

92 フレンチ酒場nanoru namonai
 東京都渋谷区富ヶ谷1-2-12 田崎ビル2階
 ☎03-6804-9302 代々木公園駅
 ①九頭竜まいたけのリゾット
 ②イノシシの赤ワイン煮込みと24ヶ月熟成のパルミジャーノ・レッジャーノ

93 Bar Oasis
 東京都豊島区東池袋1-38-4 カシワビル地下1階
 ☎03-3980-4841 池袋駅
 ①福井野菜のピクルス
 ②福子歳ライスイソ

94 目白スペインバル
 東京都豊島区目白3-17-23 AVIWSビル2階
 ☎03-5983-1177 目白駅
 ①九頭竜まいたけのブランチャ マンチェゴチーズかけ

95 ラ・ペファーナ 吉祥寺
 東京都武蔵野市吉祥寺南町1-10-11
 ☎0422-71-4800 吉祥寺駅
 ①ホタルイカ沖漬け
 ②鯖へしこのピッツァ

96 チャオベッラ
 東京都町田市原町田4-4-2 昌興ビル地下1階
 ☎050-3155-1795 町田駅
 ①カーボロネロのペペロンチーノスパゲッティ

97 ワインと日本酒 ikkaku
 東京都多摩市関戸2-39-14
 ☎042-401-9575 聖蹟桜ヶ丘駅

98 ふるまいや アトレ川崎店
 神奈川県川崎市川崎区駅前本町26-1 アトレ川崎3階
 ☎044-589-8098 川崎駅
 ①上庄さといもフライ
 ②ふくいサーモンのプルスケッタ

99 都夏 溝の口
 神奈川県川崎市高津区溝口1-12-12
 ☎044-281-4030 溝の口駅
 ①小西さん家の長葱焼き浸し
 ②鯖へしこ炙り

100 なかめのでっぺん 横浜みなとみらい
 神奈川県横浜市西区みなとみらい2-2-1 ランドマークプラザ
 ドックヤードガーデン地下2階
 ☎045-319-6625 みなとみらい駅
 ①若狭名物! ジュシー浜焼き鯖
 ②鯖のへしこ

ふくいの味 34

甘えび
 越前で揚がる甘えびは別格だと言われる。ねっとなりにした濃厚な甘味と、とろとしたまろやかさで味わい深い。腹部に青い粒状の子を持つ"子持ち"がもっとも高値となる。

イカ
 春のスルメイカ。夏はケンサキイカ、秋のアオリイカに冬のヤリイカなどなど、暖流と寒流がぶつかり合う越前海岸沿岸では、年間を通してさまざまなイカが揚がる。

いちほまれ
 豊かな水、肥沃な大地に恵まれる福井が誇るブランド米。20万種から選び抜かれた。コシヒカリを超えるおいしさを持つ米として誕生! 今年で本格販売して3年目。

越前えび
 とにかく足が早い。水揚げをして1日も経てば、黒味を帯びてくる(もともと茶色味かかっている)。とは言い、噛むほどに押し寄せる甘味と弾力は、ほかにはない唯一無二の味わい。

越前がに
 福井県で水揚げされたオスのズワイガニ。漁期は11月6日から翌年の3月20日まで。メスはせいこがにと呼ばれ、漁期はさらに短く年内一杯で終了する。せいこ好きも多い。

越前ぎんなん
 永平寺町の秋は、鈴なりの銀杏で黄金色に彩られる。山裾に植わる銀杏の木は約1600本。多い年には10tも収穫される。大粒で丸々とした実は、永平寺の精進料理にも登場する。

カーボロネロ
 昨今、福井市で生産が増えているカーボロネロ。イタリヤ原産の野菜で、黒キャベツとも呼ばれる。福井では若葉を収穫することで、柔らかく苦味が少ないのが特徴。生食にも◎。

上庄さといも
 大野市上庄(かみしよう)地区で栽培されている里芋。小ぶりながらも引き締まった身は、煮煎れることなく里芋の旨味を味わえる。しっとりとした肉質は揚げてもち焼いても美味。

きやろふく
 キャッチフレーズは「サラダのヒロイン」。福井市園芸センターが開発した黄色とオレンジのカラルなんじんは、柔らかくて生でも食べられる。火を通せば、ぐっと甘味が増す。

九頭竜まいたけ
 昭和の終わりに人工栽培がスタート。樹の原生林にごくまれに自生する幻のきのこと呼ばれる黒まいたけを、澄み渡った空気と清らかな水がある大野市の山間で育てている。

黒にんにく
 永平寺町の特産品「上志比(かみしひ)にんにく」を長期低温熟成させたもの。にんにくの甘味が引き出され、しっとりとした食感に。にんにく特有の辛味やにおいはない。

原木しいたけ
 福井県内で栽培された原木しいたけの中で、傘の大きさが8cm以上で、肉の厚みや傘の巻き込み具合など厳格な基準を満たしたものを「香福草(こうふくだけ)」と認定。

黒龍吟醸豚
 福井の銘酒「黒龍」の酒粕入り飼料で育てることで、ほろ酔いにして肉が硬くなる原因のストレスを和らげるという。まるで酔拳のよう。肉質はやわらかく、脂は上品な甘味がある。

小鯛ささげ漬
 若狭湾で獲れる小さな鯛を三枚におろして、塩をふって酢に漬け、杉の香りが漂う樽に詰め小浜の特産品。淡白で上品な味わい。わざわざ醤油と一緒に、吸い物に、寿司ネタなどに。

越のルビー・ミディトマト
 福井県立短期大学(現・福井県立大学)農学科で育成され、誕生したミディトマトは甘味と酸味のバランスが絶妙。越のルビーの名付け親は福井市出身の芥川作家の津村節子さん。

汐うに
 日本三大珍味の一つ。「越前うに」とも呼ばれる。パフウニの卵巣に塩をまぶして熟成させる。一つのうにから1gしかつることができないという稀少な一品。

地がらし
 福井県産のからし種でつくったからし粉のこと。江戸時代よりも前から伝わる在来のからし種を用いて、秘伝の粉砕法でつくられる越前の和スライス。辛味が強く刺激的!

ジビエ
 福井にはおいしいジビエの条件が揃っている。自然の恵み(木の実にきのこ、きれいな沢の水)、猟師の腕、処理の仕方、解体の技術などなど。イノシシやアナグマが獲れる。

そば
 福井で栽培されるそばは主に在来種で、小粒ながら味が濃く、香りが優れている。大根おろしを添えた「越前おろしそば」は福井名物。飲んだ後のげは、ラーメンじゃなくて、そば!

とみつ金時
 福井県あらわ市の富津地区で栽培されるさつまいも。徹底した温湿度管理=キュアリング貯蔵法によって、一年を通してはくく感と上品な旬の甘味を保持している(裏面参照)。

長葱
 水はけのいい九頭竜川流域は長葱にとってうってつけの土地。白く甘みずみずしい上質な長葱が育つ。病気を防ぐために、米と交互に水田で栽培しているのもユニーク。

日本酒
 名川に恵まれる県内には約30の酒蔵がある。自前の井戸を持ち、水脈による水質の違いは醸す酒の味となる。2020年は福井県オリジナル酒米「さかほまれ」の大吟醸酒リリース元年!

福井梅
 江戸時代より梅の栽培が続く三方五湖周辺をはじめ、産地は県内全域。在来の「紅映」が祖先で、昭和から平成にかけて育成された「新平大夫」「福大夫」の4品種が福井梅となる。

ふくいサーモン
 大島漁港沖の大型生簀などで養殖されたトラウトサーモン。2016年に初めて水揚げされた。養殖の強みを生かした、臭みのないもっちりとした肉質と上品な脂のりが特徴。

福地鶏
 2017年4月に雛の譲渡が始まったばかりの、福井県産地鶏のニューカマー。自由に走り回れる環境で長期間平飼ひ飼育されるため、濃厚な旨味としっかりした歯ごたえがある。

へしこ
 サバ、イワシなどの青魚を鹽に漬けて発酵させた郷土料理。しょっぱさの奥に熟成された旨味やコクを味わえる。ふぐやイカのへしこもあり、ご飯やお茶漬け、酒のお供に◎。

ホタルイカ
 全国3位のホタルイカ漁獲量を誇る福井。ホタルイカの産地として知られる富山県のものよりは若干小ぶりな一口サイズが、福井産。定置網の富山に対して、福井は底引き網。

モッツアレラチーズ
 小浜にあるイタリア料理店を併設するチーズ工房「La Verita(ラヴェリタ)」謹製。地元酪農家が飼育する牛の生乳でつくられる。ふわっと溶けるようなエアリーな食感◎

山うに
 鯖江市河和田地区で300年以上受け継がれてきた伝統の漬物。柚子、赤なづな、鷹の爪、塩を丁寧に練り上げてつくられる。材料の比率や練り具合などはつくり手ごとに違うという。

らっきょう
 三里浜(福井市・坂井市)の砂丘地で採れる。全国で唯一、植え付けから収穫まで丸2年をかけて栽培される。年月が経つほど粒が小さくなるため小粒で歯切れはシャキシャキ!

六条大麦
 麦茶や押麦(麦ご飯用)の原料となる大麦で、福井県は生産量全国ナンバー1。優れた栄養価の品種「ファイバースノウ」は、雪のように白く「大麦のコシヒカリ」の異名をもつ。

若狭がれい
 1985年より毎年、皇室に献上されているカレーで、身の甘さが特徴。天日干しすると、旨味が凝縮してさらに美味。福井では、魚屋の軒先にかれいを干す風景が冬の風物詩。

若狭牛
 県内最高峰のブランド牛。サシはきめ細やかでとろけるような肉質を誇る。おいしさを増すオレイン酸含有量が特に高いもの(牛脂中55%以上)は「三ツ星若狭牛」として認証。

若狭ぐじ
 若狭湾での釣り、もしくは延縄漁で漁獲され、選別された甘鯛を若狭ぐじと呼ぶ。ぐじは福井と京都の一部での呼称。食べ方は、塩焼き、一夜干し、味噌漬け、粕漬けなど。