、軽種馬 |
| 2 | 鹿児島 | 5,689 | 336 | 1,645 | 3,622 | 肉用牛、ブロイラー、豚、米、鶏卵 |
| 3 | 茨城 | 5,494 | 1,399 | 2,651 | 1,286 | 米、豚、鶏卵、かんしょ、生乳 |
| 4 | 千葉 | 4,533 | 1,005 | 1,988 | 1,464 | 米、豚、鶏卵、生乳、かんしょ |
| 5 | 青森 | 4,119 | 955 | 2,068 | 1,083 | 肉用牛、トマト、米、生乳、豚 |
| 6 | 熊本 | 4,116 | 545 | 2,199 | 1,347 | 米、トマト、肉用牛、生乳、豚 |
| 7 | 宮崎 | 3,725 | 237 | 1,106 | 2,344 | 肉用牛、ブロイラー、豚、米、きゅうり |
| 8 | 愛知 | 3,551 | 424 | 2,125 | 985 | 米、キャベツ、鶏卵、豚、きく(切り花) |
| 9 | 栃木 | 3,448 | 998 | 992 | 1,399 | 米、生乳、豚、いちご、鶏卵 |
| 10 | 岩手 | 3,269 | 873 | 522 | 1,864 | 米、ブロイラー、豚、生乳、肉用牛 |
| 12 | 新潟 | 3,103 | 2,069 | 552 | 471 | 米、鶏卵、豚、生乳、ひな |
| | 全国 | 108,200 | 25,640 | 43,737 | 36,932 | |

農林水産省「生産農業所得統計」

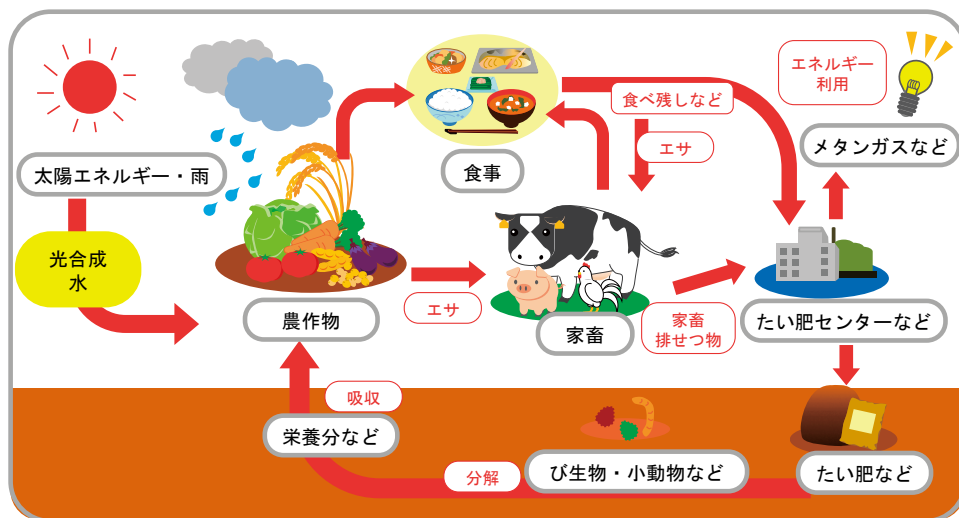
(単位：億円)

「園芸」は野菜やくだもの、花などの品目を合計した数値です。

9. 農林水産業は地球の環境にどう関わっているの？

農作物は太陽のエネルギーや水などを使って育てられています。
私たちの食事の食べ残しや家畜排せつ物などから電気や熱、飼料、肥料などを作ることができます。

自然と深くかかわって営まれる農業は環境を守ることに役立っています。



農林水産省「ジュニア農林水産白書」

メモ:地球温暖化を防ぐために農林水産業ではどのようなことが行われているのかな？

地球温暖化を防ぐためには、二酸化炭素やメタンなどの温室効果ガスを減らす必要があります。農地、森林、海による吸収や農林水産業から発生量の削減などに向けた取組が行われています。

メモ:SDGs（持続可能な開発目標）ってなに？

すべての人々が豊かで平和に暮らし続けられる社会を実現するために、2030年までに世界全体で取り組むべき国際社会全体の目標です。



「地球上の誰一人として取り残さない」という考えのもと、環境、経済、社会それぞれの課題を解決するため、17の目標が設定されています。

農林水産業は、食べ物をつくる役わりだけでなく、自然環境の保全や災害の防止の役わりも持ち、SDGsの多くの目標とも関わりが深いです。

持続可能とは、「何かをし続けられる」ということです。

SDGsの達成のために、ひとりひとりができることを考え、行動してみましょう。

農林水産省「ジュニア農林水産白書」、日本ユニセフ協会「SDGsクラブ」

各関係機関等のホームページ

新潟県農林水産部

新潟県農林水産物の生産の状況や食べ物などに関する情報がのっています。



新潟県農地部

田や畑、水路、農道の整備、さらには新潟県の農村の風景などの情報がのっています。
※小学生向けの「出前講座」も行っています。詳しくは農地部へお問い合わせください。



JAグループ新潟

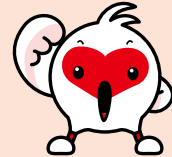
JAグループの事業や活動を紹介するとともに、新潟県の農業をもっと知ってもらうために役立つ情報がのっています。



農林水産省



農林水産省北陸農政局



◎資料の内容について

この資料で使っている数字などは、現在、発表されている農林水産省の最新の各種統計調査結果などをもとにしています。(農林業センサスなど)

もっとくわしい資料が必要な場合は、県農業総務課または近くの県の地域機関や市町村・JA(農協)などに聞いてください。

この冊子はこちらからダウンロードできます。
新潟県ホームページ(キッズページ)



にいがたの農林水産業

(小学校5年生用資料)

平成3年3月31日初版発行
平成10年3月(改訂版)発行
平成14年3月(改訂版)発行
平成18年3月(改訂版)発行
平成21年3月(一部改訂版)発行
平成22年3月(一部改訂版)発行
平成23年3月(一部改訂版)発行
平成24年3月(一部改訂版)発行
平成25年3月(一部改訂版)発行
平成26年3月(一部改訂版)発行
平成27年3月(一部改訂版)発行

平成28年3月(一部改訂版)発行
平成29年3月(一部改訂版)発行
平成30年3月(一部改訂版)発行
平成31年3月(一部改訂版)発行
令和2年3月(一部改訂版)発行
令和3年3月(一部改訂版)発行
令和4年3月(一部改訂版)発行
令和5年3月(一部改訂版)発行
令和6年3月(一部改訂版)発行
令和7年3月(一部改訂版)発行
令和8年3月(一部改訂版)発行

発行 新潟県農林水産部・農地部
新潟県農業協同組合中央会
編集 新潟県農林水産部農業総務課
新潟市中央区新光町4番地1
電話 (025)285-5511 内2875

新潟県農業協同組合中央会
(JA新潟中央会農業振興部)
新潟市中央区東中通1番町
189番地3
電話 (025)211-2816

大切なお米を守り続けるために

長岡市立四郎丸小学校

五年 佐藤 伶一

ぼくは、お米が大好きです。そして、とても大切なものだと思います。その理由は、二つあります。一つ目は、農家の人が一生けん命作っているのを身近で見ているからです。

ぼくがふだん食べているお米は、おじいちゃんやおじさんが作ってくれています。毎年秋になると、おじさんに教えてもらいながら、コンバインという機械に乗って、いっしょにいねかりをします。コンバインに乗るのは楽しいし、そうじゅうする姿はとてもカッコいいと思います。しかし、おじさんたちは、汗をかきながら何時間も乗り続けるので、大変だろうとも思いますが、その姿を近くで見ているので、新米を食べると、いっそうおいしく感じます。おじさんたちが、がんばってお米を作ってくれたことへの感謝の気持ちでいっぱいになります。

また、ぼくは、九十六才のひいおばあちゃんがそのお米で毎年作ってくれる三角ちまきも大好きです。ぼくが赤ちゃんのころから食べさせてもらっている思い出の味で、ぼくのお父さんも小さいころから食べていたそうです。ひいおばあちゃんは、三角ちまきの作り方をそのまた親から教えてもらったそうで、昔からずっと続けている食べ物なので、将来ぼくの子どもにも食べさせてあげたいです。

お米を大切だと思う理由の二つ目は、米不足でお米

の値段が高くなっていることです。特に今年の夏は、晴れて暑い日がたくさんあったせいで、土が乾き、いねの栄養が不足したり、八月になって雨がふったりしましたが、ふりすぎてどろが流れこんでしまった田んぼもあると聞きました。このような異常気象のせいで、米のしゅうかく量が減ってしまうそうなので、節電や食品ロスを減らすなどの一人一人の行動で、少しでも異常気象の対さくをしていかなければいけないと思います。

他にも、米不足の原因は、高れい化で農家が減っているためだということもニュースで知りました。おじさんの家の近くの田んぼでこれまで米を作っていた人が、年をとって今年からできなくなったから、おじさんに代わりにその田んぼで米を作ってほしいとたのまれたそうです。でも、他のところでは周りに田んぼをまかせられる人がいなくて、米作りをやめてしまう田んぼも増えているそうです。農業をする人が減ったのは、お米を作るのは大変で、自分ではやりたくないと思う人が多いためだと考えます。若い農家の人を増やすには、自分で作ったからこそ新米がともおいしく感じることや、コンバインをそうじゅうするかつこよさなどのみりよくを伝えていくと良いのではないかと思います。

ぼくは、こういった最近の出来事から、お米は大切だと改めて感じました。これからも大好きなお米をずっとおいしく食べていけるように米作りの手伝いを続けていきたいです。

- 表紙の絵は、令和7年度「ごはん・お米とわたし」作文・図画コンクールで優秀賞を受賞した荻莊 百合さんの作品です。
- 裏表紙の作文は、同コンクールで優良賞を受賞した佐藤 伶一さんの作品です。

小学校

年 組

名 前