自然と手を携えてつくる恵み ～畜産物～

The benefits gained through cooperation between people and nature ～Livestock products～

静岡県の畜産は、函南町、富士宮市や浜松市を中心に、乳牛・肉牛・養豚・養鶏・養蜂と盛んに取り組まれています。
特に富士山西麓では、広大な高原が牧草地として活かされ、一大酪農地域となっています。

Livestock farming in Shizuoka Prefecture is thriving, with dairy cattle, beef cattle, pig farming, poultry farming and beekeeping being actively pursued, centered on Kannami Town, Fujinomiya City and Hamamatsu City. In particular, the vast highlands at the western foot of Mt. Fuji are being put to good use as pastureland, and the area has become a major dairy farming region.

鶏卵・鶏肉

養鶏は、県内各地で営まれており、県内産のお茶や米を餌に使うなど、こだわりの肉・卵づくりに取り組まれています。

Eggs and Chicken
Poultry farming is carried out in various parts of the prefecture, and farmers are committed to producing high-quality meat and eggs, using locally produced tea and rice as feed.

牛乳

朝霧高原などの酪農地域では多くの乳牛が飼育されています。新鮮さを生かした「みるしず」など魅力ある商品が製造されています。

Milk There are many dairy cows being raised in dairy farming areas such as Asagiri Highlands. Fresh milk is also processed into attractive products such as "Mirushizu".

牛肉

静岡県の牛肉は、肉質の良さから品評会でも高く評価されており、県統一ブランド「しずおか和牛」をはじめ、各地域の特色を生かしたブランド牛肉が販売されています。

Beef Beef produced in Shizuoka Prefecture is highly regarded at livestock shows for its high quality, and there are a number of brands of beef on sale, including the prefecture-wide brand "Shizuoka Wagyu" and brands that make the most of the characteristics of each region.

豚肉

品種や飼育方法にこだわり、各地で多くのブランド豚肉が販売されています。
県は、ブランドの基礎となる「フジヨーク」や「フジキンカ」など独自の豚を開発・供給しています。

Pork There are many brands of pork sold in various regions, each with its own particular breed and rearing method.
The prefecture has developed and supplies its own unique breeds such as "Fuji York" and "Fuji Kinka", which form the basis of the brand.

豊かな森の恵み ～林産物～

The bounty of the rich forest ～forest products～

静岡県には、美しく雄大な富士山麓や3,000メートル級の山々が連なる南アルプスをはじめ、天竜美林に代表される天竜川流域、広葉樹林に恵まれた伊豆地域など多彩で豊かな森林が広がっています。
県土の保全、水資源の貯留、林産物の生産など、私たちの暮らしに多くの恵みをもたらしています。

In Shizuoka Prefecture, there are a variety of rich forests, including those around the foothills of Mt. Fuji, the range of around 3,000-meter tall mountains - Southern Alps, Tenryu Birin of the Tenryu River basin, and the Izu region which was blessed with broadleaf forests. These forests provide many benefits to our lives, including the conservation of the prefecture's land, the storage of water resources, and the production of forest products.

静岡県の林業の特徴

戦後に造林したスギ・ヒノキの人工林が成熟期を迎えており、県内各地で良質な木材が生産されています。
また、カシ、ナラなどの広葉樹資源を活用した原木しいたけなども盛んに生産されています。

The artificial forests of Japanese cedar and Japanese cypress that were planted after the war have matured, and high-quality timber is being produced in various locations throughout the prefecture. In addition, the production of shiitake mushrooms using hardwood resources such as oak is also thriving.

森林認証材

「環境」「経済」「社会」が調和した持続可能な森林経営により生産された森林認証材の利用に積極的に取り組んでいます。

Forest-certified timber
We are actively working to use forest-certified materials produced through sustainable forest management that balances between the environment, the economy, and society.

生しいたけ

静岡県は古くから椎茸栽培が盛んな地域であり、地域の気候や土壌の特性によって育まれたその風味や品質は高く評価されています。

Fresh shiitake mushrooms
Shizuoka Prefecture has long been a region where shiitake mushrooms are cultivated, and the flavor and quality of the mushrooms, which have been nurtured by the characteristics of the local climate and soil, are highly regarded.

乾しいたけ

肉厚で丸みのあるものを「どんこ」と呼び、伊豆の「清助どんこ」が特に有名です。煮物や炒め物に最適です。

Dried shiitake mushrooms
Thick, round shiitake mushrooms are called "donko", and the "Seisuke donko" from Izu are particularly famous. They are perfect for simmered and stir-fried dishes.

豊かな海と水の恵み ～水産物～

Blessings of the sea and water ～marine products～

静岡県の沿岸域は磯や岩礁が発達した伊豆半島、日本一深い駿河湾、広大な砂浜の遠州灘、汽水の浜名湖と非常に変化に富み、また、沖合には黒潮が流れているため、多種多様な魚介類が水揚げされています。

The coastal areas of Shizuoka Prefecture are very diverse. The Izu Peninsula has rocky shores and reefs. Suruga Bay is the deepest bay in Japan. The Enshu Sea has vast sandy beaches. Lake Hamana has brackish water. The ever changing Kuroshio Current flows offshore. Hence, the wide variety of seafood.

鰹

主な出荷月 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12

静岡県は鰹の水揚量トップクラスです。主に焼津では遠洋の冷凍カツオ、御前崎では近海の生鮮カツオが水揚げされます。生鮮カツオはもちもちした食感が楽しめ、しずおか食セレクションにも認定されています。

Bonito Shizuoka is one of the top prefectures in terms of the amount of bonito caught. In Yaizu, mainly bonito caught and frozen in the distant seas is landed. In Omaezaki, fresh bonito caught in the nearby seas is landed. Fresh bonito is chewy in texture. It is certified as part of the Shizuoka Food Selection.

鰹節

冷凍鰹の水揚量が豊富な焼津市では、古くから水産加工業が盛んであり、特に鰹節は静岡県の水産加工業を代表する一品です。

Katsuobushi(Bonito flakes) Yaizu City is known for its seafood processing industry, which has been thriving for a long time. Bonito flakes is a leading product of the prefecture from this industry.

主な出荷月 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 通年

鮪

全国有数の水揚量を誇ります。刺身や寿司はもちろん、サラダの具材としても注目されています。

Tuna Shizuoka Prefecture catches the largest amount of tuna. It is famous as sushi and sashimi, but people are also using tuna in salads.

主な出荷月 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12

しらす

駿河湾の広い沿岸域で水揚げされます。なかでも富士市の田子の浦漁港で水揚げされるしらすは抜群の鮮度でGI(地理的表示保護制度)に登録されています。

Shirasu(Sardine fry) They are caught in the vast waters of Suruga Bay. Among them are the shirasu caught at the Tagonoura fishing port in Fuji City, which are very fresh and have been registered under the GI (Geographical Indication Protection System).

主な出荷月 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12

桜海老

桜海老が水揚げされるのは全国で静岡県だけです。生はもちろん、釜揚げ、かき揚げなど食べ方はいろいろ。旨味と風味が凝縮した逸品です。

Sakura shrimp Sakura shrimp are caught only in Shizuoka Prefecture. You can eat them raw, boiled, or mixed in a tempura batter. They are a delicious delicacy with a strong flavor and aroma.

主な出荷月 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 通年

金目鯛

主に伊豆半島で水揚げされ、鮮やかな赤色と金色の目が特徴です。刺身や煮付け、塩焼きなどがおすすめです。

Kinmedai(red bream) These are caught off the Izu Peninsula and are known for their bright red body and golden eyes. It is recommended to eat them raw, simmered, or grilled.

にじます

清涼な富士山の湧水でのびのび育ち、甘みと旨味が凝縮したにじますです。刺身やマリネなどの食べ方がおすすめです。

Rainbow trout Raised in the clean, cool water of Mt. Fuji, these rainbow trout are rich, sweet, and savory. Enjoy them raw or marinated.

鰻

静岡県は養鰻業の発祥地です。温暖な気候と豊かな水で育った鰻は肉厚でやわらかく、口いっぱいに旨味が広がります。

Eel Shizuoka Prefecture is where eel farming first started. Eels raised in warm weather and clean water are meaty and tender, and packed with umami.

干物

沼津市などでは干物の生産が盛んです。市場には鯵や真鯛、金目鯛などの干物が数多く並んでいます。

Dried fish In areas such as Numazu City, the production of dried fish is very popular. You can find many dried fish such as horse mackerel, sea bream, and Kinmedai on the market.

缶詰

鯖や鰹の水揚量が多い静岡では缶詰の製造も盛んです。今日のツナ缶の製法は静岡県発祥です。

Canned seafood Canned food production is also thriving in Shizuoka Prefecture where large numbers of tuna and bonito are caught. The current tuna canning method originated here.

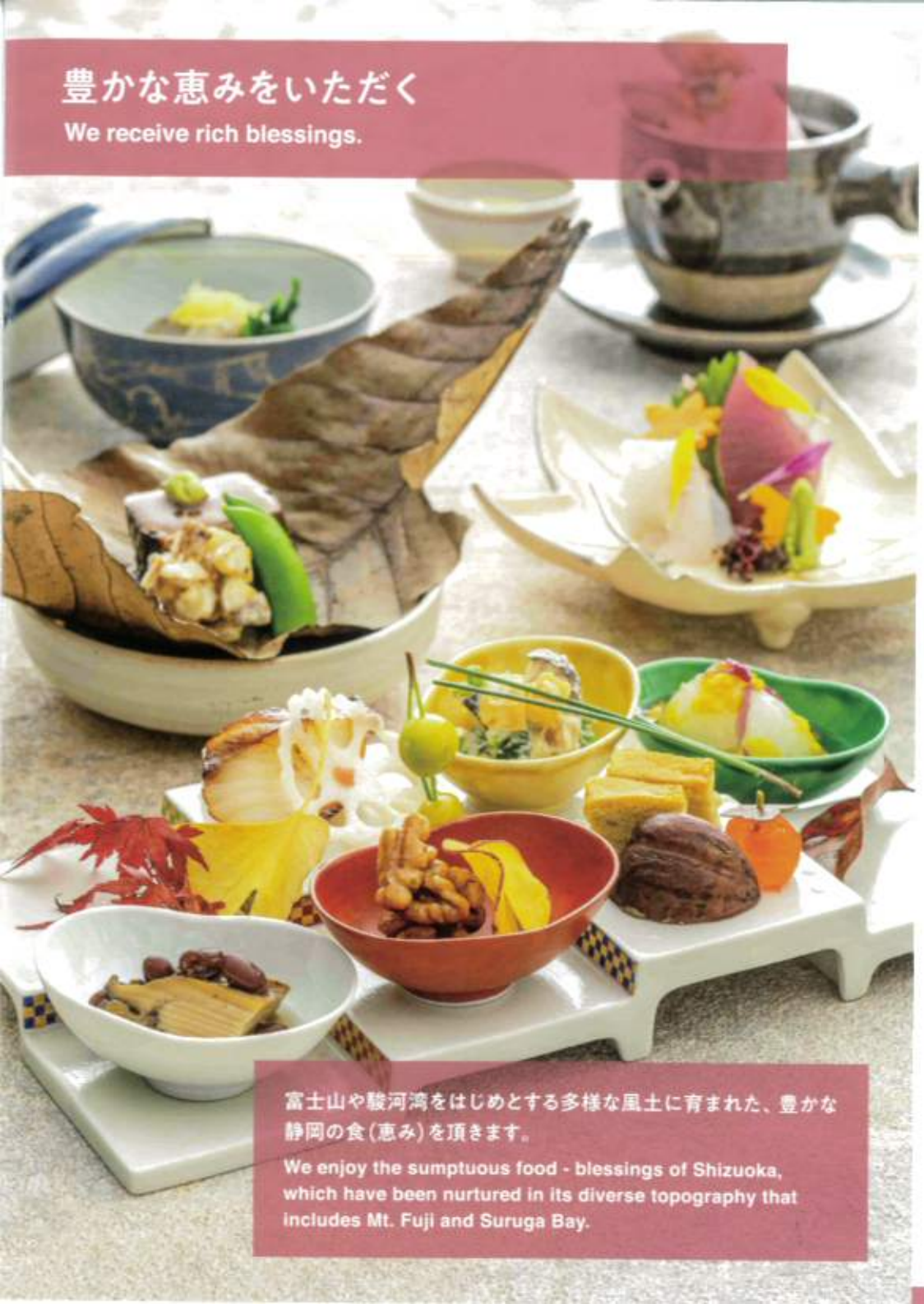
練り製品

黒はんぺんをはじめとした練り製品は、駿河湾で獲れる鯖や鯵、鰯を加工して作っています。

Fish meat paste products Fish paste products, such as Kurohampen, are made from mackerel, horse mackerel and sardines caught in Suruga Bay.

豊かな恵みをいただく

We receive rich blessings.



富士山や駿河湾をはじめとする多様な風土に育まれた、豊かな静岡の食(恵み)を頂きます。

We enjoy the sumptuous food - blessings of Shizuoka, which have been nurtured in its diverse topography that includes Mt. Fuji and Suruga Bay.

しずおか食の仕事人

静岡県の食材に関する卓越した知識・経験・技術等を有する「しずおか食の仕事人」と連携し、食を通じた課題解決や、県産食材の付加価値向上を推進しています。

Shizuoka Food Craftsmen We are working with "Shizuoka Food Craftsmen" who have outstanding knowledge, experience and skills related to food ingredients in Shizuoka Prefecture to solve problems through food and promote local attractions and the added value of prefectural food ingredients.

「頂(いただき)」、ふじのくに新商品セレクション

多様な風土と温暖な気候に恵まれた静岡県の多彩で高品質な農林水産物の中から、全国や海外へ誇りうる価値や特長等を備えた商品を「頂(しずおか食セレクション)」として認定しています。また、県産農林水産物の魅力を活かした新しい加工品を「ふじのくに新商品セレクション」として表彰しています。

"Itadaki" Fuji-no-Kuni New Product Selection Among Shizuoka Prefecture's diverse and high-quality agricultural, forestry, and fishery products, ones with value and features that can be proudly displayed throughout the country and abroad are awarded "Itadaki, Shizuoka Food Selection" certification. Newly developed processed products that highlight the prefecture's agricultural, forestry, and fishery products are awarded the "Fuji-no-Kuni New Product Selection."

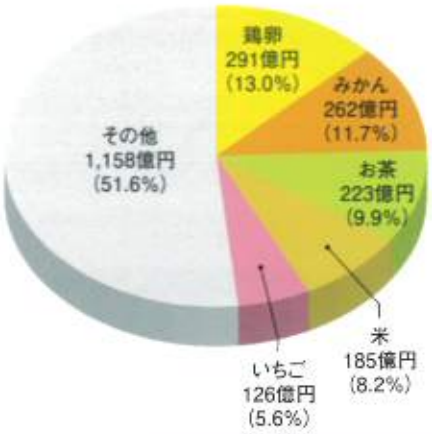
食を楽しむ旅(ガストロノミーツーリズム)

日本一の高さを誇る富士山、日本一の深さを抱く駿河の海、南アルプスから流れてくる清らかな水。いつ訪れてもこの地に溢れる旬の美味を巡りながら、美味しさの背景にある物語を紐解き味わい尽くす旅を、雄大な自然と共に楽しむことが出来ます。

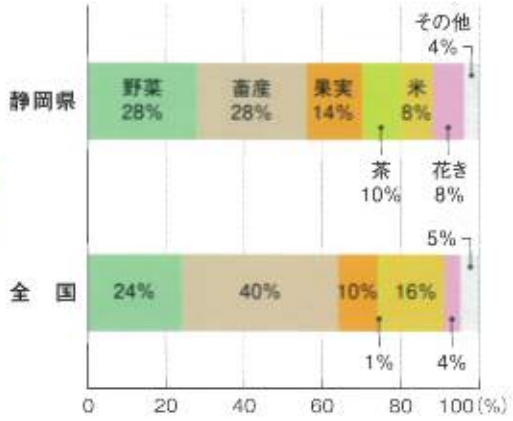
Gastronomy Tourism Fuji, the highest mountain in Japan, Suruga Bay, the deepest sea in Japan, and the pure water flowing from the Southern Alps.Whenever you visit, you will find seasonal delicacies abound in this region. Along with the magnificent nature, you will be unravelling the stories behind the cuisines and savoring them to the full.

静岡県の農業

●本県の農業産出額の構成割合



●農業産出額の作物別構成割合



農業産出額　静岡県2,245億円、全国9兆5,579億円

令和5年の農業産出額は2,245億円。このうち産出額上位5品目（鶏卵、みかん、お茶（生葉+荒茶）、米、いちご）の合計で、本県産出額の約5割を占めています。

また、農業産出額の構成について全国と比べると、本県は果実・茶・花きの割合が高く、畜産・米の割合が低いことが特徴です。

●農産物の全国順位（産出額）

1位	2位	3位	4位	5位
茶（生葉+荒茶） わさび ガーベラ	観葉植物 チンゲンサイ ばら セルリー	みかん	メロン レタス 切り枝	いちご たまねぎ しょうが

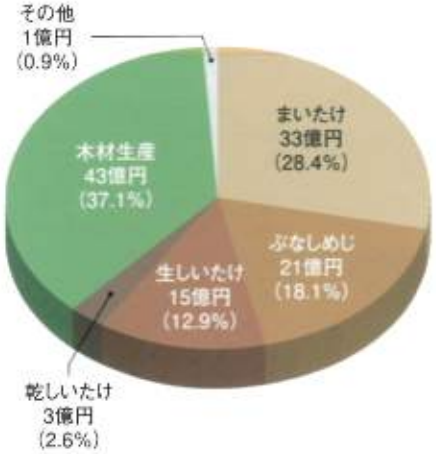
（注）本県における産出額が10億円以上の品目を掲載

（注）個人、法人等の個々の秘密に属する事項を秘匿する理由から数値が公表されていない都道府県については除外して算出した。

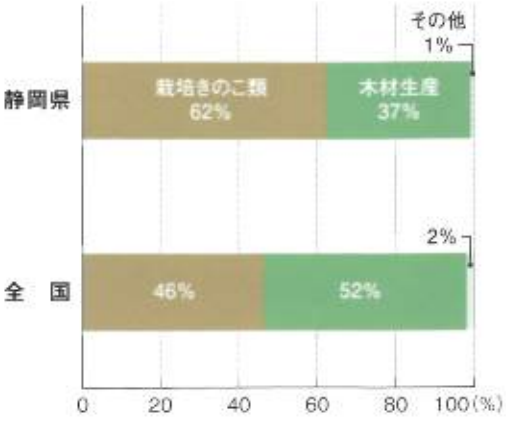
出典：令和5年生産農業所得統計（農林水産省）

静岡県の林業

●本県の林業産出額の構成割合



●林業産出額の作物別構成割合



林業産出額　静岡県116億円、全国4,751億円

令和5年の林業産出額は116億円です。このうち、木材生産は43億円、栽培きのこ類生産によるものが72億円で、栽培きのこ類生産が全体の約6割を占めています。

また、林業産出額の構成割合について本県と全国を比較すると、本県は、栽培きのこ類の割合が高くなっています。

●林産物の全国順位（産出額）

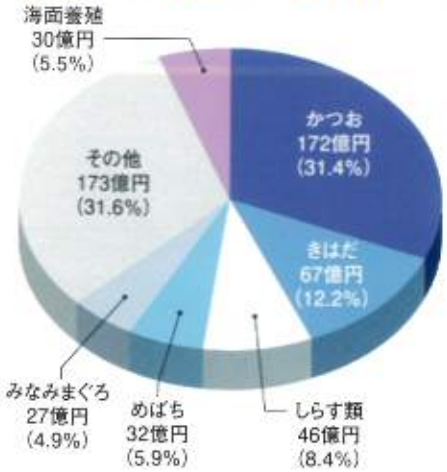
1位	2位	3位	4位	5位
—	まいたけ	—	—	ぶなしめじ

（注）個人、法人等の個々の秘密に属する事項を秘匿する理由から数値が公表されていない都道府県については除外して算出した。

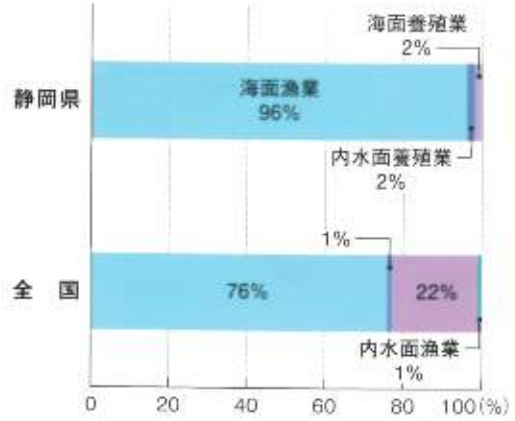
出典：令和5年林業産出額（農林水産省）

静岡県の水産業

●本県の漁業産出額の構成割合



●漁業種類別生産量の構成割合



漁業生産量　静岡県151千トン、全国3,830千トン

令和5年の海面漁業と海面養殖業による産出額は547億円です。そのうち、かつお、きはだ、しらす、めばち、みなみまぐろの合計額で、本県の漁業産出額の6割以上を占めています。

また、漁業種類別の漁獲量の構成をみると、全国に比べて海面漁業の割合が高く、海面養殖業の割合が低くなっています。

●水産物の全国順位(産出額・生産量)

1位	2位	3位	4位	5位
かつお	そうだがつお類	みなみまぐろ	いせえび	
さくらえび	ふぐ類	びんなが	あさり類	さば塩干品※
きはだ	かつお節※	しらす	めかじき	
まあじ(養殖)※	かつおけずり節※	さば節	めばち	しらす干し
にじます(養殖)※	冷凍食品(魚介類)※	ほっけ塩干品※	うなぎ(養殖)※	
あじ塩干品※				
かつおなまり節※				
まぐろ類缶詰類※				
かつお缶詰類※				

(注)※の付いているものは産出額の統計がないため、生産量の統計から全国順位を算出した。
(注)個人、法人等の個々の秘密に属する事項を秘匿する理由から数値が公表されていない都道府県については除外して算出した。
出典：漁業・養殖業生産統計年報、水産加工統計調査(農林水産省)、缶詰時報
(公益社団法人日本缶詰びん詰レトルト食品協会)、静岡県水産・海洋技術研究所資料

	区分	単位	年次	静岡県	全国	比率	全国順位	説明	出典
世帯数	総農家数	戸	R2	50,736	1,747,079	2.9	9	経営耕地面積10a以上又は農作物販売金額が1年間に15万円以上あった世帯	①
	販売農家	戸	R2	24,425	1,027,892	2.4	20	経営耕地面積30a以上又は農作物販売金額が1年間に50万円以上の農家	①
	自給的農家	戸	R2	26,310	719,187	3.7	6	経営耕地面積30a未満かつ農作物販売金額が1年間に50万円未満の農家	①
	林家数	戸	R2	16,825	690,047	2.4	16	所有山林又は所有山林以外の保有山林が1ha以上の世帯	①
	漁業経営体数	経営体	R5	1,714	65,662	2.6	15	生産物を販売する事を目的として、海面において水産動植物の採捕又は養殖の事業を行った世帯又は事業所	③
人口	農業従事者(個人経営体)	人	R2	63,228	2,493,672	2.5	19	15歳以上の世帯員で年間1日以上自営農業に従事した者	①
	基幹的農業従事者(個人経営体)	人	R2	38,720	1,363,038	2.8	13	農業従事者のうち、ふだん仕事として主に自営農業に従事している者	①
	林業就業者数	人	R2	1,611	60,738	2.7	13	満15歳以上の就業者のうち、主に林業の仕事に従事している者の数	②
	漁業就業者数	人	R5	3,753	121,389	3.1	12	個人経営世帯及び漁業従事者世帯の世帯員の内、満15歳以上で自営漁業又は漁業に雇われて年間30日以上海上作業に従事した者	③
面積	耕地面積	ha	R6	58,300	4,272,000	1.4	22	農作物の栽培を目的とする土地(けい畔含む)	④
	田	ha	R6	21,100	2,319,000	0.9	36	たん水設備(けい畔等)と、これに所要の用水を供給し得る設備(用水源・用水路等)を有する耕地	④
	普通畑	ha	R6	14,200	1,118,000	1.3	19	樹園地及び牧草地を除く全てのもので、草木性作物又は苗木等を栽培することを常態とする耕地	④
	樹園地	ha	R6	21,800	248,600	8.8	1	果樹、茶等の木本性作物を1a以上集団的に栽培するもの	④
	牧草地	ha	R6	1,140	585,900	0.2	14	専ら牧草の栽培をするもの	④
	森林面積	ha	R6	496,446	25,025,000	2.0	16	木竹が集団して生育している土地及びそのたちの上にある立木竹、木竹の集団的な生育に供される土地	⑤

①2020年農林業センサス、②平成27年国勢調査、③2018年漁業センサス、④令和6年耕地面積調査、⑤令和6年度版静岡県森林・林業統計書類

静岡県農林水産品MAP

● 発行・制作 ●
Publication and production

静岡県経済産業部政策管理局産業政策課
〒420-8601　静岡市葵区追手町9-6　TEL 054-221-2635
Industrial Policy Division, Policy Management Bureau, Department of Economy, Trade and Industry, Shizuoka Prefecture

公益社団法人 静岡県農業振興基金協会
〒422-8619　静岡市駿河区曲金3-8-1　TEL 054-284-9545
Shizuoka Prefectural Agriculture Promotion Fund