

1 福井県の郷土料理 きょうどりょう



打ち豆汁 じり

打ち豆は、水でもどした大豆を石うすの上でつぶしてかんそうさせた保存食です。



おろしそば

江戸時代に大根おろしをそえる食べ方が広まりました。



ぼっかけ

ゴボウや油揚げなどをかつお節のダシで煮込んだ汁をご飯にかけて食べます。



さといもころ煮 に

奥越地方の身がかたく煮崩れしにくいさといもをじっくり煮込んだ料理です。



すこ

さといも「八ツ頭芋」の茎の酢漬。奥越地方では報恩講や祭りにかせません。



煮たくあん

古くなったたくあんを煮た料理です。



にしんずし

港町として栄えた敦賀市で、北前船で北海道から運ばれたニシンを用いてつくられました。



葉っぱずし

永平寺町では、お盆や秋祭りであぶらぎりの葉で包んだマスの押しずしが食べられてきました。



へしこ

若狭地方に伝わる魚を糠に漬けた保存食。サバのへしこが有名です。

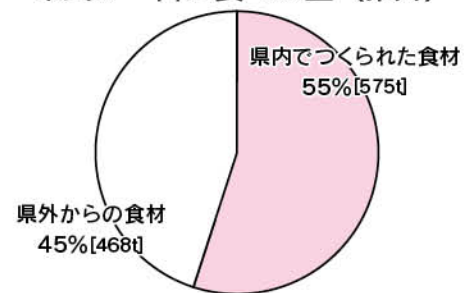
2 福井県では地元の食材をどれくらい食べているの

●地産地消の量を全国で初めて調べた福井県

地元の食材を地元で食べる「地産地消」は大事な取り組みですが、これまで家庭や飲食店で、どれくらいの地元産の野菜や肉、魚が食べられているのか、はっきりと分かっていませんでした。

そこで、福井県では、地産地消の量を全国で初めて調査しました。この調査では、福井県民が食べる量（重さ）のうち、県内で作られた食品が占める割合（地産地消率）を調べました。2011年（平成23年度）の調査では、地産地消率は55%でした。

県民が一日に食べる量（推計）



（第2回福井県地産地消率状況調査事業報告書）
2012年（平成24年）3月より

●地産地消を広める取り組み

福井県では、さらに地産地消と健康づくりを進めるため、たくさんの食材が出そろった11月に「ふくい味の週間」を設定しています。その中心イベントの「ふくい味の祭典」では、地元の作物を売るマーケットのほか、訪れた人たちに、地元の食材の素晴らしさや食育の大切さを伝える企画をおこなっています。



④「ふくい味の祭典」での福井の郷土食をPRした展示

3 貴重な「福井百歳やさい」

福井県には、大正時代以前から栽培されている伝統野菜があることを知っていますか。

県内各地で、生産者自ら種を保存し、栽培されてきた野菜のうち、100年以上前から生産され続けた野菜を「福井百歳やさい」とよび保存に努めています。

福井県は、奈良・平安時代から中国との交易や都への食材供給で栄えた重要な地域で、多くの人々が交流したので、各地から野菜の種が持ち込まれて栽培されたと考えられています。

●^{げんぞん}現存する「福井百歳^{さい}やさい」

市町名	作物名	市町名	作物名
福井市	あかり 明里ネギ, いたがき 板垣だいこん, きだ 木田ちそ, ごうちあか 河内赤かぶら, しんぼ 新保ナス, な おけ, カタウリ, カワズウリ	さばえ 鯖江市	よしかわ 吉川ナス
つるが 敦賀市	すぎはし 杉箸アカカンバ, こたかり 古田苳カブラ, くろこ 黒河マナ	坂井市	えちぜんしらくき 越前白茎ごぼう, さんねんご 三年子らっきよ
おぼま 小浜市	やたべ 谷田部ねぎ	みほま 美浜町	くぼ丸なす
大野市	あらし 嵐かぶら, あなま 穴馬かぶら, おくえつ 奥越さといも	たかはま 高浜町	たていし 立石ナス
勝山市	みずな 勝山水菜, みょうきん 妙金ナス, 奥越さといも	わかさ 若狭町	やまうち 山内かぶら

●^{とくちょうてき}特徴的な品目



【吉川ナス】< 地理的表示 (GI) 登録 >
鯖江市で栽培されている丸いナス。京都でつくられている有名な京野菜「賀茂ナス」の先祖といわれています。



【谷田部ねぎ】< 地理的表示 (GI) 登録 >
小浜市で栽培されている全国でもめずらしい根が曲がったネギ。食の世界遺産といわれる「味の箱舟」(スローフード協会認定) にも認定されています。



【河内赤かぶら】
福井市美山地区の赤いカブ。日本三大赤カブといわれています。急斜面で草を燃やした焼畑でつくるのは、大変な作業です。平家の落人が赤かぶらの種と栽培技術を伝えたといわれています。



【越前白茎ごぼう】
坂井市春江町地区で葉を食べるめずらしい葉ゴボウ。大阪府や香川県でも栽培されていますが、この越前白茎ゴボウから広まりました。

【調べてみよう】

野菜の他にも、「ウメ」, 「つるし柿」, 「クズ」など、古くから地域に伝わる作物があります。みなさんと調べてみよう。

4 食育とは？

～食育のルーツは「健康長寿ふくい」から～

(1) 日本で初めて「食育」という言葉を使った石塚左玄(1851～1909)

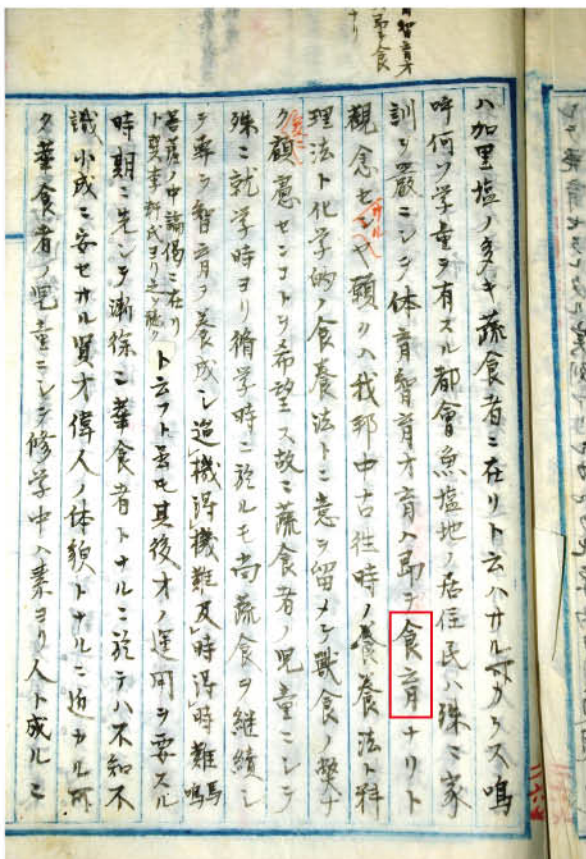


④ 「化学的食養長寿論」創刊号 (1896年)
(NPO法人フードヘルス石塚左玄塾所蔵)

●本に初めて書かれた「食育」とは

「学童を有する民は家訓を厳にして体育、知育、才育は即ち食育なりと観念せざるや」。石塚左玄は1896年(明治29年)に書いた『化学的食養長寿論』の中で、日本で初めて「食育」という言葉を使いました。

子どもの教育の中で「食育」が一番大事で、子どもにとって「食育」は全ての教育の基本であり、「食育」は家庭で親が行うものであるという意味です。



④ 「化学的食養長寿論」の中で初めて「食育」を記した左玄の直筆原稿
(坂西家(石塚左玄の子孫)所蔵)

石塚左玄の生涯

- | | |
|---------------|----------------|
| 1851年 (嘉永4年) | 福井市で誕生。 |
| 1867年 (慶応3年) | 福井藩医学所に通学。 |
| 1868年 (明治元年) | 福井藩医学学校に勤める。 |
| 1871年 (明治4年) | 泉病院で診察方調合方となる。 |
| 〃 | 上京。 |
| 1872年 (明治5年) | グリフィスの助手をする。 |
| 1873年 (明治6年) | 医師と薬剤師の資格を取る。 |
| 1874年 (明治7年) | 陸軍軍医に採用される。 |
| 1895年 (明治28年) | 日清戦争に医師として働く。 |
| 1896年 (明治29年) | 陸軍少将薬剤監で陸軍退職。 |
| 〃 | 「化学的食養長寿論」発表。 |
| 〃 | 石塚食療所を開設する。 |
| 1898年 (明治31年) | 「食物養生法」を発売。 |
| 1907年 (明治40年) | 食養会ができ顧問になる。 |
| 1909年 (明治42年) | 58才で死亡。 |

●石塚左玄の功績

2005年（平成17年）につくられた食育基本法では、「食育」は子どもたちの心身の健康と豊かな人間性を育てていく基礎になるものであるとされています。今、「食育」の重要性が言われているのは、石塚左玄の第一の功績です。石塚左玄が「食育の祖」とも「食育基本法の生みの親」とも呼ばれているのはこのためです。

2つ目の功績は、明治時代の文明開化で食や食文化までもが洋風化される中で、日本古来の食生活が乱れ、今後病気が増加すると注意を呼びかけたことです。食生活は日々の健康を左右するので、日本人には日本人に合った食生活が大事であると言ったのです。

3つ目は、石塚左玄が独自の食育・食養論を確立し、それを多くの本に書き、現代の日本人にも食の重要性を教えてくれていることです。

●石塚左玄の食の訓え

石塚左玄が唱えた食育・食養論は大きく整理して6点あります。

その6点とも決して難しい言葉でなく、誰にも簡単にわかりやすい言葉で教えています。

1. 家庭での食育の大切さ

食育は子どもにとって全ての教育の基本であり、子どもにとって最も大事な教育であり、食育は親が家庭で行うものである。

2. 命は食にあるという食養道の考え

心身は食によってつくり、食が人の健康を左右する。

3. 人間は穀食動物である

人は歯やあごの形状から雑食や草食、肉食でなく、米など穀物を主に食する動物である。

4. 食物は丸ごとで食べる

栄養は食べ物的一部分にあるのではなく食べ物全体にあるから、なるべくそのままの丸ごと・全体食が身体に良い。

5. 地産地消で地域の新鮮で旬の物を食する

住んでいる地域でとれる農林水産物を、そこに住んでいる人が食べることは自然で心身に優しく、新鮮で栄養価が高く、より健康的になる。

6. バランスのよい食事

食は何でもバランスよく食べることが大事である。

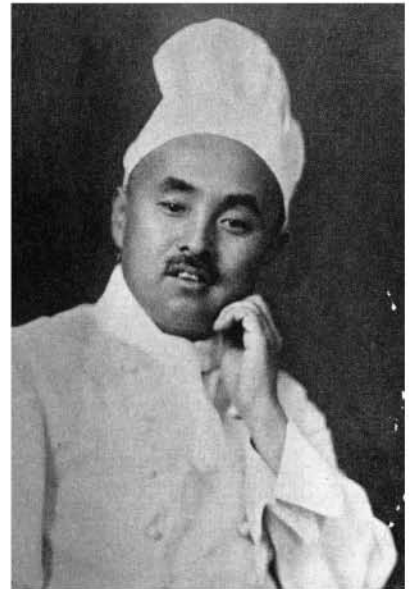
(2) 「^{てんのう りょう}天皇の料理番」といわれた^{とくだう}秋山徳蔵(1888～1974)

●料理の神様

「食」を考えるとときに^か欠かせないのが料理です。大正から昭和時代にかけて、日本を代表する料理人として^{かつやく}活躍したのが^{えちぜん}越前市出身の秋山徳蔵です。

徳蔵は、1888年(明治21年)に越前市(当時の^{いまだてくん}今立郡^{むらくにむら}村国村)で生まれ、20才の時にヨーロッパに^{わた}渡り西洋料理を^{しゅ}修業しました。1913年(大正2年)には、25才の^{わか}若さで天皇が住む^{こうきょ}皇居の^{ちゅうしちょう}厨司長(総料理長の^{そう}こと)になり、大正天皇、昭和天皇の毎日の食事やさまざまな^{てん}式典の料理をつくりました。

「天皇の料理番」といわれ、様々な^{ざい}食材の味や調理の方法、^{すぐ}優れた点や栄養などをよく^{かい}理解し、^{きょうど}郷土料理も大切に^{ひょう}した人で、日本中の料理人の^{ひょう}目標となりました。特に西洋料理の^{てん}発展に力を^つ尽くした人です。



皇居の厨司長として活躍する秋山徳蔵(42才頃)

●越前おろしそばと秋山徳蔵

福井県には、そばを大根おろしと冷たいおダシで食べる「おろしそば」があります。1947年(昭和22年)に昭和天皇が福井へ来たとき、徳蔵が郷土料理として「おろしそば」をおすすめしたところ、^{ふだん}普段はしない「^{おか}御代わり」をされ、東京に^{もと}戻った後も「あの越前のそば…」と^{べん}大変気に入られたことから、「越前おろしそば」が有名になりました。

(3) ^{じゅ}健康長寿な福井の食育

福井県は、^{さんじゅみょう}平均寿命が男女とも全国に^{くら}比べて長い県として有名です。「お米を中心としたバランスの良い食事」や「^{えん ひか}塩分控えめ」「豆やイモを使った食事をたくさん食べる」などの福井の昔からの食生活が、長生きのみなもとだといわれています。

ニュース

ふくい和食フォーラムを開きました

福井県では、ユネスコ無形文化遺産に^{いさん}登録された^{ろく}和食文化の大切さを伝えることを目的として「ふくい和食フォーラム」を2015年から開いています。

このフォーラムでは、福井の^{うみ}里山里海湖が生んだ米や魚などの^{ゆた}豊かな^{ざい}食材と福井の食文化との^{かん}関係を伝えました。



(4) お米を食べてスポーツや勉強にがんばる体をつくる

2018年（平成30年）に開かれる「福井しあわせ元気国体・大会」をひかえ、スポーツへの関心が高まっています。

スポーツに取り組む人たちが、練習や試合などで力を発揮するには、日ごろからの食事や運動・休養が大切です。

福井県は、スポーツのエネルギー源として優れているお米づくりがさかんであることから、「福井のごはんを食べて強くなろう！」運動をすすめています。

お米や福井でとれた食材をバランスよく食べ、しっかり運動し、十分なすいみんをとることで、スポーツや勉強にがんばることができます。



スーパーマーケットで福井の食材でつくったおにぎりを配り、スポーツの間に栄養をお米を補うための「補食」についてPR。

おにぎりで食べよう！福井の食材

梅干し



もみわかめ



へしこ



酸味や塩味の食材でおいしく食べましょう！

若狭牛



にんじん



豚ネギみそ



具に野菜やお肉も取り入れて栄養バランスをとりましょう！

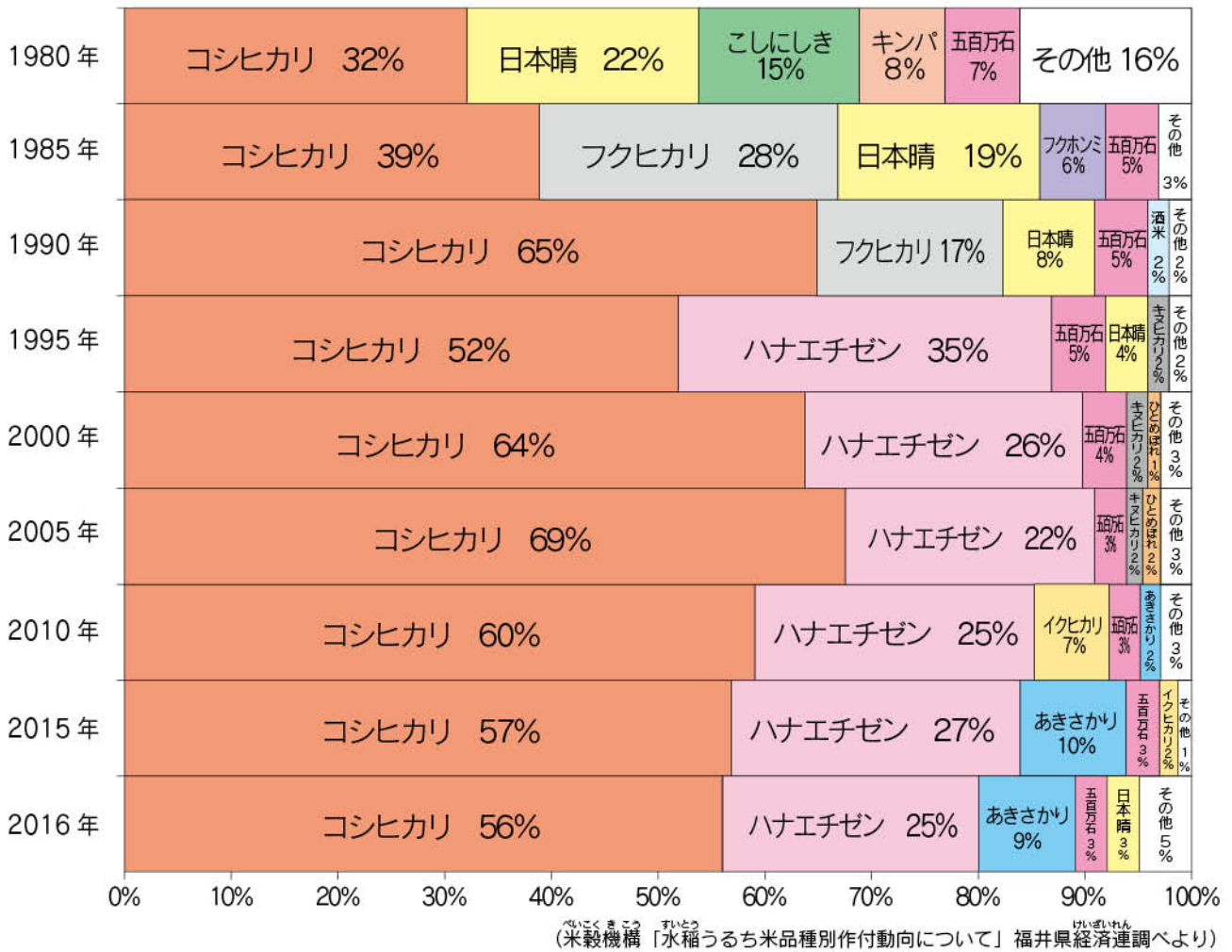
スポーツの「補食」に、おにぎりを取り入れ
手軽に美味しくエネルギーと栄養をとりましょう！

2

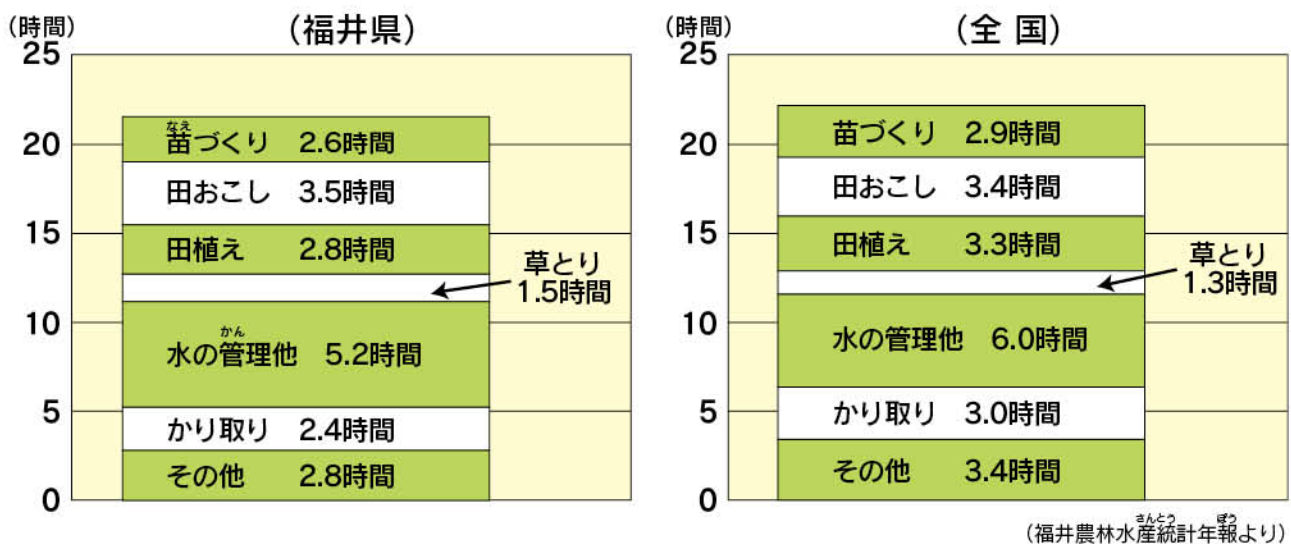
福井県の農業

1 福井の米づくり

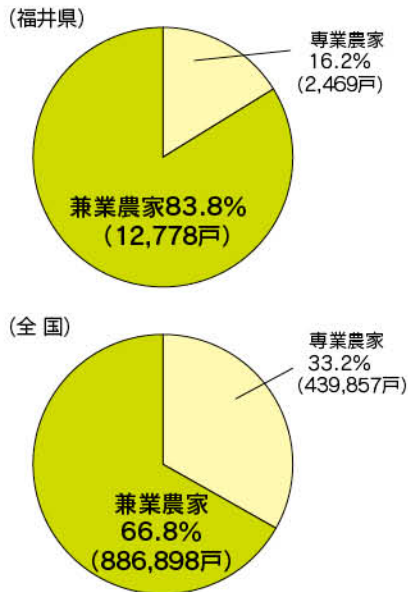
① 稲の品種別作付面積の割合（福井県）



② 10アール当たりの作業別労働時間（2014年）

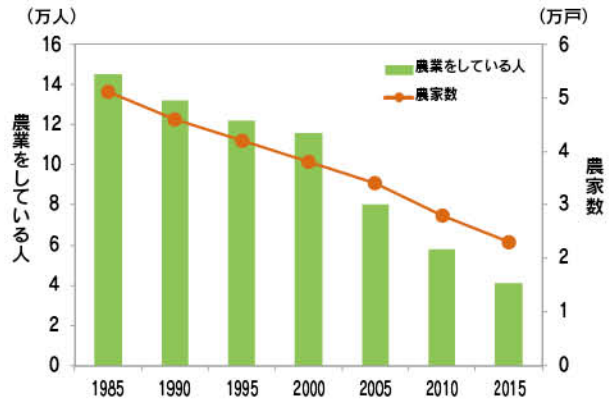


③ 販売農家に占める専業農家と兼業農家の割合(2015年)



(福井農林水産統計年報より)

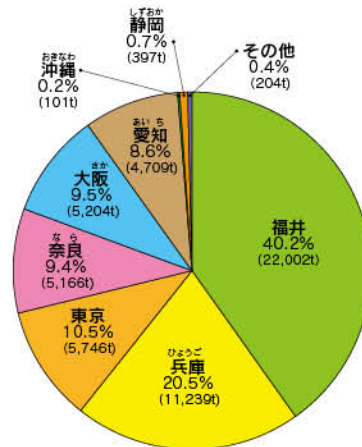
④ 農業をしている人と農家数の移り変わり(福井県)



※農業をしている人とは、15才以上の農家世帯員のうち少しでも自営農業に従事した者

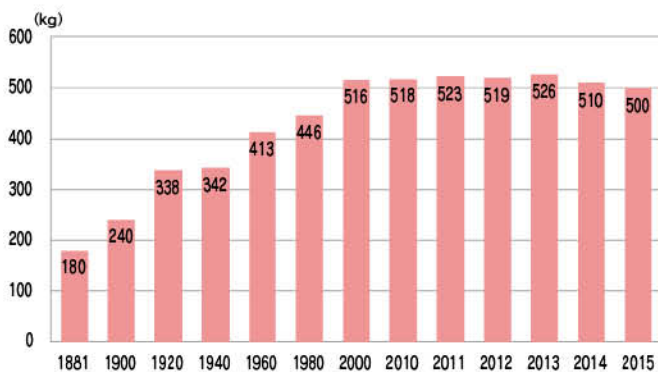
(福井農林水産統計年報より)

⑤ 2014年産福井米 都道府県別販売数量



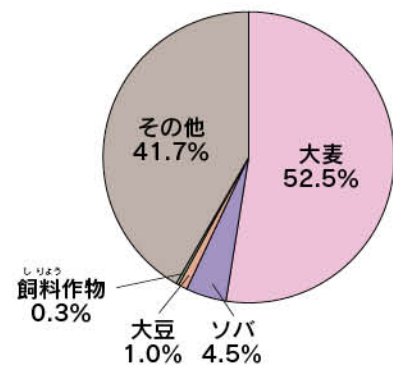
(JA福井県経済連調べ/2014年産米)

⑥ 米の10アール当たりの収量の移り変わり



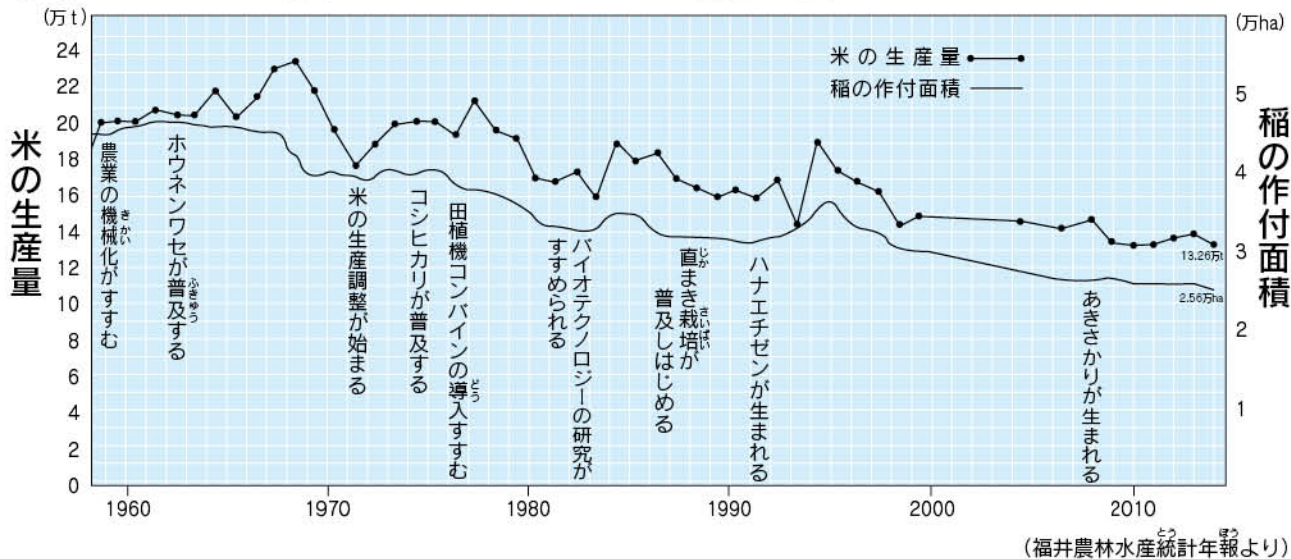
(北陸農政局福井県拠点調べ)

⑦ 転作作物の作付面積の割合(2015年)



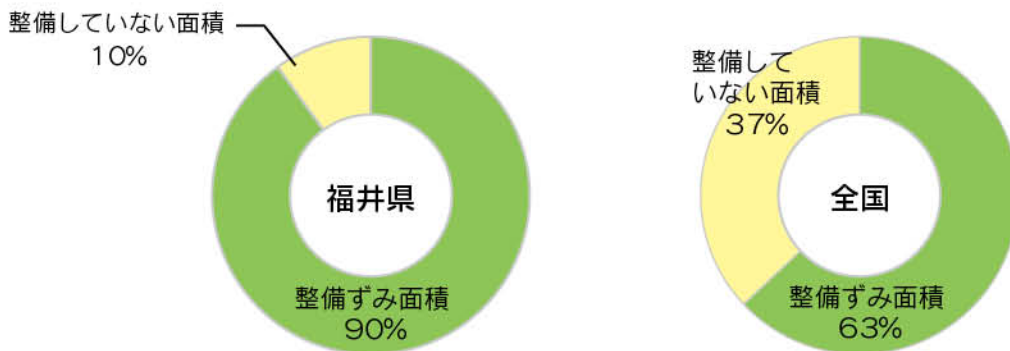
(福井県農業再生協議会事業実績書より)

⑧米の生産量と作付面積の移り変わり（福井県）



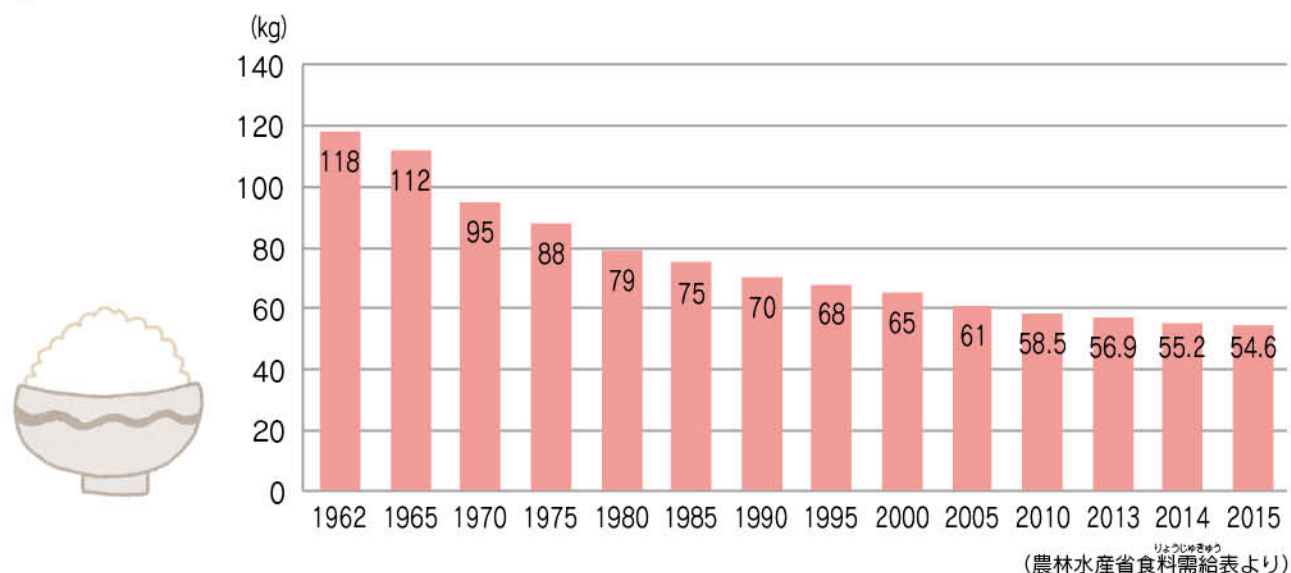
⑨農作業がしやすいように整備が進んでいる福井県の水田

福井県の田は、北海道の次に整備が進んでいます。全国2位。



整備済み面積：区画が30アール以上に整備された田の合計面積
(農林水産省農村振興局推計値2013より)

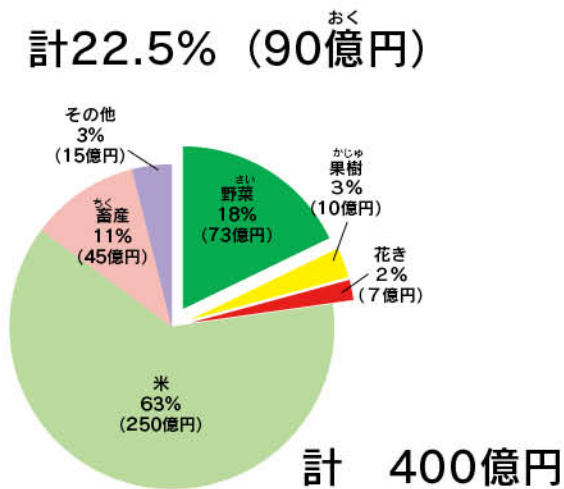
⑩一人当たりの米の消費量の移り変わり（全国）



2 福井の園芸生産

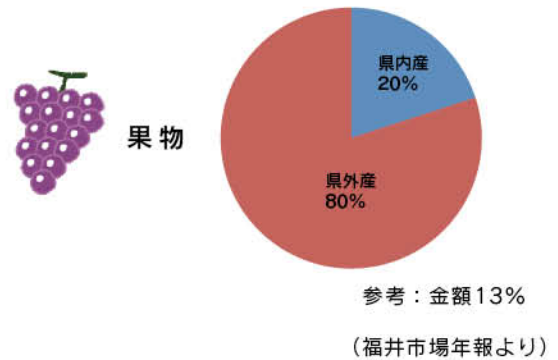
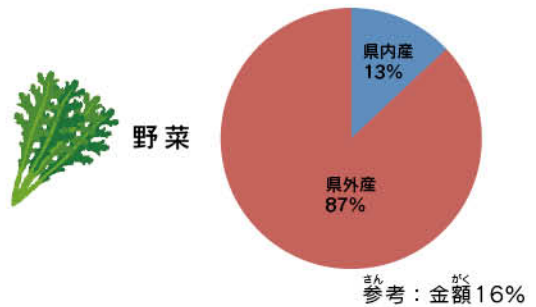
① 農業算出額に占める園芸の割合 (2015年)

計22.5% (90億円)

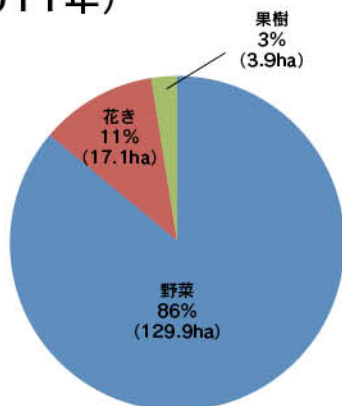


(福井農林水産統計年報より)

② 福井市中央卸売市場の福井県産野菜・果物の取り扱い量 (2015年)



③ 園芸用施設の栽培状況 (2011年)



(園芸用ガラス室、ハウス等の設置状況調査より)



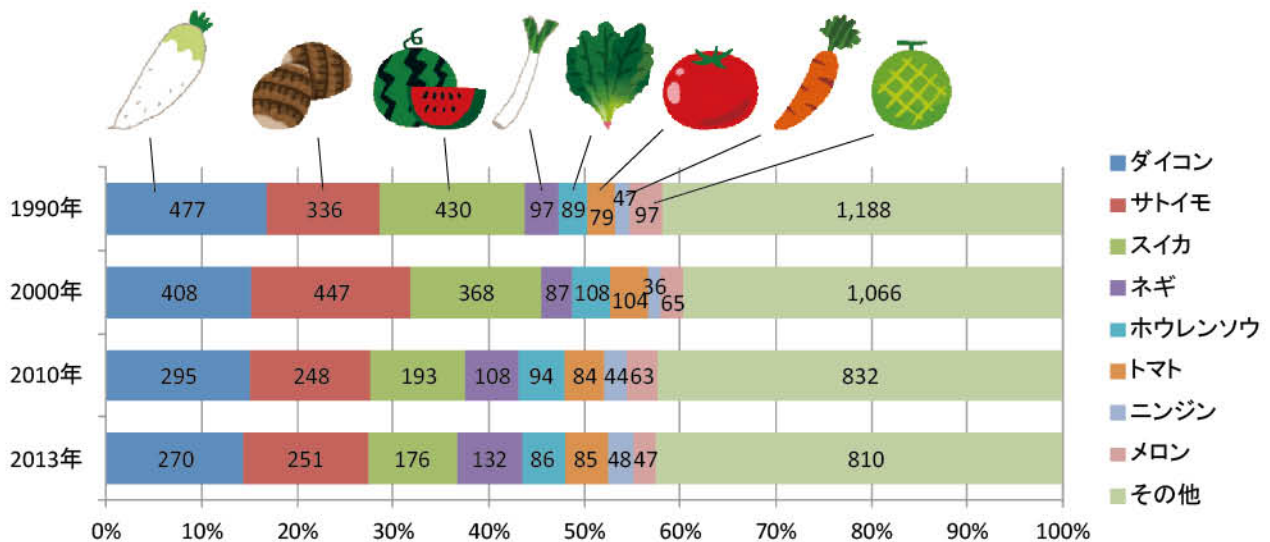
航空写真でみた坂井北部丘陵地の園芸用施設



越のルビーの大規模園芸ハウス (若狭町)

3 福井の野菜づくり

①野菜品目ごとの作付面積の移り変わり（福井県）



(農林水産統計年報より)

②野菜の出荷時期と主な生産地

品目	出荷時期												主な市町	
	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月		
ダイコン														あわら市, 坂井市
サトイモ														大野市, 勝山市
スイカ														坂井市, あわら市, 越前町
ネギ														大野市, 勝山市, 小浜市, 福井市
ホウレンソウ														福井市
トマト														福井市, 越前市, 坂井市, あわら市
ミディトマト														福井市, あわら市, 坂井市, 小浜市
ニンジン														あわら市, 坂井市
アールスメロン														あわら市, 坂井市
ラッキョウ														坂井市, 福井市

■ : 出荷時期
■ : 最盛期

③ラッキョウの作付面積の全国順位（2014年）

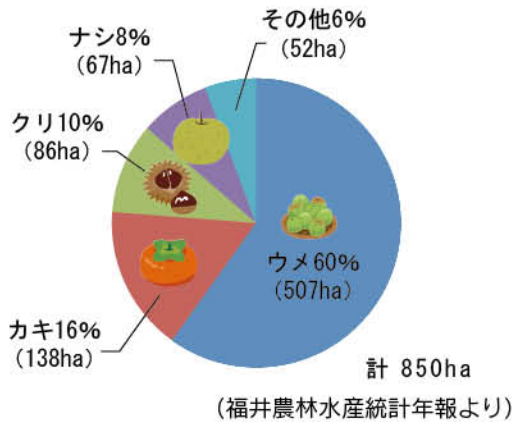


順位	都道府県名	作付面積(ha)	収穫量(t)	出荷量(t)
1	鹿児島	221	3,462	2,748
2	鳥取	203	3,018	2,774
3	宮崎	113	2,257	2,096
4	福井	91	546	546
5	沖縄	85	845	669
	その他	115	1,301	1,202
	全国計	828	11,429	10,035

(地域特産野菜生産状況調査より)

4 福井の果樹栽培 かじゅさいばい

①果樹の栽培面積 (2015年, 福井県)



②ウメの果樹面積の全国順位 (2015年)

順位	都道府県	果樹面積 (ha)	収穫量 (t)	出荷量 (t)
1	和歌山	5,100	63,800	61,500
2	群馬	1,010	5,380	4,500
3	福井	497	1,160	1,060
4	神奈川	379	1,770	1,520
5	奈良	350	1,220	1,140
	その他	8,564	24,570	15,280
	全国	15,900	97,900	85,000




(果樹生産出荷統計より)

③果樹の出荷時期と主な生産地

品目	出荷時期												主な市町
	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	
ウメ													わかさ 若狭町, 小浜市, 南越前町
ナシ													坂井市, あわら市, 若狭町
カキ													あわら市, 南越前町

■ : 出荷時期
■ : 最盛期

④主な品種 しゅ

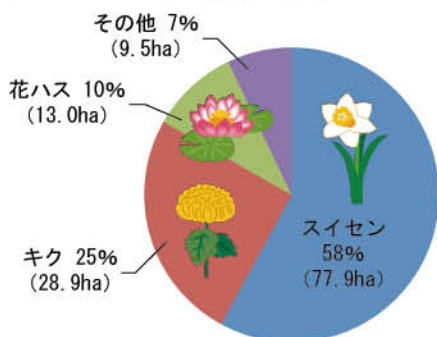
<p>ウメ</p>  <p>主な品種 べに 紅サシ, けんさき 剣先, しんへい だゆう ふうく だゆう 新平太夫, 福太夫</p>	<p>ナシ</p>  <p>主な品種 幸水, ほう 豊水, 二十世紀</p>
<p>カキ</p>  <p>主な品種 とねおせ 刀根早生, ひらたねなし 平核無</p>	<p>つるし柿</p>  <p>主な品種 ながら 長良</p>

5 福井の花づくり

① 県内で行われている主な花

<p>えちぜん 越前町，福井市，南越前町のスイセン</p>	<p>大野市，勝山市のキク</p>
 <p>越前海岸は、スイセンの日本三大産地の一つ。日本海からの季節風を受けて咲き競う「越前水仙」は、冬の花として日本各地へ出荷されています。</p>	 <p>昼と夜の気温の差によって花の色が鮮やかになることから、市場で高く評価されています。</p>
<p>南越前町の花ハス</p>	<p>坂井市春江町のユリ</p>
 <p>生産量は、全国第3位で、7～8月にかけて、大阪や東京に出荷され、花びらの数・色ともに高く評価されています。</p>	 <p>5～7月に出荷されます。ユリの里公園ユリームでは、15万本ユリが咲いています。</p>

② 花の栽培面積 (2015年，福井県)



(花き生産出荷事情調査より)

③ ニホンズイセンの作付面積の全国順位 (2011年)

順位	都道府県	作付面積 (ha)
1	福井	77.9
2	千葉	39.1
3	島根	4.6
合計		121.6

(スイセンの生産状況調査より)

④ 花の出荷時期と主な生産地



■ : 出荷時期
■ : 最盛期

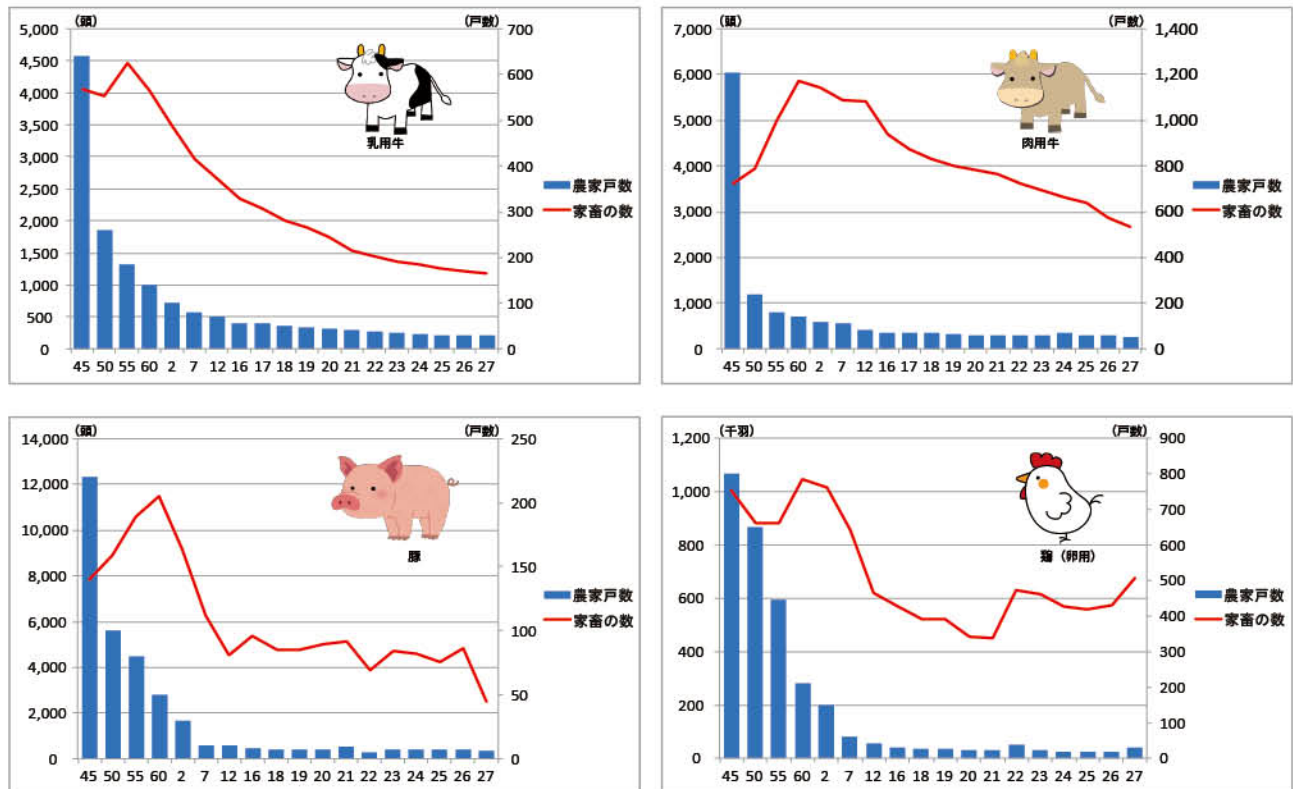
品目	出荷時期												主な市町
	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	
スイセン	■	■								■	■	■	越前町，福井市，南越前町
キク							■	■	■	■	■	■	大野市，勝山市
ユリ						■	■	■					坂井市，大野市
花ハス							■	■					南越前町

6 福井の畜産

①市町別飼育数ベスト3



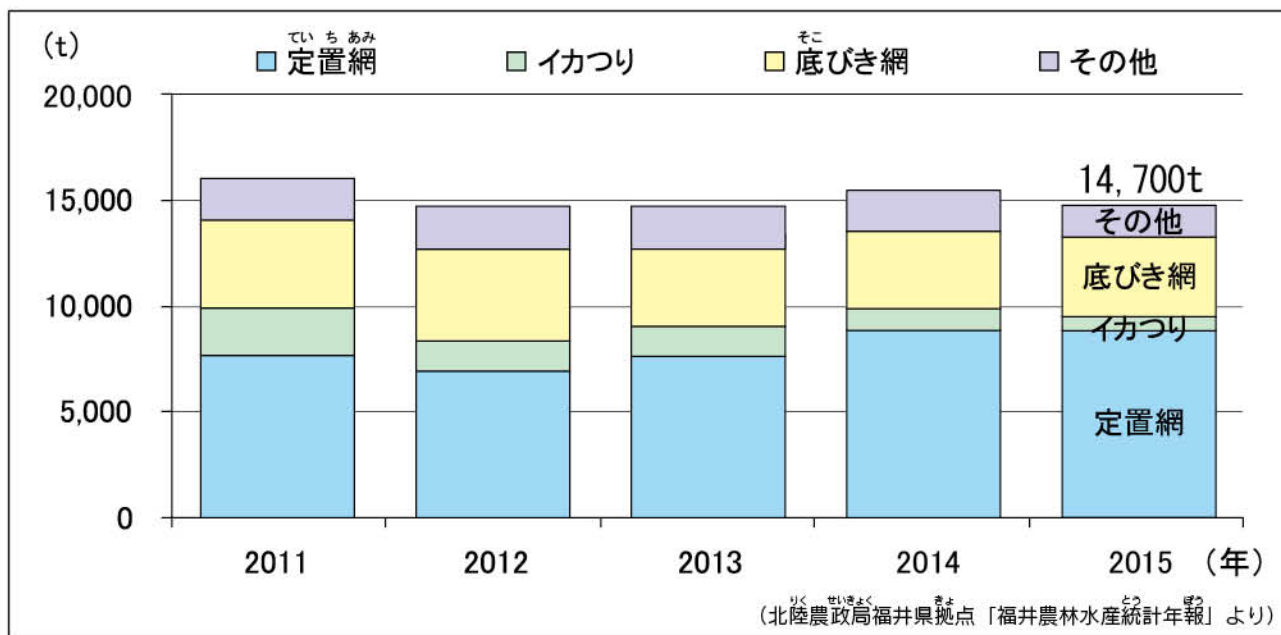
②家畜飼育数と農家戸数の変化 (福井県)



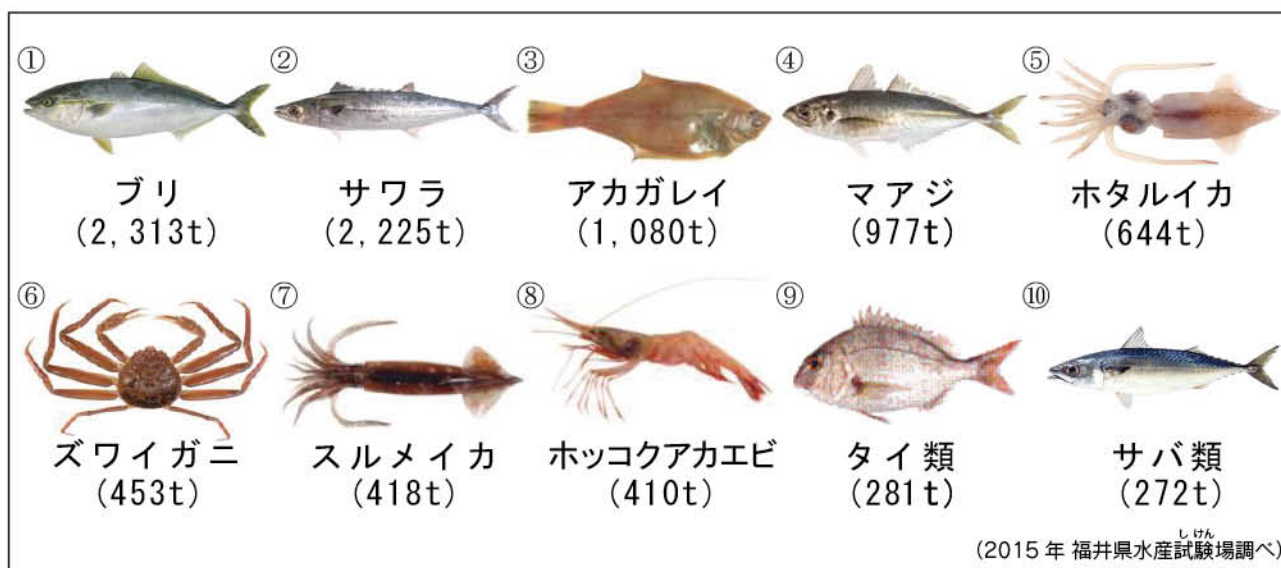
3

福井県の水産業

① 福井県の漁業別の漁獲量



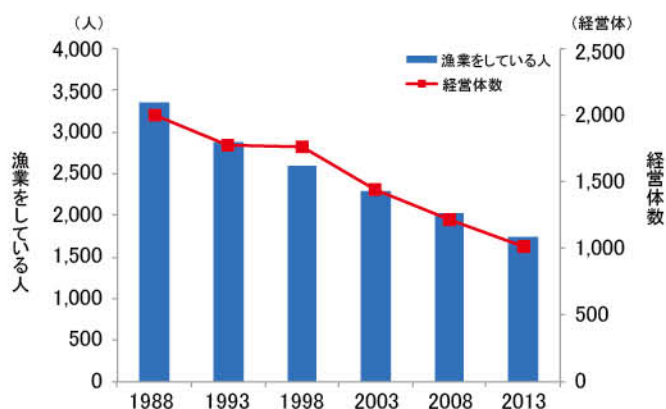
② 福井県の海でとれる魚ベスト 10



③ 漁業をしている人と 漁業経営体数の移り変わり

※ 漁業をしている人とは、15才以上で、1年間に自営漁業または漁業雇われの海上作業に年間30日以上従事した人のことです。

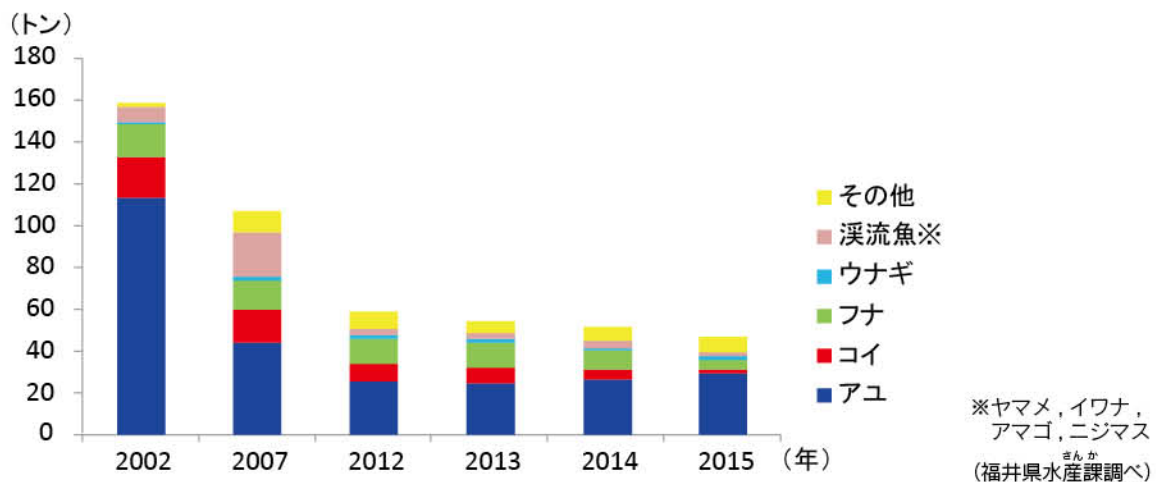
(福井県農林水産統計年報より)



④ 福井県の川や湖での漁獲量^{ぎよかく}

川や湖で行われる漁業を内水面漁業^{ないすいめん}といいます。福井県の川や湖では、アユ、コイ、フナ、ウナギ、シジミ、^{けい}溪流魚のマス類^{るい}などが漁獲されています。

内水面漁業では、湖や川の地形や魚種^{しゅ}の特徴^{とくちょう}に合ったさまざまな漁法^{ほう}が用いられています。



4

福井県の林業

都道府県の総面積に占める森林の面積ランキング

順位	都道府県名	県土面積 (ha)	森林面積 (ha)	森林率 (%)
1	高知県	710,516	596,783	84.0%
2	岐阜県	1,062,117	861,636	81.1%
3	長野県	1,356,223	1,069,673	78.9%
4	島根県	670,796	525,589	78.4%
5	山梨県	446,537	347,689	77.9%
6	奈良県	369,109	284,791	77.2%
7	和歌山県	472,629	363,041	76.8%
8	岩手県	1,527,889	1,172,463	76.7%
9	宮崎県	773,599	589,878	76.3%
10	徳島県	414,674	313,863	75.7%
11	福井県	418,988	312,313	74.5%
12	京都府	461,321	342,604	74.3%

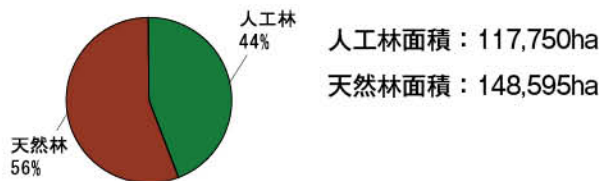
福井県内の市町別 森林面積ベスト3

- 1位 大野市 75,838ha
- 2位 福井市 31,908ha
- 3位 南越前町 31,458ha

(林野庁「2012年 森林資源の現況」より) (「2016年度福井県林業の概要」より)

種別森林面積ベスト3

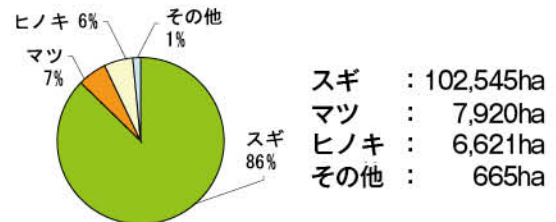
〈福井県の人工林と天然林の割合〉



(国有林を除いた面積での割合)

※国有林…国が所有する森林

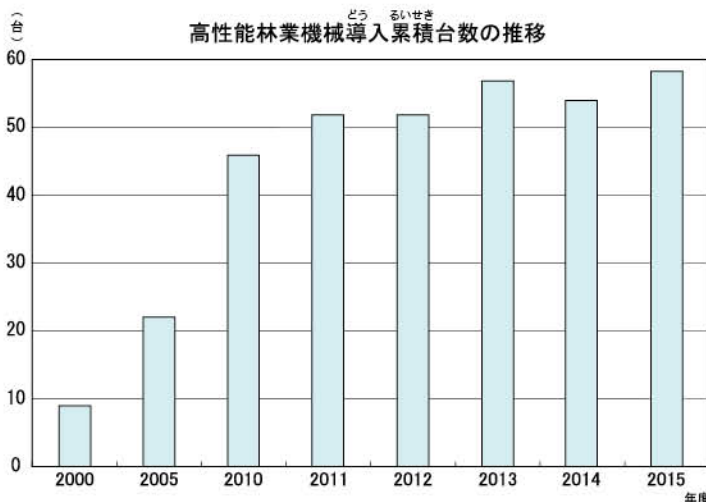
〈福井県の人工林の樹種別割合〉



(国有林面積を除いた樹種の割合)

(「2016年度福井県林業の概要」より)

高性能林業機械の台数の推移



※高性能林業機械…2つ以上の仕事を一つの工程の中でできる機械

(福井県「2016年 林業統計書」より)

高性能林業機械



ハーベスタ
木を切って枝を落とし、一定の長さの丸太にする



プロセッサ
切った木の枝を落として一定の長さの丸太にする



フォワーダ(左側)
丸太を荷台に積んで運ぶ



スイングヤーダ
切った木を集める

5

ぜひ味わいたい！福井ブランド

全国のお米作付面積 No.1

コシヒカリ

～ふるさとは福井県です～



名前の由来

倒れやすく、いもち病に弱い品種でしたが、米が美しく、穂が大きく「越の国に光り輝く」という意味から、『コシヒカリ』と名づけられました。



コシヒカリの誕生

コシヒカリは、福井県農業試験場の石墨慶一郎博士らによって開発された品種です。

○1944年（昭和19年）「農林22号」と「農林1号」をかけ合わせて、新品種の開発が始まりました。

○1948年（昭和23年）6月、福井震災により多くの稲が枯れましたが、早く植えられた稲だけが生き残りました。コシヒカリは、この貴重な生き残りの中から生まれました。

○1956年（昭和31年）研究開始から12年後、ついに新品種を開発し、「コシヒカリ」と名前がつけられました。2016年（平成28年）には育成60周年をむかえました。



コシヒカリ生みの親
故 石墨慶一郎博士

コシヒカリができるまで



全国の作付順位

(2015年度)

順位	品種名	作付割合	コシヒカリとの関係
1位	コシヒカリ	36.1%	本人
2位	ひとめぼれ	9.7%	子
3位	ヒノヒカリ	9.0%	子
4位	あきたこまち	7.2%	子
5位	ななつぼし	3.4%	ひ孫
6位	はえぬぎ	2.8%	ひ孫
7位	キヌヒカリ	2.7%	ひ孫
8位	まっしぐら	1.9%	ひ孫
9位	あさひの夢	1.6%	—
10位	こしいぶき	1.5%	孫

(公益社団法人 米穀安定供給確保支援機構)

ニュース コシヒカリをこえるコメ「ポストこしひかり」が生まれました！



福井県は、2011年（平成23年）4月から農業試験場に「ポストコシヒカリ開発部」を置き、コシヒカリをこえる新しいコメの品種「ポストこしひかり」の開発を進めてきました。

約20万種もの候補の中から、味がよいこと、病気や高温に強いこと、倒れにくいことなど、さまざまな項目により候補を絞りこみました。そして、2016年（平成28年）12月に、「越南291号」が「ポストこしひかり」に選ばれました。

「ポストこしひかり」の特徴

- 絹のような白さとつや
- 口に広がるやさしい甘さ
- つぶ感とねばりの最高の調和

今後の展開

2017年（平成29年）に、名前を決めて試験はん売を行います。

2018年（平成30年）から本格的な生産を始めます。



⬆️ 「ポストこしひかり」の候補となるコメが植えられた田んぼ



⬆️ 稲の育ち具合を調査するようす

福井生まれのミニトマト

越のルビー

～デザート感覚の、フルーティトマトです～

たん

誕生

福井県出身の作家、津村節子さんにより、「越のルビー」と命名されました。1992年（平成4年）にトマトの新品種として登録され、県下各地で本格的な栽培が始まりました。現在では、年間を通して生産されるようになり、県内はもとより京阪神や京浜にも出荷しています。

おいしさのひみつ

サイズ

大玉トマトとミニトマトの中間の大きさです。包丁で切らなくてもいいミニサイズです。食べやすく、サラダや付け合わせとして手軽に口にすることができます。

えいよう

栄養とおいしさ

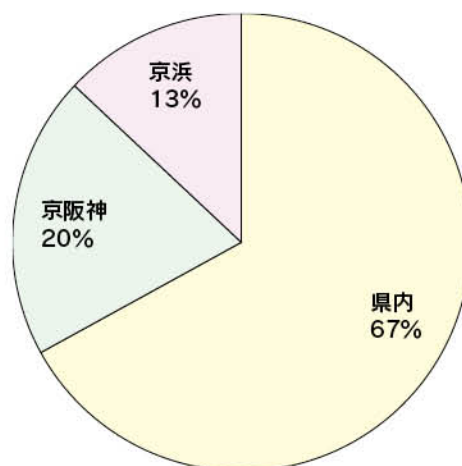
ビタミンCが、大玉トマトに比べて約2倍も含まれ、糖度（甘さ）も大玉トマトより2～3度高く栄養があっておいしいのが特徴です。



一つ一つていねいに収穫します。
〔収穫時期〕 6月～11月

主な出荷先

(2014年)



(JA福井県経済連調べ)

すもろ
お相撲さんも食べている
うめ

福井梅

～肉厚でまろやかな味が特徴です～



梅干しの成分

福井梅の代表品種「紅サシ」は、全国的な品種「南高」よりも酸味が少なく、アミノ酸やミネラルを多く含んでいるのです。ぱすぎない、まろやかな味が特徴です。

PR作戦

1986年（昭和61年）から、大相撲優勝力士に福井県賞として、梅干しの入った優勝カップを送っています。大きな舞台上で取り上げられることで、福井が梅の産地であることを全国にPRしています。



① 優勝力士に送られる梅干し入り優勝カップ

福井の最高級牛肉 若狭牛

～とろけるような舌触りが魅力です～



① 福井県のブランド「若狭牛」

「若狭牛」は全国的に知られている福井県のブランド肉です。「若狭牛」は越前若狭の四季に富んだ気候と豊かな風土の中で育つ、素晴らしい肉質の黒毛和種です。「若狭牛」の中でもおいしさが増すといわれる“オレイン酸”が多く含まれているものは「三ツ星若狭牛」としてはん売されています。

※若狭牛は、「若狭牛」(わかさぎゅう)と呼ばれてはん売されることもあります。



① 三ツ星若狭牛のはん売

福井県の魚 えち ぜん 越前がに

～期間限定！味の王様です～



「越前がに」とは…

ズワイガニは、日本海、オホーツク海、東北沖の太平洋などに生息しています。その中でも、福井県の漁師がとって、県内の港に水揚げされるズワイガニは「越前がに」と呼ばれ、黄色いタグが付いています。さらに、2015年(平成27年)からは、特に大きなものに「越前がに極」という名前を付けて、ブランド化に取り組んでいます。

カニは脱皮とって、成長するときからを脱いで大きくなっていきます。脱皮したばかりのカニは、からがやわらかく、身もつまっていません。からのかたいオスのカニを「ズワイ」、からのやわらかいオスのカニは「ミズガニ」と呼んでいます。メスのカニは「セイコガニ」と呼んでいます。



海の中のズワイガニ



オスの腹側



メスの腹側



産地表示タグ

○県内の漁港に水揚げされたオスのズワイガニと、一部のセイコガニの脚には、「越前がに」と表示されたタグが付けられています。



「越前がに」の漁

ズワイガニは水深200～400mの深い海にすんでいます。ズワイガニの漁期は、11月6日～3月20日までと決められています。

「越前がに」の漁ごよみ

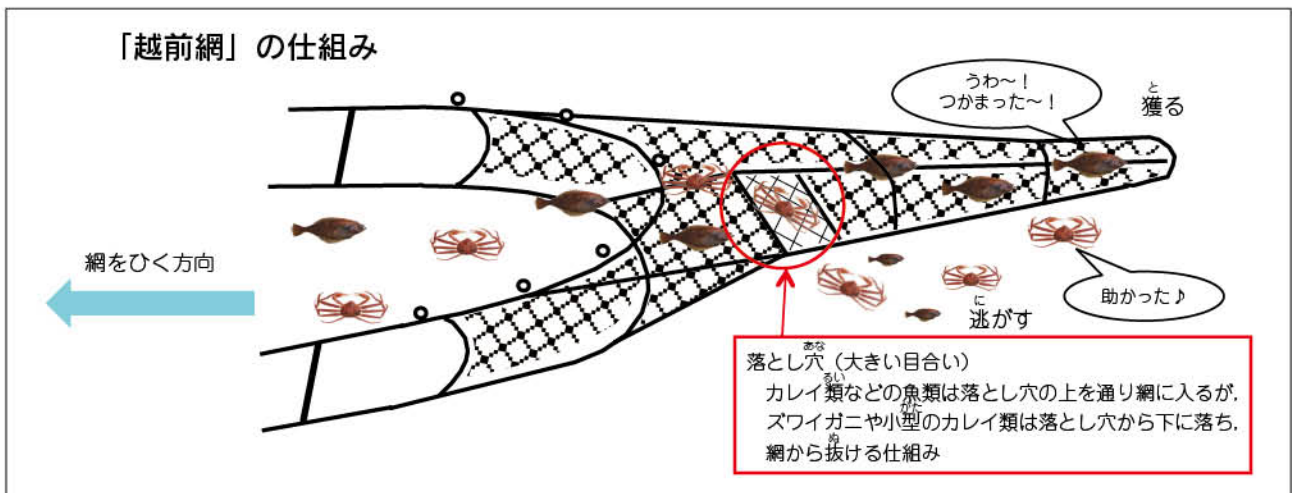
	10月	11月	12月	1月	2月	3月	4月
オス	禁漁期	ズワイガニの漁期				禁漁期	
	禁漁期	自主休漁期			ミズガニの漁期	禁漁期	
メス	禁漁期	セイコガニの漁期	自主休漁期	禁漁期			

「越前がに」を守るために

福井県では、ズワイガニの漁獲量が約30年前には200トン程度にまで減ってしまいましたが、カニをとる期間を短くするなど保護することにより少しずつ漁獲量が増えてきました。



(2015年 福井県水産試験場 調べ)



④ ズワイガニをとってはいけない時期には、海の中にカニを逃がして魚だけをとる「越前網」を使います。

いぎ いっぴん
地域が育てた逸品
く ず りゅう
九頭竜まいたけ
かお りや みの 厚さ、 菌ごたえ 抜群
～香りや身の厚さ、菌ごたえ抜群～



名前の由来

マイタケは、1,000m以上の高い山に生える幻のきのこです。運よく発見できれば舞うほどに喜んだことから、その名が付けられたといわれています。

そのおいしさを特産品として広めようと1988年（昭和63年）頃から大野市で栽培が始まりました。

生産量

生産量は年間約150トンです。

旬と主な出荷先

特に、秋の終わりから冬にかけて、鍋の材料や炒め物として利用されています。

県内のスーパーや直売所のほか、石川県や大阪府など県外にも出荷されています。

おいしさと栄養

「九頭竜まいたけ」のおいしさの鍵となるのは水分の量です。菌床の水分調整を始め、マイタケの菌を植え付けてから出荷するまで厳しい湿度管理を行っています。

また、マイタケの加工や新しい商品の開発にも取り組んでいます。最近では、新しく炊き込みご飯の素ができました。

マイタケは、きのこ類の中でも、特に食物繊維やビタミンDが多く、健康に良い食材です。



ⓘ まいたけ炊き込みごはんの素



ⓘ 九頭竜まいたけの栽培

まだまだあります！福井の特産物 とくさん



サトイモ

大野市、勝山市を中心とした奥越地方で多く栽培されています。身が引き締まり、煮くずれがなく、独特の甘みがあります。



メロン

あわら市で多く栽培されています。良いメロンを育てるためには、水分や温度の管理など、こまめな手入れが必要です。



とみつ金時 (サツマイモ)

あわら市特産で、キュアリング貯蔵という独自の貯蔵法で年中出荷されます。そのおいしさに、料理人やパティシエが注目しています。



福井すいか

甘くみずみずしい福井すいかは、特に京阪神地区で人気があります。また、香港でもはん売され、おいしいと喜ばれています。



花らつきよ

福井市と坂井市三国町にまたがる三里浜の砂丘地帯で栽培されています。小粒で実が締まり、歯切れの良いのが特徴です。



つるし柿

南越前町今庄地区で多くつくられる特産品で、およそ400年の歴史を持っています。渋柿の皮をむき、囲炉裏の上でいいねいにかんそうさせます。



甘えび

越前がにと並び、冬の福井を代表する海の幸です。刺身で食べると口の中にとろっとしたまろやかな甘味が広がります。



わかさ 若狭パール

おおい町の海で、核入れた後、養しよくされたアコヤガイから採れた真珠です。ホワイト系ピンクの色が特徴です。



越前かんたけ

福井県オリジナルのきのこです。香り高く、歯切れがよく、淡白な味わいが特徴です。すき焼きやよせ鍋などの材料におすすめです。

6

しけん きかん しょうかい 試験研究機関の紹介

福井県では、農林水産業に関する5つの研究所で、これからの農林水産業を支える新しい技術や困っていることを解決するための技術の開発をおこなっています。

農業試験場



コシヒカリよりおいしい米の開発や環境に優しい栽培方法などの研究を行っています。

ちく 畜産試験場



牛や豚が元気な赤ちゃんをたくさん産む方法や、おいしいお肉をつくる方法などを研究しています。

か 食品加工研究所



福井オリジナルのお酒をつくる研究をしたり、農林漁家みなさんによるおいしい加工品づくりを応援をしています。

水産試験場



福井の海にはどれくらいの魚がいるのか、魚を増やすにはどうしたらいいのかなどを研究しています。

そう 総合グリーンセンター



森林を守り上手に利用する方法やおいしいきのこの育て方などを研究しています。



まつくい虫に強い抵抗性アカマツの苗ができました。

(総合グリーンセンター)

**できた！
新しい技術**



海の天気予報ができました。

(水産試験場)

索引

とくさん 特産物

農産物

- 越前水仙 (スイセン) …… 9, 10, 75
越前そば (ソバ) …… 8, 17, 62, 67, 70
越のルビー (ミディトマト) ……
9, 10, 20, 58, 72, 73, 82
サトイモ ……
2, 10, 20, 35, 62, 64, 73, 87
つるし柿 …… 10, 25, 64, 74, 87
福井百歳やさい …… 63, 64
とみつ金時 (サツマイモ) …… 10, 87
花らっきよ (ラッキョウ) ……
9, 10, 64, 73, 87
福井梅 (ウメ) …… 8, 9, 10, 25, 26, 27
28, 29, 64, 68, 74, 83
福井すいか (スイカ) 9, 10, 20, 73, 87
福井米 (コシヒカリ, ハナエチゼンなど) ……
11, 12, 13, 14, 16, 17
69, 70, 71, 72, 80, 81, 88
メロン …… 9, 10, 20, 73, 87
六条大麦 (大麦) …… 8, 17, 70

ちく 畜産物

- ふくいポーク …… 30
若狭牛 …… 30, 31, 32, 33, 68, 83

水産物

- 甘えび (ホッコクアカエビ) …… 9, 37, 77, 87
越前うに (バフンウニ) …… 37, 42
越前がに (ズワイガニ) ……
8, 9, 37, 40, 77, 84, 85
越前がれい (アカガレイ) …… 2, 37, 77
若狭ぐじ (アマダイ) …… 9, 37
若狭のかき (マガキ) …… 37, 42
若狭パール (アコヤガイ) …… 87
若狭ふぐ (トラフグ) …… 9, 10, 37, 42, 43

林産物

- 越前かんたけ (カンタケ) …… 87

- くずりゅう
九頭竜まいたけ (マイタケ) …… 10, 86

市町名

- 福井市 …… 3, 4, 5, 6, 10, 21, 35, 44
55, 61, 64, 65, 73, 75, 76, 79, 87
敦賀市 …… 3, 5, 10, 44, 59, 62, 64
小浜市 ……
4, 5, 6, 9, 43, 44, 60, 64, 73, 74
大野市 …… 6, 10, 35, 52, 64, 73
75, 76, 79, 86, 87
勝山市 …… 10, 64, 73, 75, 87
鯖江市 …… 10, 13, 60, 64
あわら市 ……
6, 10, 25, 60, 73, 74, 76, 87
越前市 …… 10, 55, 58, 67, 73, 76
坂井市 …… 5, 6, 10, 15, 25, 31, 33
44, 50, 64, 73, 74, 75, 76, 87
永平寺町 …… 3, 10, 62
池田町 …… 10, 48, 76
南越前町 …… 10, 74, 75, 79, 87
越前町 …… 2, 10, 40, 41, 44, 55, 73, 75
美浜町 …… 9, 64
高浜町 …… 9, 44, 55, 64
おおい町 …… 9, 41, 87
若狭町 ……
9, 26, 29, 55, 58, 60, 64, 72, 74

人物

- 秋山徳蔵 (越前市出身) …… 67
石墨慶一郎 (坂井市出身) …… 80
石塚左玄 (福井市出身) …… 4, 65, 66
津村節子 (福井市出身) …… 82

用語

- 郷土料理 …… 2, 3, 62, 67
食育 …… 4, 65, 66, 67
食料自給率 …… 1
生産調整 …… 17, 71
地産地消 …… 3, 63, 66

福井県の農林水産業の指導や研究をする機関の問い合わせ先

福井農林総合事務所	福井市松本3丁目16-10 (TEL:0776-21-8201, FAX:0776-21-8991) ホームページ: http://www.pref.fukui.lg.jp/doc/fukui-noso/index.html
坂井農林総合事務所	坂井市三国町水居17-45 (TEL:0776-81-3096, FAX:0776-82-2805) ホームページ: http://www.pref.fukui.lg.jp/doc/sakai-noso/index.html
奥越農林総合事務所	大野市友江11-10 (TEL:0779-65-1286, FAX:0779-65-1287) ホームページ: http://www.pref.fukui.lg.jp/doc/okuetsu-noso/index.html
丹南農林総合事務所	越前市上太田町41-5 (南越合同庁舎) (TEL:0778-23-4530, FAX:0778-23-6875) ホームページ: http://www.pref.fukui.lg.jp/doc/tan-noso/index.html 丹生郡越前町内郡14-36 (丹生分庁舎) (TEL:0778-34-1790, FAX:0778-34-2718) ホームページ: http://www.pref.fukui.lg.jp/doc/tan-noso/nyu.html
嶺南振興局	小浜市遠敷1丁目101 (若狭合同庁舎) (TEL:0770-56-2216, FAX:0770-56-2296) 敦賀市中央町1丁目7-42 (敦賀合同庁舎) (TEL:0770-22-0002, FAX:0770-22-0243) ホームページ: http://www.pref.fukui.lg.jp/doc/reinanshinkoukyoku/index.html
食品加工研究所	坂井市丸岡町坪ノ内1-1-1 (TEL:0776-61-3539, FAX:0776-61-7034) ホームページ: http://www.pref.fukui.lg.jp/doc/shokuken/index.html
農業試験場	福井市寮町辺操52-21 (TEL:0776-54-5100, FAX:0776-54-5106) ホームページ: http://www.pref.fukui.lg.jp/doc/noushi/
園芸研究センター	三方郡美浜町久々子35-32-1 (TEL:0770-32-0009, FAX:0770-32-5243) ホームページ: http://www.pref.fukui.lg.jp/doc/enken/index.html
畜産試験場	坂井市三国町平山68-34 (TEL:0776-81-3130, FAX:0776-81-2600) ホームページ: http://www.pref.fukui.lg.jp/doc/chikushi/index.html
家畜保健衛生所	福井市大畑町69-10-1 (TEL:0776-54-5104, FAX:0776-54-5966) ホームページ: http://www.pref.fukui.lg.jp/doc/kaho/index.html
水産試験場	敦賀市浦底23-1 (TEL:0770-26-1331, FAX:0770-26-1379) ホームページ: http://www.fklab.fukui.fukui.jp/ss/
栽培漁業センター	小浜市堅海50-1 (TEL:0770-53-1249, FAX:0770-53-1840) ホームページ: http://www.fklab.fukui.fukui.jp/sc/
内水面総合センター	福井市中ノ郷町34-10 (TEL:0776-53-0232, FAX:0776-53-0545) ホームページ: http://www.pref.fukui.jp/doc/naisuimen/index.html
総合グリーンセンター	坂井市丸岡町楽間15 (TEL:0776-67-0002, FAX:0776-67-0004) ホームページ: http://www.pref.fukui.lg.jp/doc/green-c/index.html
福井県農業協同組合中央会	福井市大手3丁目2番18号 (TEL:0776-27-8210, FAX:0776-23-9390) ホームページ: http://www.ja-fukuichu.jp/
福井県漁業協同組合連合会	福井市大手2丁目8番10号 (TEL:0776-24-1203, FAX:0776-27-5432) ホームページ: http://jf-fukui.a.la9.jp/
福井県森林組合連合会	福井市江端町20号1番地 (TEL:0776-38-0345, FAX:0776-38-0379) ホームページ: http://www.fukuimoriren.jp/

あらかじめ、
幸せだったらいいな。

幸せ度
いちばん
福井県

発行	第17版 平成29年3月
編集委員長	藤田 彰彦 (福井市文殊小学校 校長)
編集委員	水野 直文 (福井市豊小学校 教諭) 大野 真 (若狭町立熊川小学校 教諭)
	田嶋 公夫 (JA福井県中央会教育部 部長)
編集・発行者	福井県
印刷	足羽印刷株式会社

問い合わせ先: 福井県農林水産部食料産業振興課

〒910-8580 福井県福井市大手3丁目17番1号 TEL 0776-20-0417 FAX 0776-20-0649

E-mail: shokusan@pref.fukui.lg.jp <http://www.pref.fukui.jp/doc/021033/index.html>

小学校

4年
5年

組
組

氏名