

1

食育の先進県 福井

1 福井県の郷土料理 きょうどりょう



打ち豆汁 しる

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。



昆布巻き こんぶまき

北前船で北海道より材料の昆布やニシンがもたらされました。



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。

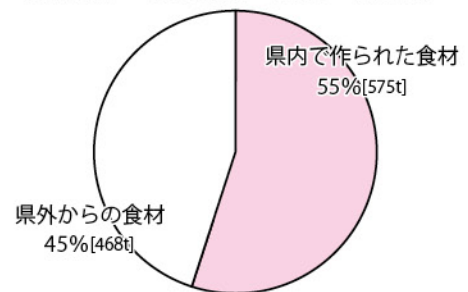
2 福井県では地元の食材をどれくらい食べているの

●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、県内でつく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、「旬の野菜・果物を食べよう」運動を行っています。

福井県内で行われているイベントやスーパーなどで、コシヒカリや越のルビーをはじめ、福井県の食材を出来る限り多く使った食べ方や、野菜の特徴や栄養などの情報を消費者のみなさんに説明しています。



④ 越のルビーを使った鍋



④ 旬の野菜・果物を食べよう運動

3 貴重な「伝統の福井野菜」

福井県には、大正時代以前から栽培されている野菜があることを知っていますか。

各地で、種を保存し、栽培されてきた野菜は、「伝統の福井野菜」と言われていて、中には歴史的にとっても価値のあるものがあります。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。

● 現存する「伝統の福井野菜」

市町名	作物名	市町名	作物名
福井市	明里ネギ, 板垣だいこん, 木田ちそ, 河内赤かぶら, 新保ナス, 菜おけ, カタウリ, カワズウリ	鯖江市	吉川ナス
敦賀市	杉箸アカカンバ, 古田苧カブラ, 黒河マナ	坂井市	越前白茎ごぼう, 三年子らっきょ
小浜市	谷田部ねぎ	美浜町	くぼ丸なす
大野市	嵐かぶら, 穴馬かぶら, 奥越さといも	高浜町	立石ナス
勝山市	勝山水菜, 妙金ナス, 奥越さといも	若狭町	山内カブラ

● 特徴的な品目



【吉川ナス】

鯖江市で栽培されている丸いナス。京都で作られている有名な京野菜「加茂ナス」の先祖とされています。



【谷田部ねぎ】

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。日本三大赤カブと言われています。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言われています。



【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、「梅」, 「つるし柿」, 「くず」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～

日本で初めて「食育」という言葉を使った石塚左玄

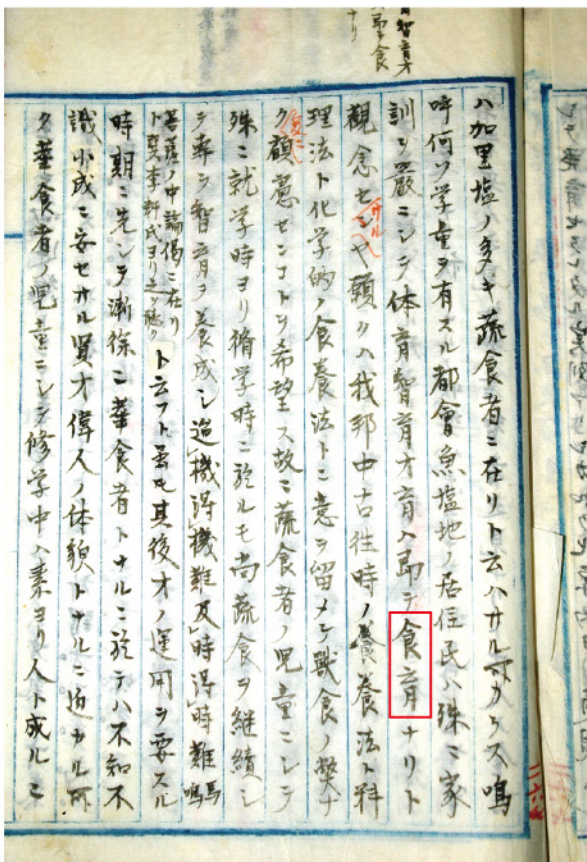


④ 「化学的食養長寿論」創刊号 (1896年)
(NPO法人フードヘルス石塚左玄塾所蔵)

●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」を発刊。 |
| 1907年（明治40年） | 食養会がで顧問になる。 |
| 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られ、食が人の健康を左右する。

3. 人間は穀食動物である

人は歯や顎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。

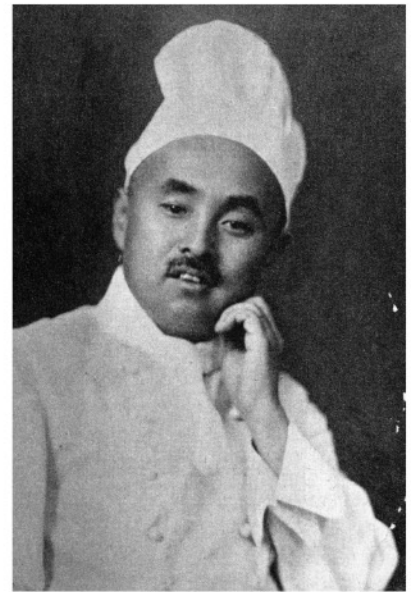
「天皇の料理番」といわれた秋山徳蔵

●料理の神様

「食」を考えるとときに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活躍したのが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（旧福井県南条郡武生町）で生まれ、21才の時にフランスに渡り西洋料理を修業しました。1913年（大正2年）には、25才の若さで天皇が住む皇居の厨司長（総料理長のこと）になり、大正天皇、昭和天皇の毎日の食事や様々な式典の料理をつくりました。

「天皇の料理番」といわれ、様々な食材の味や調理の方法、優れた点や栄養などをよく理解し、郷土料理も大切にしました。日本中の料理人の目標となりました。特に西洋料理の発展に力を尽くした人です。



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、普段はしない「御代わり」をされ、東京に戻った後も「あの越前のそば…」と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。

健康長寿な福井の食育

福井県は、平均寿命が男女とも全国に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「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

和食がユネスコ無形文化財に登録

2013年（平成25年）12月4日に、和食がユネスコ無形文化財に登録されました。季節に合った日本人の食文化が和食を通して世界の人たちに認められました。



冬の野菜がたっぷりの鍋



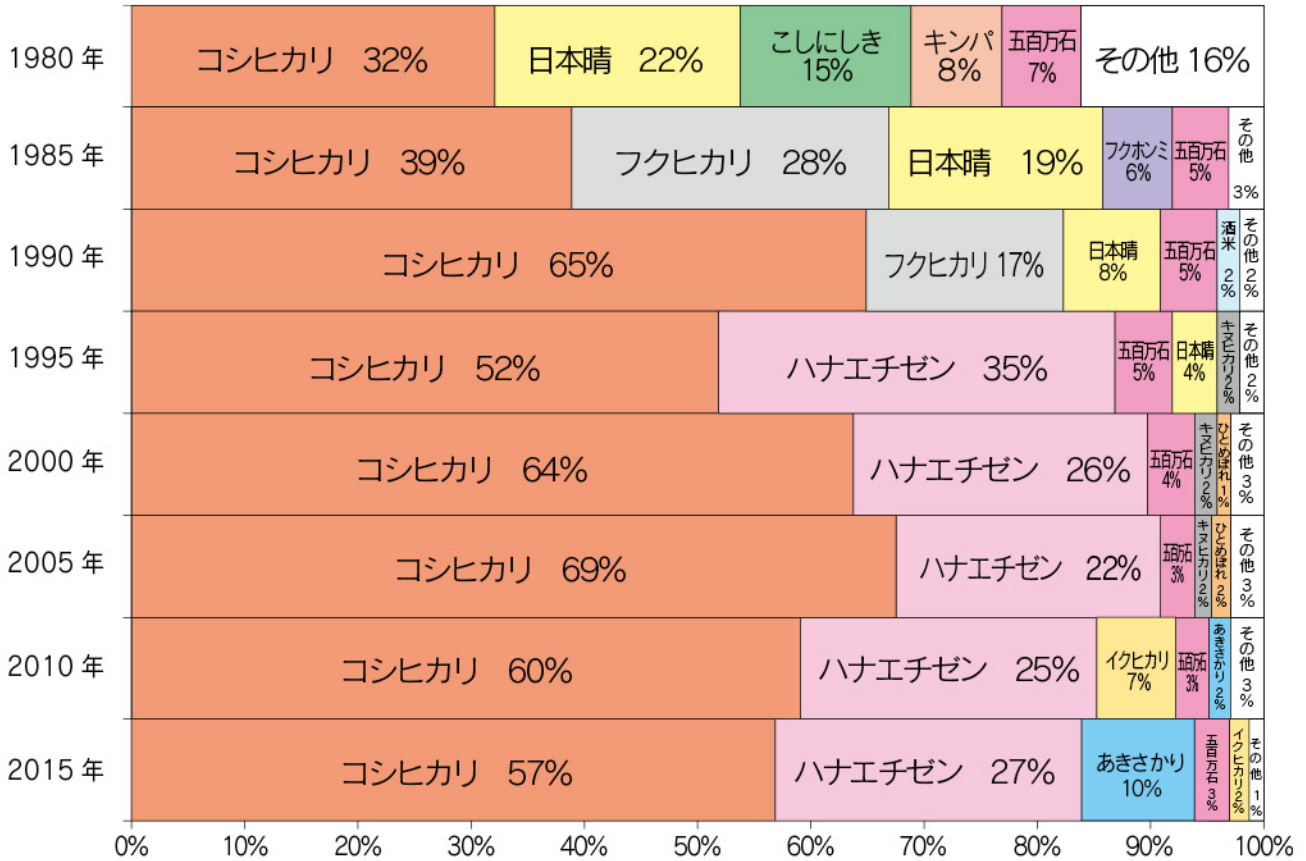
正月のおせち料理

2

福井県の農業

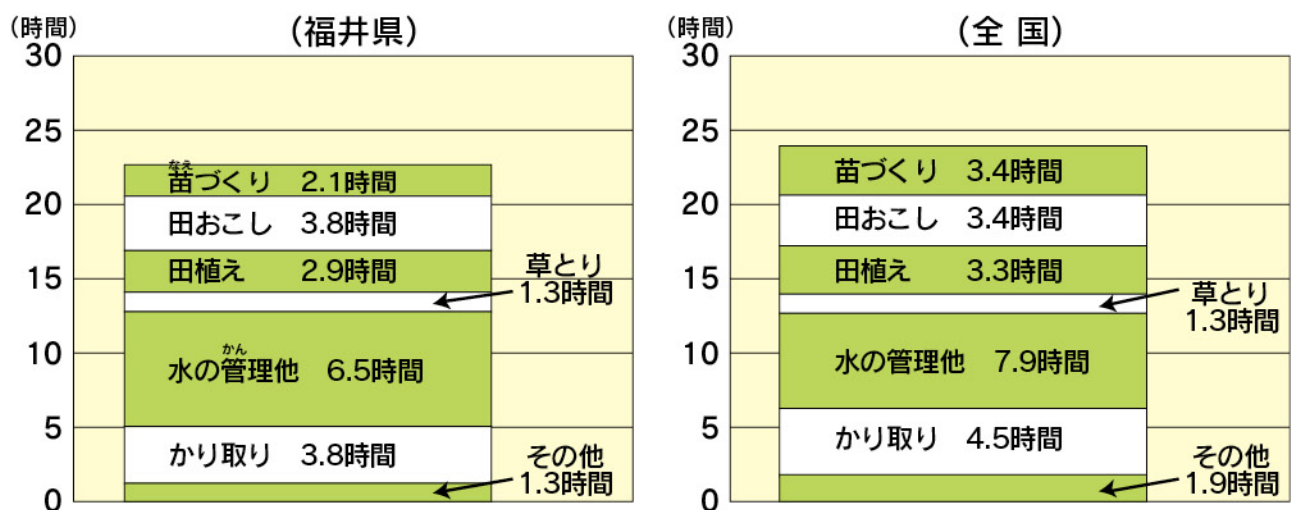
1 福井の米づくり

① 稲の品種別作付面積の割合（福井県）



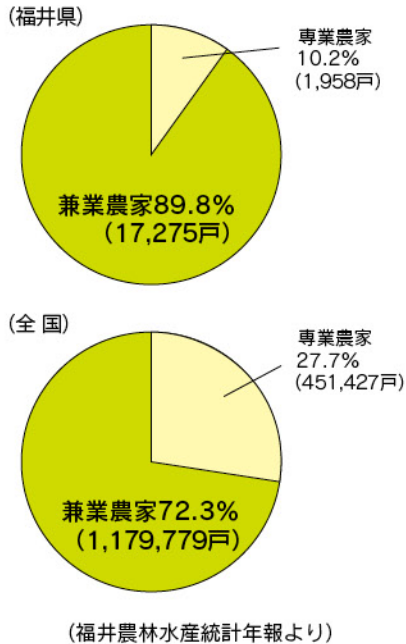
(米穀機構「水稲うるち米品種別作付動向について」福井県経済連調べより)

② 10アール当たりの作業別労働時間（2013年）

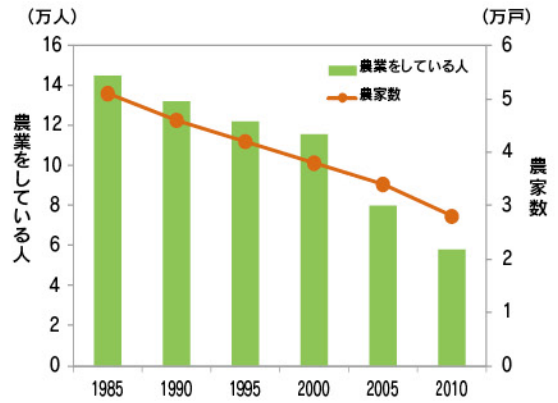


(福井県農林水産統計年報より)

③ 販売農家に占める専業農家と兼業農家の割合(2010年)



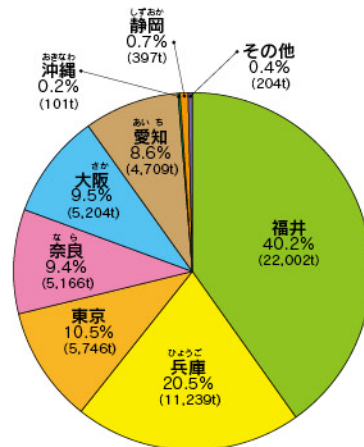
④ 農業をしている人と農家数の移り変わり(福井県)



※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

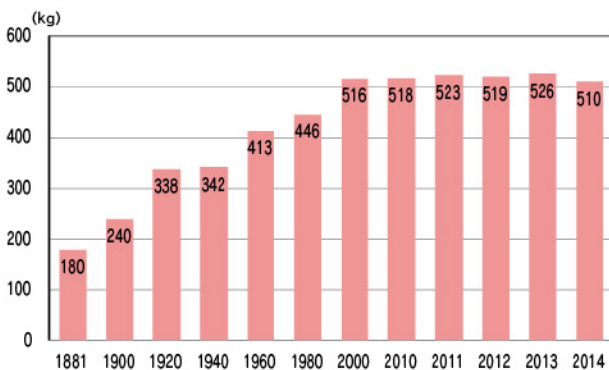
(福井農林水産統計年報より)

⑤ 2014年産福井米 都道府県別販売数量



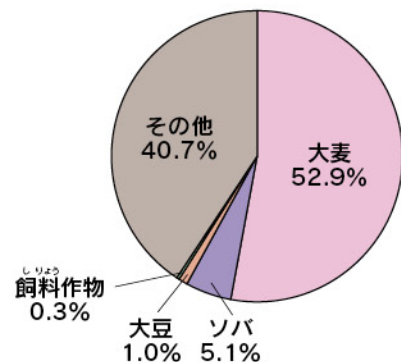
(「JA福井県経済連」調べ/2014年産米)

⑥ 米の10アール当たりの収量の移り変わり



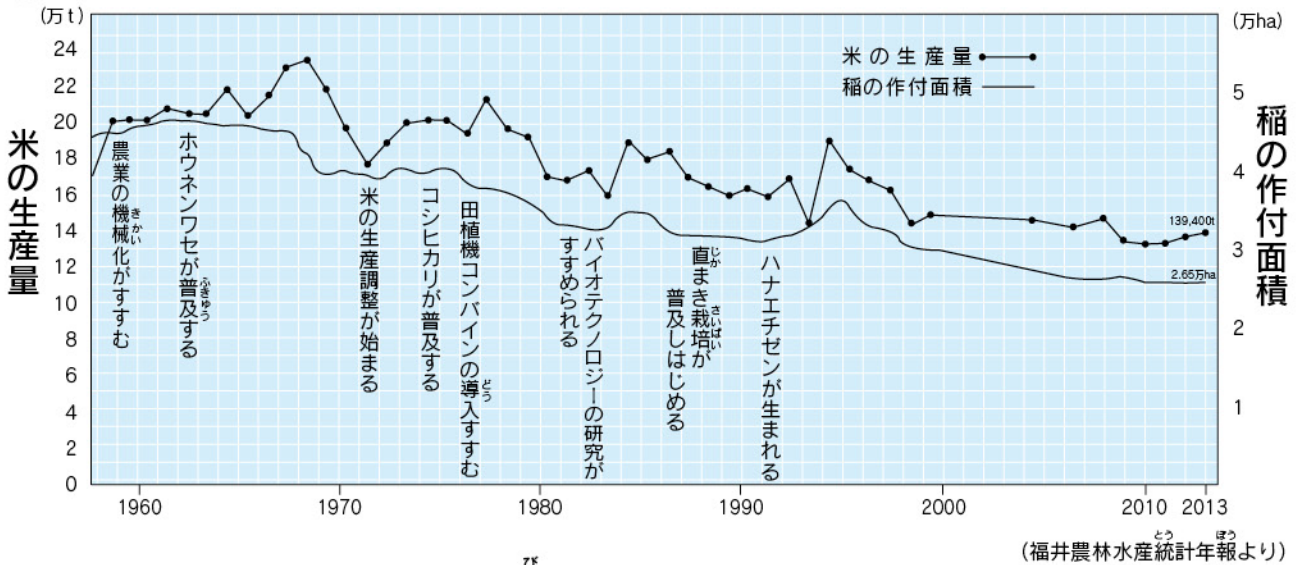
(北陸農政局福井地域センター調べ)

⑦ 転作作物の作付面積の割合(2014年)



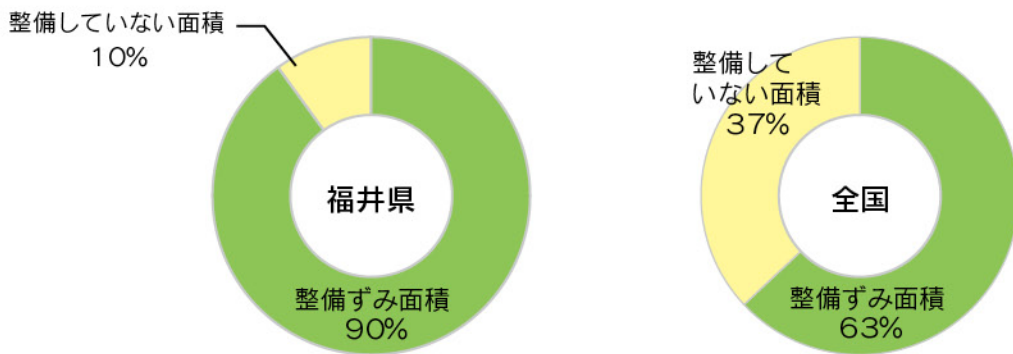
(福井県農業再生協議会事業実績書より)

⑧ 米の生産量と作付面積の移り変わり（福井県）



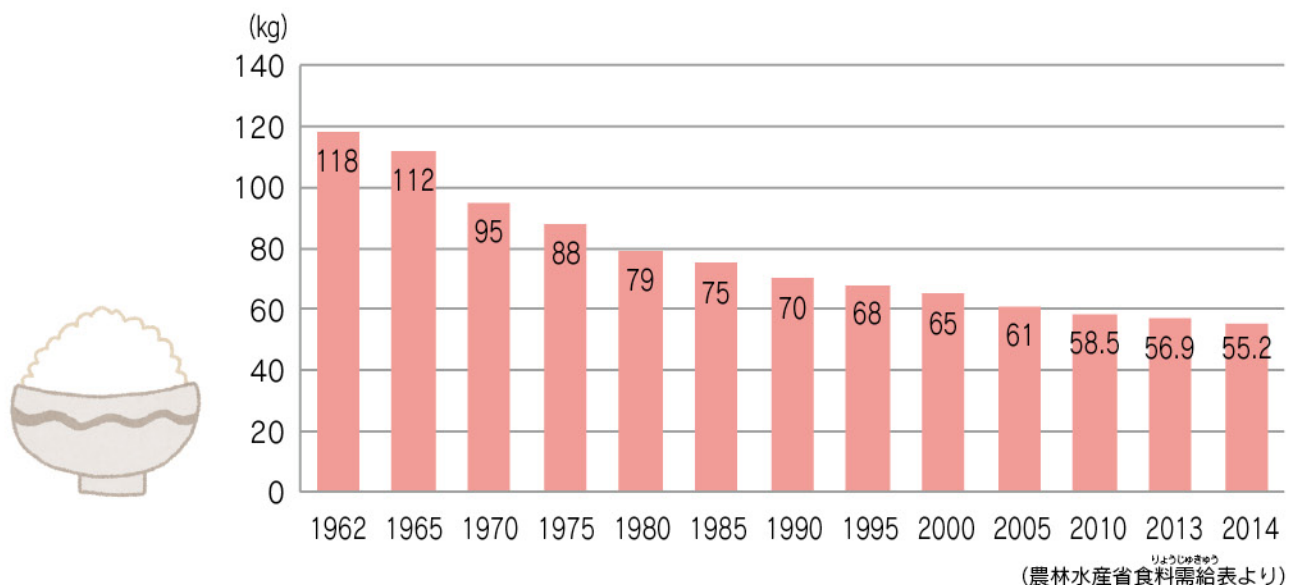
⑨ 農作業がしやすいように整備が進んでいる福井県の水田

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）

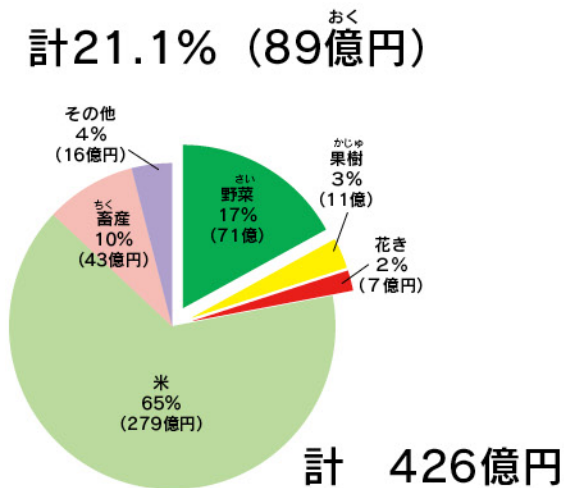


（農林水産省食料需給表より）

2 福井の園芸生産

① 農業算出額に占める園芸の割合 (2013年)

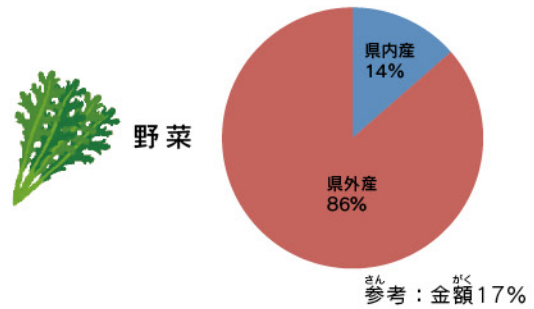
計21.1% (89億円)



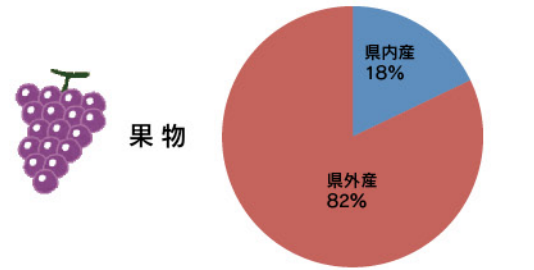
計 426億円

(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 (2014年)



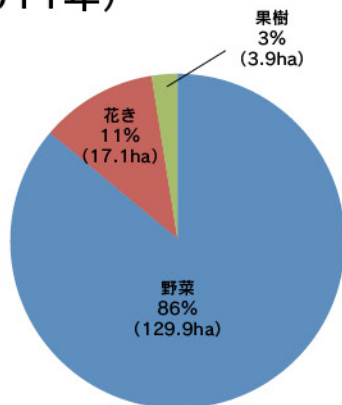
参考：金額 17%



参考：金額 11%

(福井市場年報より)

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)



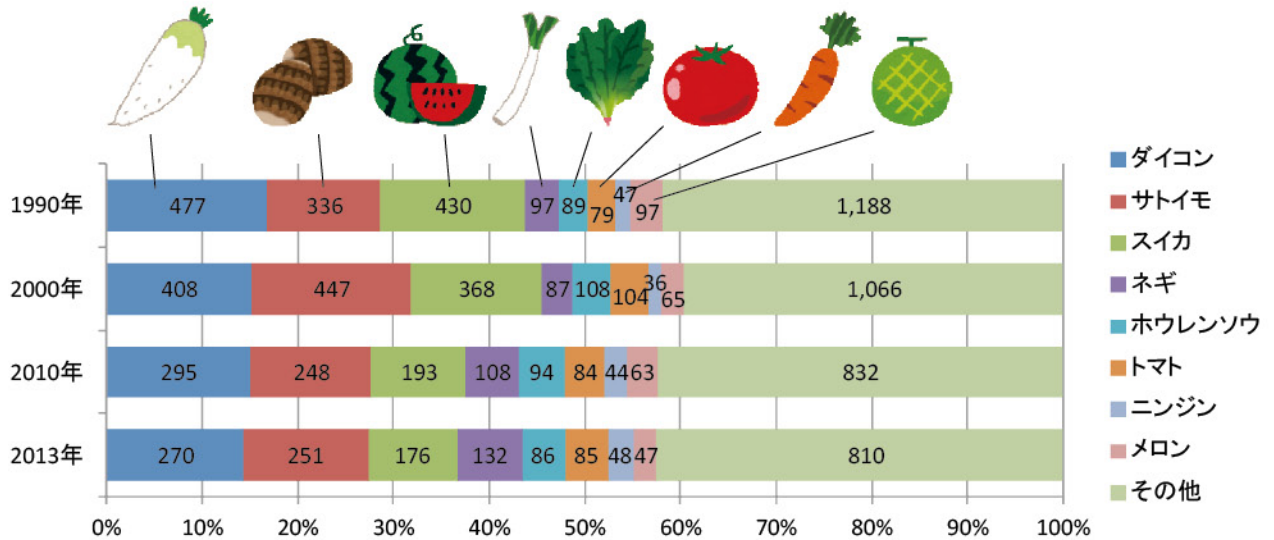
航空写真でみた坂井北部丘陵地の園芸用施設



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
ハウレンソウ														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（2012年）

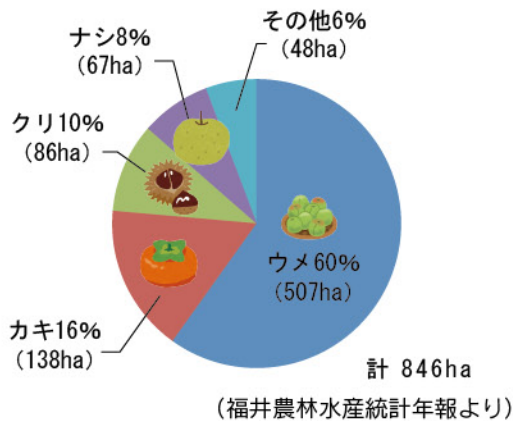


順位	都道府県名	作付面積(ha)	収穫量(t)	出荷量(t)
1	鹿児島	231	3,484	2,851
2	鳥取	202	2,907	2,666
3	宮崎	131	2,505	2,272
4	福井	103	714	714
5	沖縄	74	639	505
	その他	115	1,447	1,304
	全国計	856	11,696	10,312

(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 (2014年, 福井県)



②ウメの全国順位 (2014年)

順位	都道府県	果樹面積 (ha)	収穫量 (t)	出荷量 (t)
1	和歌山	5,140	71,400	69,000
2	群馬	1,040	5,400	4,540
3	茨城	511	1,380	747
4	長野	503	2,190	1,680
5	福井	497	1,860	1,780
	その他	8,509	29,170	19,353
	全国	16,200	111,400	97,100

(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

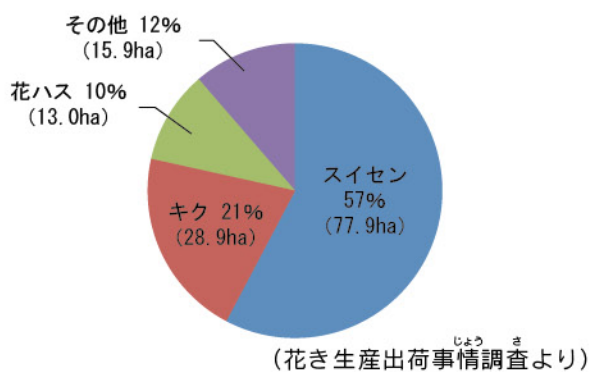
<p>ウメ</p>  <p>主な品種 べにけんさき 紅サシ, 剣先, 新平太夫, 福太夫</p>	<p>ナシ</p>  <p>主な品種 幸水, 豊水, 二十世紀</p>
<p>カキ</p>  <p>主な品種 とねおせ 刀根早生, ひらたねなし 平核無</p>	<p>つるし柿</p>  <p>主な品種 ながら 長良</p>

5 福井の花づくり

①県内でつくられている主な花

<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、10～11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 (2012年，福井県)



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



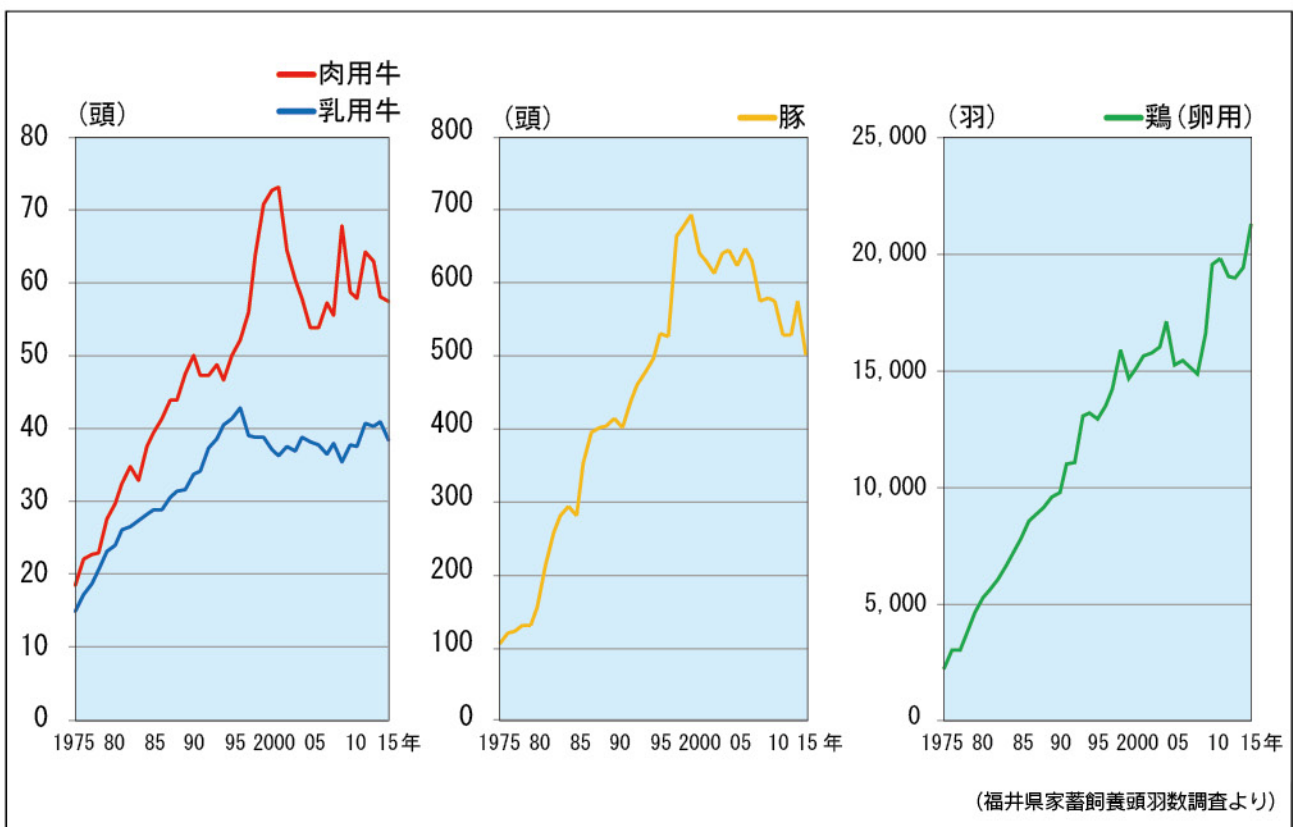
品目	出荷時期												主な市町
	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	
スイセン	■	■								■	■	■	越前町，福井市，南越前町
キク						■	■	■	■	■			大野市，勝山市
ユリ					■	■	■						坂井市，大野市
花ハス							■	■					南越前町

6 福井の畜産

①市町別飼育数ベスト3



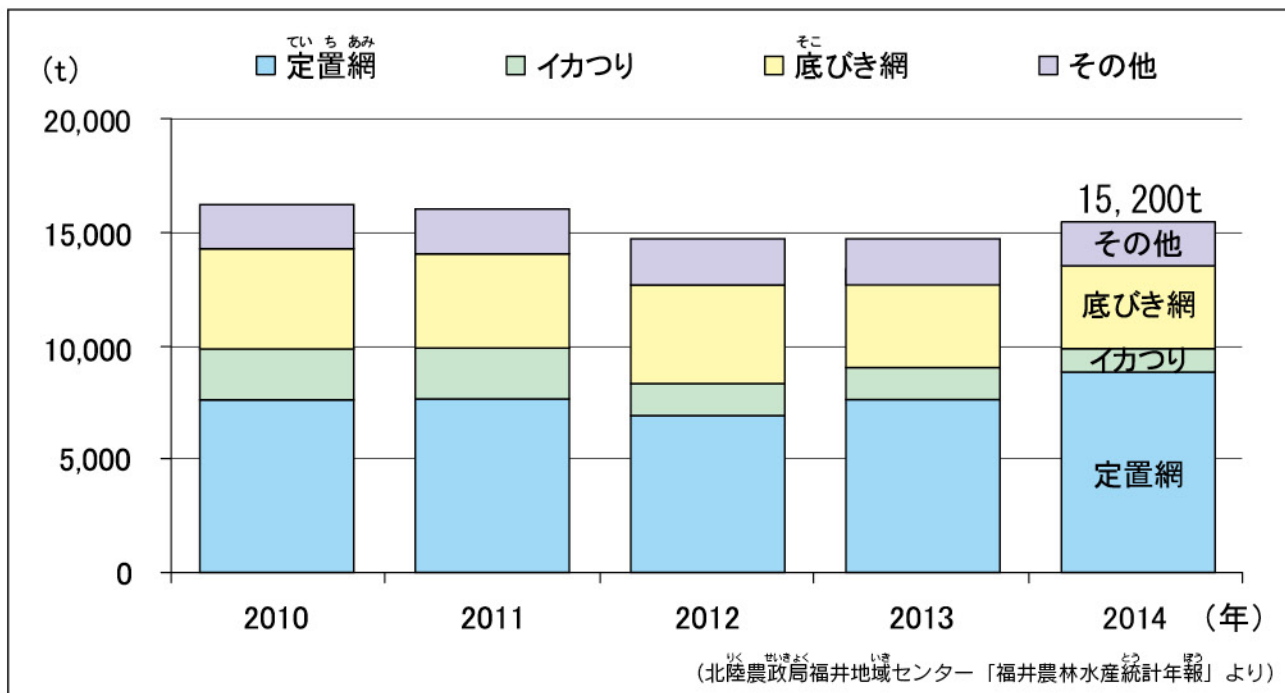
②家畜飼育数の変化 (福井県) 農家一戸あたり



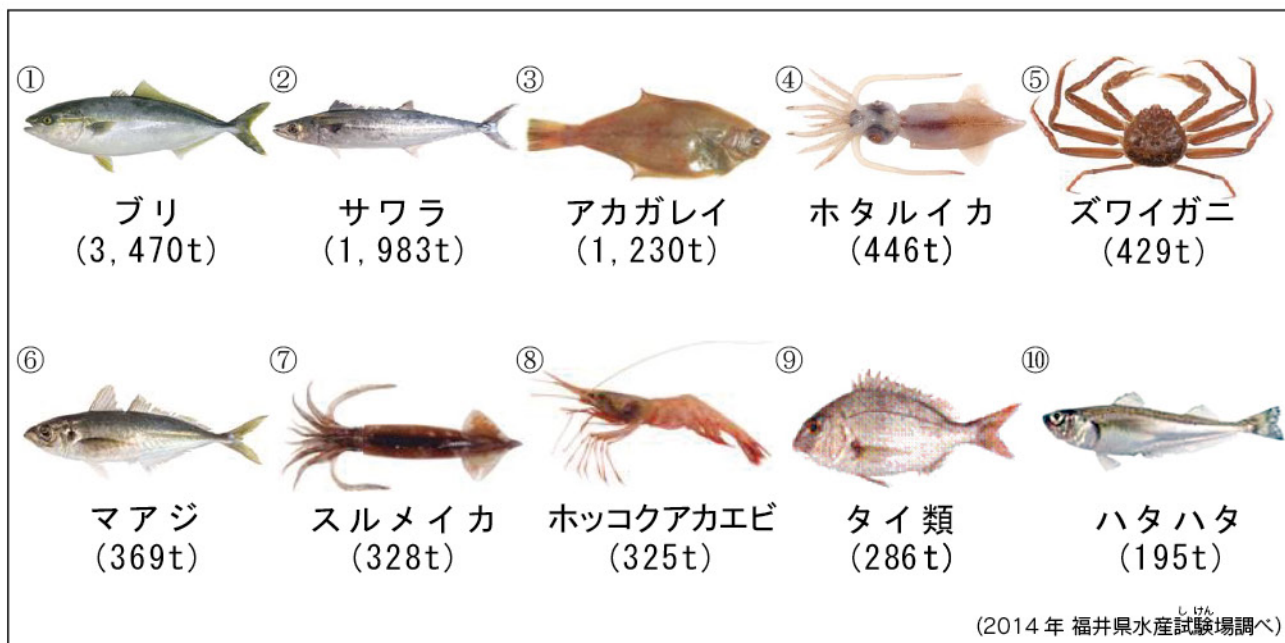
3

福井県の水産業さん

① 福井県の漁業別の漁獲量ぎよ べつ かくりよう



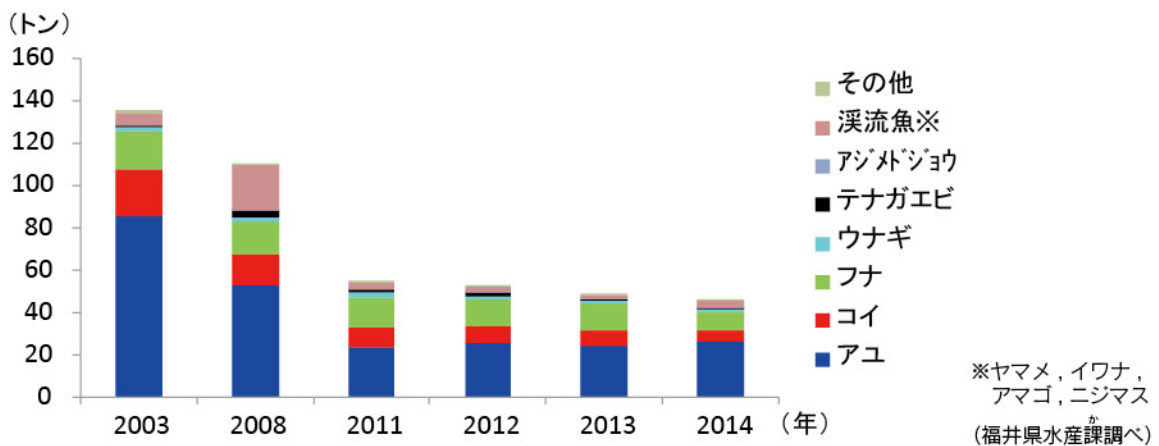
② 福井県の海でとれる魚ベスト 10



③福井県の川や湖での漁獲量

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、溪流魚けい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ゆ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%

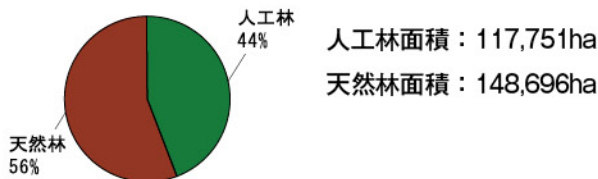
福井県内の市町別 森林面積ベスト3

- 1位 大野市 75,839ha
- 2位 福井市 31,913ha
- 3位 南越前町 31,458ha

(林野庁「2012年 森林資源の現況」より) (「2015年度福井県林業の概要」より)

種別森林面積ベスト3

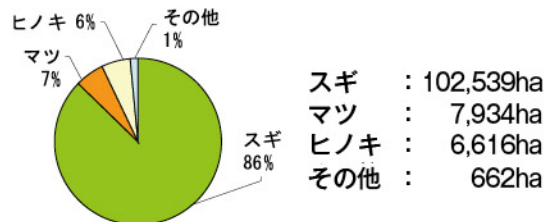
〈福井県の人工林と天然林の割合〉



(国有林を除いた面積での割合)

※国有林…国が所有する森林

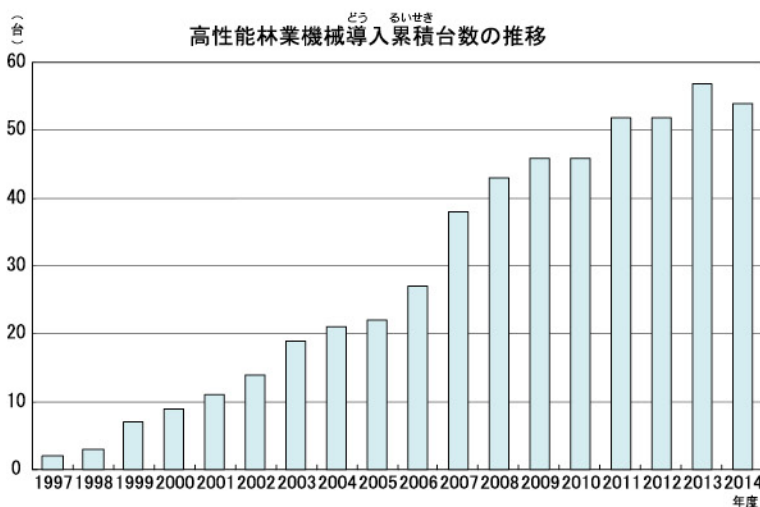
〈福井県の人工林の樹種別割合〉



(国有林面積を除いた樹種の割合)

(「2015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「2015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



スイングヤード
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

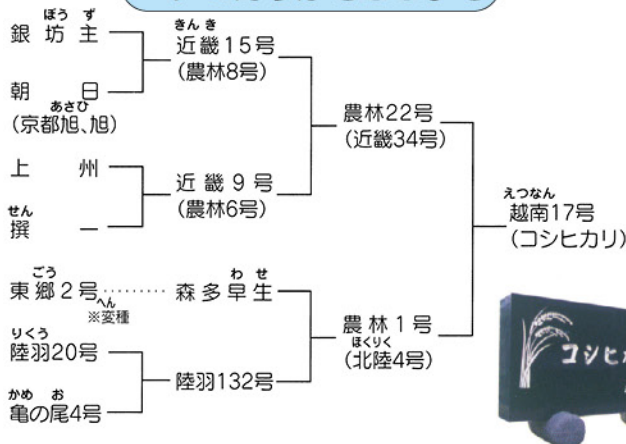
コシヒカリは、福井県農業試験場の石墨慶一郎博士らによって開発された品種です。

- 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周年をむかえます。



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

(2014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	36.4%	本人
2位	ひとめぼれ	9.7%	子
3位	ヒノヒカリ	9.2%	子
4位	あきたこまち	7.2%	子
5位	ななつぼし	3.1%	ひ孫
6位	はえぬき	2.9%	ひ孫
7位	キヌヒカリ	2.7%	ひ孫
8位	まっしぐら	2.0%	ひ孫
9位	あさひの夢	1.6%	一孫
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)

福井生まれのミディトマト

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ディサイズです。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

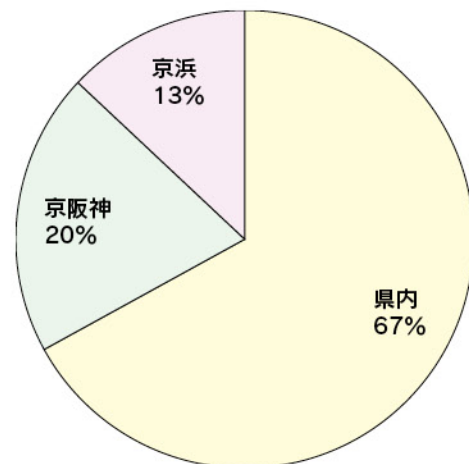
ビタミンCが、大玉トマトに比べて約2倍も含まれ、糖度（甘さ）も大玉トマトより2～3度高いなど栄養があっておいしいのが特徴です。



④ 一つ一つ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)

すもう
お相撲さんも食べている

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、梅干しが入った優勝カップを送っています。大きな舞台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。



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～



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言われる「オレイン酸」が多く含まれているのは「三ツ星若狭牛」として販売されています。



三ツ星若狭牛の販売

(若狭牛は、「若狭牛」と呼ばれて販売されることもあります。)

福井県の魚 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「極」という名前を付けて，ブランド化に取り組んでいます。

カニは脱皮といって，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

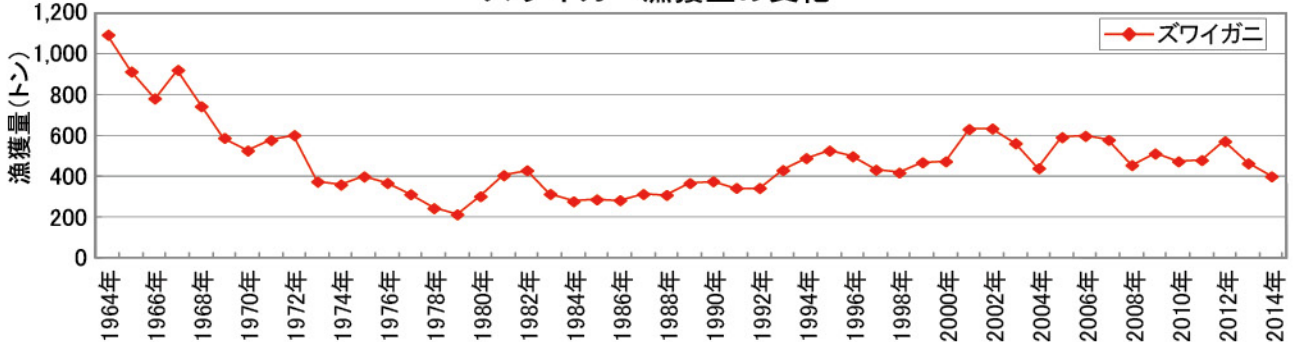
	10月	11月	12月	1月	2月	3月	4月
オス	禁漁期	ズワイガニの漁期					禁漁期
	禁漁期	自主休漁期				ミズガニの漁期	禁漁期
メス	禁漁期	セイコガニの漁期	自主休漁期				禁漁期

「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。

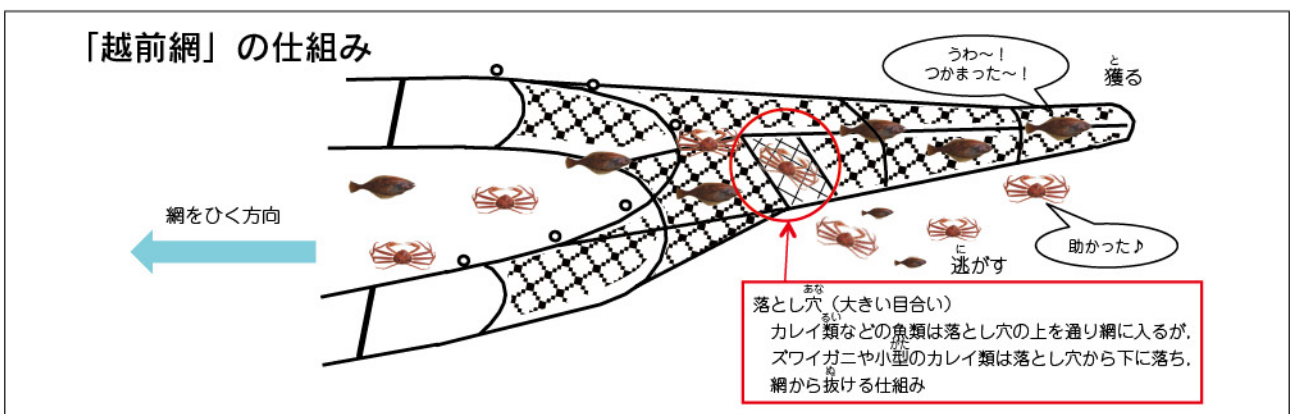
ズワイガニが大人になるにはオスでは10年以上、メスでは8～10年かかるといわれています。このため、一度減ってしまうと増やすのが大変です。それで、ズワイガニを守るためにメスとオスのミズガニの漁期をさらに短くしています。また、ズワイガニをとってはいけない時期には、海の中でカニを逃がして魚だけをとる「越前網」を使用しています。

ズワイガニ漁獲量の変化



(2014年 福井県水産試験場 調べ)

「越前網」の仕組み



地域が育てた逸品 九頭竜まいたけ

～香りや身の厚さ、歯ごたえ抜群～



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言われています。

福井の山間部に生えていましたが、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。



マイタケのうま煮



原木栽培



菌床栽培



キノコの育て方には、木をそのまま利用する原木栽培と、おがくずに米ぬかなどをまぜてかためた菌床を利用する菌床栽培があります。

とくさん まだまだあります！福井の特産物



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、香港でも販売され、おいしいと喜ばれています。



花らっきよ

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作られる特産品で、およそ400年の歴史を持っています。渋柿の皮をむき、罎炉裏の上で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、核入れした後、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方法を研究したり、農林漁家のみなさんのおいしい加工品づくりを応援しています。

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 特産物

農産物

- 越前水仙 (スイセン) …… 9, 10, 69
越前そば (ソバ) …… 18, 62, 64
越のルビー (ミディトマト) ……
9, 10, 21, 54, 55, 58, 66, 67, 75
サトイモ …… 2, 10, 21, 67, 80
つるし柿 …… 10, 25, 59, 68, 80
伝統のふくい野菜 …… 58, 59
とみつ金時 (サツマイモ) …… 10, 80
花らっきょ (ラッキョ) …… 9, 10, 67, 80
福井梅 (ウメ) …… 8, 9, 10, 25, 26
27, 28, 29, 59, 68, 76
福井すいか (スイカ) …… 9, 10, 21, 67, 80
福井米 (コシヒカリ, ハナエチゼンなど) ……
9, 11, 12, 17, 58, 63, 64, 65, 74, 81
メロン …… 9, 10, 21, 67, 80
六条大麦 (大麦) …… 8, 16, 18, 64

ちく 畜産物

- ふくいポーク …… 30
若狭牛 …… 30, 31, 33, 55, 76

水産物

- 甘えび (ホッコクアカエビ) ……
9, 10, 35, 71, 80
越前うに (バファンウニ) …… 35, 40
越前がに (ズワイガニ) ……
8, 9, 10, 35, 38, 55, 71, 77, 78, 80
越前がれい (アカガレイ) …… 2, 35, 71
若狭ぐじ (アマダイ) …… 8, 9, 35
若狭のかき (マガキ) …… 35, 40
若狭パール (アコヤガイ) …… 80
若狭ふぐ (トラフグ) …… 9, 10, 35, 40, 41

林産物

- 越前かんたけ (カンタケ) …… 80
九頭竜マイタケ (マイタケ) …… 10, 79

市町名

- 福井市 …… 4, 5, 6, 10, 16, 21, 22, 51
56, 59, 67, 69, 70, 73, 80
敦賀市 …… 5, 9, 57, 59
小浜市 …… 4, 5, 6, 9, 41, 59, 67, 68
大野市 …… 2, 6, 10, 47, 48, 59, 67
69, 70, 73, 79, 80
勝山市 …… 10, 59, 67, 69, 80
鯖江市 …… 10, 13, 59
あわら市 …… 6, 10, 25, 67, 68, 70, 80
越前市 …… 10, 51, 54, 62, 67, 70
坂井市 …… 5, 6, 10, 15, 25, 31, 33
59, 67, 68, 69, 70, 80
永平寺町 …… 10, 57
池田町 …… 10, 45, 70
南越前町 …… 10, 68, 69, 73, 80
越前町 …… 10, 38, 39, 51, 67, 69
美浜町 …… 9, 59
高浜町 …… 9, 51, 59
おい町 …… 9, 39, 80
若狭町 …… 9, 16, 26, 29, 51, 54, 59, 66, 68
人物
秋山徳蔵 (越前市出身) …… 62
石墨慶一郎 (坂井市出身) …… 74
石塚左玄 (福井市出身) …… 4, 60, 61
津村節子 (福井市出身) …… 75
食育
郷土料理 …… 2, 3, 57, 62
食育 …… 4, 60, 61
地産池消 …… 3, 58

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)
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)
奥越農林総合事務所	大野市友江11-10 (TEL:0779-65-1286, FAX:0779-65-1287)
丹南農林総合事務所	越前市上太田町41-5 (TEL:0778-23-4530, FAX:0778-23-6875)
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)
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)
農業試験場	福井市寮町辺操52-21 (TEL:0776-54-5100, FAX:0776-54-5106)
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)
畜産試験場	坂井市三国町平山68-34 (TEL:0776-81-3130, FAX:0776-81-2600)
家畜保健衛生所	福井市大畑町69-10-1 (TEL:0776-54-5104, FAX:0776-54-5966)
水産試験場	敦賀市浦底23-1 (TEL:0770-26-1331, FAX:0770-26-1379)
栽培漁業センター	小浜市堅海50-1 (TEL:0770-53-1249, FAX:0770-53-1840)
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)
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)
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)
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)
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)



発 行	第16版 平成28年3月
編 集 委 員 長	吉田 高志 (福井市国見小学校 校長)
編 集 委 員	近藤 伸彦 (福井市明新小学校 教諭) 齋藤 博之 (敦賀市赤崎小学校 教諭)
	田嶋 公夫 (JA福井県中央会教育部 部長)
編 集 ・ 発 行 者	福井県農林水産部
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