

# 農業と科学

CHISSO-ASAHI FERTILIZER CO LTD

1985  
4

## 福井県の野菜について

福井県立短期大学

森 義 夫

福井県は中部の日本海側に位置し、シベリア大陸の影響を強く受ける。従って冬は乾燥した季節風が日本海の蒸発水分を含んで上陸し、連日の曇天と莫大な降雪をもたらす。このような地形から春はいつまでも寒く、夏は暑さが厳しく、秋は早く寒くなり、冬は雪に覆われるなど、野菜づくりには極めて厳しい環境にある。

その状況を同じ緯度(北緯36度)にある埼玉県熊谷の気象と比較すると第1図～第3図のとおりで、11月から3月までの日照時間は熊谷の約半分、逆に湿度は20%も高く、12月から2月までは1メートル近い雪に覆われる。

このような環境での農業は稲作中心にならざるを得ず、農業粗生産額に対する米の割合は79%で全国1位、野菜は7.3%で全国最下位に近い状態である。

このような環境下にある福井県の野菜づくりはどうか、また今後どのような方向で発展を考えるべきであろうか、気象条件を念頭におきなが

ら考えてみたい。

### 1. 夏の中心作物は、スイカ、メロン

福井県で野菜づくりに活かせる唯一の有利な気象は5月から9月までの好天候である。この期間の日照時間は、同じ緯度の熊谷に比べて約20%多く(第1図)、雨は少なく、湿度が低い(第2図)など、果菜類には最適な気象条件にある。また昼夜の温度較差が大きく(第3図)、果物の甘味が乗り易いことも利点である。

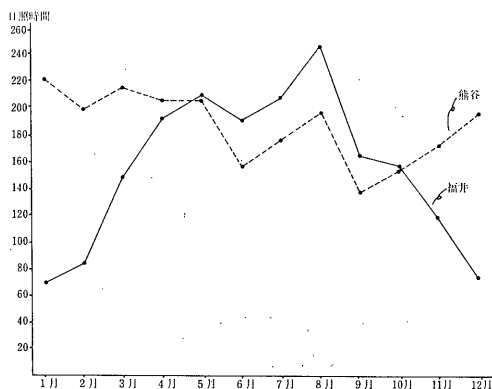
しかし7～8月は高温が極めて厳しいため、高温を嫌う作物には向いていない。

#### (1) スイカ

4～8月の期間に生育を全うし、高温にも強いので福井県には最適の野菜の1つである。

昭和57年度の作付面積は380haで、作付面積、生産量(14,000t)、出荷量(12,500t)、粗生産額(8億円)

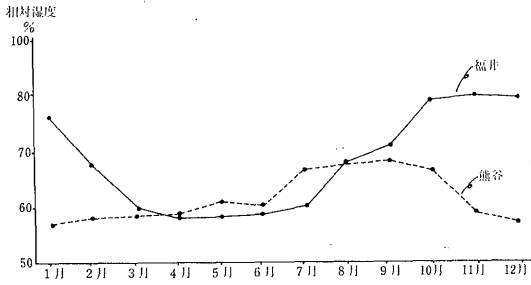
第1図 福井と熊谷(北緯36°)の日照時間比較



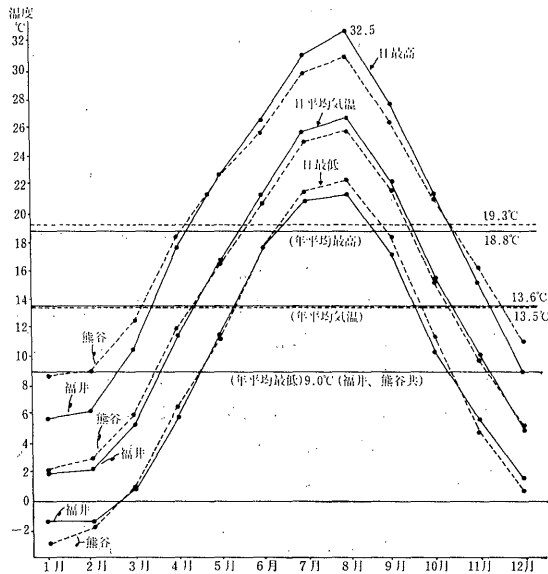
## 本号の内容

- § 福井県の野菜について……………(1)  
福井県立短期大学 森 義 夫
- § 野菜の栽培条件とビタミンC含量……………(4)  
(その2) ピーマン・イチゴにおける  
栽培条件と果実のビタミンC含量  
筑波大学農林学系 篠原 温
- § 西欧におけるガーベラ生産の現状……………(7)  
東京都農業試験場 浜田 豊

第2図 福井と熊谷(北緯36°)の湿度比較



第3図 福井と熊谷(北緯36°)の気温比較



共にダイコンに次いで全野菜中2位の地位にある。

全国平均ではスイカは5位であるので、福井県はスイカのウェートがかなり高く、生産量の各県別順位では19位に位置している。

また統計上でのa当たり収量は374kgで全国平均の314kgよりも20%多い。

スイカの作付は石川県境の坂井丘陵地帯が中心であるが、隣接の三里浜砂丘地帯にもまとまった栽培が行なわれている。

(2) メロン

メロンも4~8月の好天候期を活かせる作物の一つで、成熟期の温度較差が大きいところから品質の良いものが収穫される。作付面積は83ha、生産量2,000t、出荷量1,800t、粗生産額3億円で、作付面積順位は13位、これは全国平均の18位に比べかなり高い。

またa当たり平均収量は277kgで、全国平均の173kgに比べ60%も多収となっている。

第1表 福井県に於ける主要野菜一覧表

(昭56~58平均)

福井県の面積順位	作目名	全国の面積順位	作付面積 (ha)	生産量 (t)	出荷量 (t)	粗生産額 (千万円)
1	ダイコン	1	700	25,000	15,000	130
2	スイカ	5	380	14,000	12,500	80
3	サトイモ	15	300	4,000	1,500	10
4	キャベツ	2	200	6,000	4,000	30
5	ハクサイ	3	190	5,000	2,500	18
6	ナス	12	180	3,000	950	30
7	キュウリ	9	130	3,000	2,000	45
8	ラッキョウ	38	110	2,500	2,500	50
9	ネギ	11	105	1,800	700	25
10	カボチャ	14	100	1,300	500	8
11	サヤインゲン	19	90	500	100	14
12	ホウレンソウ	8	85	1,100	600	22
13	メロン	18	83	2,000	1,800	30

作付は前期のスイカと同じ坂井丘陵地帯が中心であるが、畑地よりも水田転作としての作付が多く、パイプハウス又はトンネル栽培が主体である。品種はプリンスが中心で、ネット系では福井農試育成のメロディ2号が作付されている。

2. 高温が苦にならないサトイモ、ラッキョウ

前述した如く、福井の4~8月は好天候に恵まれるが、7~8月は炎暑が厳しいため高温に弱い作物には向いていない。例えばキュウリ、トマト等も7~8月が収穫の中心になる場合には無理である。

従って炎暑の7~8月を平気で夏越しするような作物が選択され、古くから産地として定着している。

(1) サトイモ

300ha 作付されて、作付面積はダイコン、スイカに次いで第3位、生産量は4,000t、出荷量は1,500t程度であるが、最大の特徴はその品質にある。特に主産地の大野市で生産される「大野いも」は緻密な肉質で独特の風味を持ち、他産地では真似のできない特産品となっている。生産量の割に市場へのお荷は少なく、大部分は親戚や知人等にふる里の特産品として贈りものに消費されている。

(2) ラッキョウ

ラッキョウは夏は休眠し、暑さの影響を受けない作物であり、砂丘地の土壌条件もプラスして福井県一番の特産物となっている。

作付面積は110haで福井県の作目別では8位であるが、ラッキョウとしては全国5位の地位にある。

特に大きな特徴は三年生栽培と称して2カ年間畑に据置く栽培法がとられ、極小粒の高級品を生産していることである。その加工品は「花らっきょう」として全国的に名声を得ており、8割以上を福井県で生産している。

生産量、出荷量共に2,500t程度で、大部分が産地で

加工して出荷され、その粗生産額は5億円程度である。

### 3. 秋の気候に好適する葉根菜類

福井県の秋の気候は前記熊谷と比較して特別優位性があるとは言えないまでも、十字花科の葉根菜類には好適な環境であり、秋ダイコン、キャベツ、ハクサイ等は代表的な産物となっている。

#### (1) ダイコン

700ha 作付されて、作付面積、生産量(25,000 t)、出荷量(15,000 t)、粗生産額(13億円)共に野菜類中トップの地位にあり、大阪市場における11月のシェアは全国一である。

作付は前記の坂井丘陵地帯および三里浜砂丘地帯が中心で、スイカの後作としての作付が多い。品種は青首総太系の耐病総太りが中心であるが、砂丘畑では紀州白系の加工用品種も栽培されている。

#### (2) キャベツ

作付面積200 haで作付面積は4位であるが、生産量(6,000 t)、出荷量(4,000 t)共にダイコン、スイカに次いで第3位の品目である。

福井県のキャベツはもとも雪中キャベツとして発展してきたもので、半結球の状態で積雪をむかえ、雪の中で固く緊ったものを2~3月に雪を割って出荷するやり方である。

太平洋側の冬期間乾燥する地帯で穫れたものに比べて葉質が軟かく、甘味多く、食味が良いところから特産的な地位を築いてきた。しかし最近では食味よりも外観や店持ちが重視される傾向で、色が淡い、店頭での萎れが早いなどの点が指摘され、価格も冴えないところから、降雪の前に収穫する作型の栽培が増えてきている。

#### (3) ハクサイ

ハクサイの産地は前記のダイコンと同じ、坂井丘陵地帯の中心的な作目であるが、どちらかと言えば、土壌条件が悪くて良いダイコンの穫れない圃場でのスイカの後作に作られている。作付面積は190haで作目別の第5位、生産量(5,000 t)と出荷量(2,500 t)は共に第4位で福井県では重要な野菜の一つである。

冬期収穫は不可能で、11月一ぱいに収穫を終る作型に限られている。

### 4. 冬期の多湿を利用する軟弱野菜

福井県の冬は当初に述べた如く、日照時間は熊谷の半分、湿度は20%高で、その上雪に覆われるという過酷さである。従って冬期間は露地野菜の生産は全くストップするが、一部の地域には多湿な環境を逆に利用した面白い野菜づくりがある。

#### (1) 無加温ハウスの軟弱野菜

福井県には50 haのハウスがあるが、その約半分が冬

## 第2表 福井市場における軟弱野菜の価格

(12~月3月)

種 類	福 井 産 価 格			県 外 産 価 格			福井産 価格比
	57年	58年	平均	57年	58年	平均	
ホウレンソウ	254円	328円	291円	198円	271円	234円	124%
ミ ツ ナ	132	203	167	129	129	129	130
小 カ ブ	133	188	161	102	155	128	125
シュンギク	244	352	298	221	229	225	132

期間も利用され、内部の作物は、ホウレンソウ、シュンギク、小カブ、菜類などの軟弱野菜である。

冬期間の弱光線、高湿度等は野菜の繊維を軟かくし、強いアクがとれて味が濃厚になるなど品質の良いものが収穫される。

このことは価格のうえでも認められ第2表に示したごとく、福井市場における県内ものの価格比は、シュンギク、ミツナで30%、ホウレンソウ、小カブで25%も県内産のものが高い。最近はその品質が県外でも評価されて京阪神市場へも出荷されるようになりつつある。

#### (2) 雪の融けぎわに出荷する勝山みずな

春先雪がとけ始める頃は気温だけが急上昇し、雪どけの霧がもうもうと立ちこめる。

このような状態になったとき雪をとり除き、急速に伸びてくる「とう」を利用する菜が「勝山みずな」である。

融雪時特有の非常に高い湿度と弱い日ざしを利用して超高品質の菜っ葉を生産するもので、強光線と低湿度で霜柱の立つ太平洋側では真似のできない特産物となっている。

#### あとがき

いろいろ述べたように、福井県は気象的には野菜の生産には恵まれない環境にある。そのような地域で如何に気象への対応を考え、他産地との競争に伍してゆこうとしているのか、その一端でも御理解を戴き、アドバイスが得られるならば幸いである。

写真1 砂丘地一面に広がるラッキョウ畑

