

和食「ごはんとお味噌汁」
大人気！！

「福井発コシヒカリ」 全国キャラバン



9/8～11/22 キッチンカーで日本全国を縦断しました！！



平成27年3月
福井県農林水産部

「福井発コシヒカリ」全国キャラバンの概要

目的

コシヒカリを生んだ福井県から、和食の基本形「ごはん」と味噌汁の魅力
を全国に発信し、「和食」の普及と新たな「ごはん」の需要拡大を推進

内容

9月8日～11月22日の期間中、全国47都道府県をキッチンカーで周り、各地のショッピングセンター等で、炊き立ての福井県産コシヒカリと本格ダシの味噌汁を試食提供。

東京では食イベント「ジャパンフードフェスタ」と「ファーマーズ & キッズフェスタ」に出展。

※農林水産省委託事業

和食の日を活用した「和食」再認識全国展開事業と共同実施



出発式
平成26年9月8日
福井県庁前広場



合計76日間
47都道府県
走行距離 8,886km



ジャパンフードフェスタ2014



ファーマーズ & キッズフェスタ2014

到着式
平成26年11月22日
福井県産業会館



全国各地において試食会を実施

- ◆ 累計試食数: **12,307食**
- ◆ **新聞社31社**で取組紹介(合計約1千万部)
- ◆ **テレビ局5社**のニュースで取組紹介
- ◆ **5雑誌**で取組紹介(合計約150万部)
- ◆ 「ぐるなびメルマガ」で取組紹介
- ◆ 熊本県、奈良県、栃木県、千葉県と共同開催



9/29 大分合同新聞(大分県)

10/13 朝日新聞(大阪府)

10/16 北日本新聞(富山県)

10/16 秋田魁新報(秋田県)



HOT PEPPER Beauty



産経リビング新聞



元氣農業



家の光

投稿紹介(一部)



りゅうりゅうと夫婦の3ショット

福井よりはるばる東京へやってきてくれた、初めて見るりゅうりゅうの可愛さに一目惚れしました。ご飯、お味噌汁で本物の美味しさを実感し、大変有意義な一日でした。

7才の金魚マルちゃん



あーん

試食での一コマです。美味しい、お米を食べて、嬉しそう。

シンゴ



美味しくいただきました

こんなもちもちで美味しいごはんは久々に食べました！

ちな



福井産コシヒカリ大人気！！キッチンカー大賑わい！

福井産のコシヒカリ、美味しかったですー！お出汁の効いたお味噌汁も。もつとごはんを食べようキャンペーン、広まりますように！！実家も兼業農家でお米を作っていることもあり、応援します！！

シロメシダスキ！



おにぎりくんがいた！

やっぱりお米は美味しい！

あけみん



ゆるキャラ大好き

ご飯は一粒一粒しっかりしていて美味しく、お味噌汁もお味噌の味が絶妙でした。娘は、謎の恐竜にぎゅーしてくるね！と言って喜んでいました。炊飯ジャー欲しいです。

ナナ



味わい

試食会で福井の新米をいただきました。甘くて美味しかったです。試食だったので、少しずつ噛み締めながら味わって食べました。普段の食事の時も、お米を味わってたべようかなと思います。

ぴっち



突然の出逢い

スタッフさんの「バル前に寄ってください！」の声にキャンペーンのご飯とお味噌汁をいただきました。ご飯はもちもち、ふわふわ、味噌汁もびっくりするほどおいしかったです！本当に！

あーこ



和食推進会議でおいしいお米いただきました。

福井産のコシヒカリ全国キャラバン隊発見！おいしいごはんとお味噌汁をいただきました(^_^)

ユウ



あーん(^o^)

試食させて頂きました。塩こんぶがなくても、ご飯だけで十分美味しかったです。

1歳の息子は、試食後も大きな口を開けて「あーん」と言い続けていました。

むうと



キッチンカーが幸せを運んでくれた！

子供と遊んだ後、キッチンカーに偶然遭遇！そのまま美味しいお米と梅干しとお味噌汁を試食させていただきました。最高に美味しかったです！福井産の食品で和食を食べよう！

じろろ



ありがとうキッチンカー

全国を周りながら最後に東京に来てくれたキッチンカー。心温まるコシヒカリとお味噌汁の美味しさに「ありがとう」とお礼を言いたいです。福井県と東京都の交流が増えたら嬉しいです。

カリ姉ちゃん



徳島県の試食会場

マルナカ徳島店の試食会場にて。炊きたてのご飯とお味噌汁、とても美味しかったです。ご馳走様でした。福井県からの試食イベントは珍しいので、沢山の人が参加していました。

よつば



身も心もボカボカ

小雨降る日比谷公園にキッチンカーを発見。美味しいごはんとお味噌汁は身体を温めてくれるだけでなく、心も満たしてくれました。和食、最高！！

おにぎりくん



ハラヘリまいう〜♪

バルに行こうと通りがかったら、めっちゃおいしいお米とお味噌汁に出会いました。(*'▽')/腹ヘリで食べるご飯はめっちゃまいう〜♪でした。

じよい



美味しい思い出

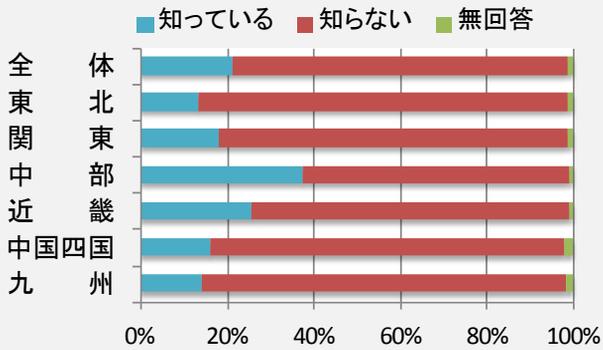
係の方の親切な対応・笑顔に緊張もほぐれました。おぼんに乗った2つのお椀からは美味しそうな香りが！！本当に美味しかったです。福井から来て下さり有難うございました。

み〜ちゃん

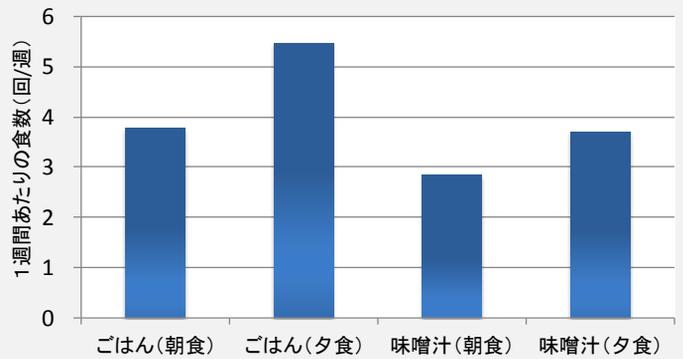
アンケート結果

全国47都道府県でアンケートを実施し、
合計7,688人からアンケートを回収

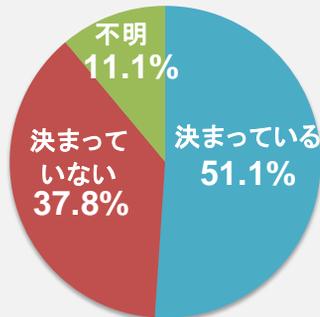
○コシヒカリのふるさが福井県であることを知っていましたか？



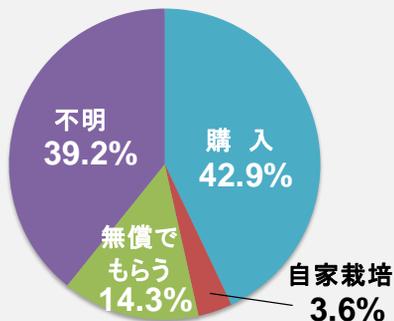
○ご家庭で、和食の基本となる「ごはん」と「みそ汁」は、1週間に何回程度、食されますか？



○日頃、ご家庭で食されているお米の品種や購入について教えてください



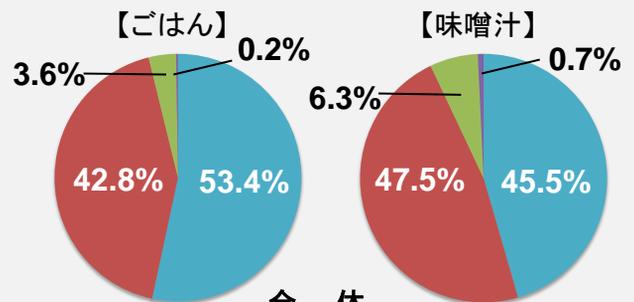
お米の品種



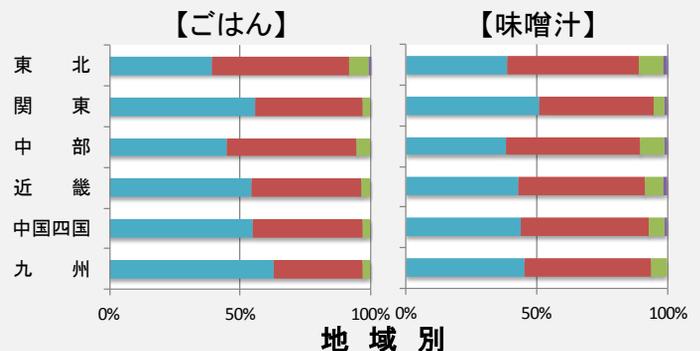
米の入手方法

○試食していただいた「ごはん」「味噌汁」の感想を教えてください

■すごくおいしい ■おいしい ■どちらでもない ■おいしくない



全 体



地 域 別

コシヒカリー族サミット

全国キャラバンと併せて開催した「コシヒカリー族サミット」には、全国各地から水稲研究者や生産者など**約300名**が参加

内容

特徴あるおいしい品種の開発・栽培を目指す**全国各地の水稲研究者、生産者が福井県に集結**。稲作の革新技术や新たな品種の育成と産地化について意見交換し、今後の米作りについての**共同宣言を承認**。

共同宣言

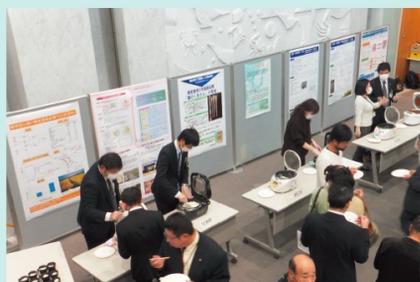
お互いの知恵と技を結集してコシヒカリー族を大きく育て、明日の米づくりに向けて、消費者が求めるおいしいお米を届けていく



共同宣言

コシヒカリー族試食会とポスターセッション

全国の研究機関が育成したコシヒカリー族の味くらべと、品種育成について意見交換を実施。



ポスターセッション



味くらべの様子



コシヒカリー族 20品種

「新たな米品種の育成と消費者の評価」(パネルセッション)

こだわりの米店と水稲研究者が、米のブランド化や「ごはんの消費拡大」について意見交換を実施。



【進行役】

農研機構 作物研究所 所長 矢野昌裕氏

【パネラー】

株式会社スズノブ 代表取締役 西島豊造氏

北海道上川農業試験場

研究主幹 佐藤毅氏 (ゆめぴりか育成者)

山形県農業総合研究センター

水稲部長 中場勝氏 (つや姫育成者)

九州沖縄農業研究センター

広報普及室長 坂井真氏 (にこまる育成者)

福井県農業試験場

ホストヒカ開発部 主任研究員 小林麻子氏

ミラノ国際博覧会に出展(予定)

イタリアで開催される「ミラノ国際博覧会」に出展し、精進料理などの食文化と併せ、四季折々の豊かな自然に恵まれた福井の農産物をPR

禪(ZEN)と精進料理の福井

場 所: 日本館イベント広場

期 間: 平成27年10月24~27日(4日間)

内 容: 精進料理の調理実演

禪(ZEN)修行体験

「コシヒカリのふるさと」や伝統工芸品のPR 等



出展イメージ

※ 問い合わせ先 : 福井県観光営業部

ブランド営業課(TEL 0776-20-0422)

福井県 TOPICS

ふくいってこんなところ!



食の國 福井

コシヒカリの生まれた故郷

おいしい米の代名詞として、いまや全国で栽培されているコシヒカリは、実は福井県生まれの品種です。1956年に福井県農業試験場で農学博士・故石墨慶一郎氏を中心に開発されたお米で「越の国に光輝く米」という願いを込めて名付けられました。

御食国・若狭(みけつくに・わかさ)

福井県南西部の若狭地方は、かつて天皇へ海産物などを納めることが許された国として「御食国(みけつくに)」と呼ばれました。若狭湾で獲れた鯖、くじ(甘鯛)、かいらいなどが「鯖街道」を通り京の都へと運ばれ、京の豊かな食文化の発展にも貢献しました。

ご当地グルメの宝箱

福井には豊かな山海の食材・料理のほかにも地元の人々に愛される個性溢れるご当地グルメが数多くあります。なかでも越前おろしそばやソースカツ丼、くずまんじゅうはそのおいしさが全国的にも有名です。



- ①コシヒカリ/作付面積全国一を誇り、全面積の約37%を占める、日本で一番食べられているお米です。
- ②コシヒカリの里の石碑/福井県農業試験場にコシヒカリを育成した場所を示すものとして建てられました。
- ③若狭くじ/和名はアカアマダイ。京料理で高級魚として珍重される、美しいピンクの体と角ばった頭が特徴の魚です。
- ④越前がに/福井沖で獲れる良質の雄のズワイガニだけに冠されるブランド。福井の冬を代表する味覚の王様です。
- ⑤越前おろしそば/そばに辛みのある大根おろしの出汁をたっぷりかけた伝統料理。最近では長寿食としても注目されています。
- ⑥ソースカツ丼/細かなパン粉をまぶして揚げたカツを、さっぱりしたウスターソースにくぐらせた名物カツ丼。

日本で一番幸せな県民

2011年、法政大学院の坂本光司教授らがまとめた47都道府県の幸福度を指標化した著書※のなかで福井県は総合1位に選ばれています。福利厚生や治安の良さ、未婚率が低く出生率が高いなど、福井県の住みやすさが数値の上でも実証されました。

幸福度総合ランキング(40の指標の総合平均評点)

1位	福井
2位	富山
3位	石川
4位	鳥取
5位	佐賀

出典(※): 坂本光司&幸福度指数研究会
「日本で一番幸せな県民」(PHP研究所、2011年)

太古のロマンが今に蘇る恐竜王国

福井県はまさに「恐竜王国」と呼ぶにふさわしい国内随一の恐竜化石の産地です。日本で発掘された恐竜化石の大部分を占め、今では恐竜研究の中心地として注目を集めています。化石の発掘地である勝山市内には、世界最大級の恐竜博物館があり、県内外から多くの観光客が訪れ、大人気となっています。また、2013年4月には福井県立大学に「恐竜学研究所」を開設し、恐竜研究活動の學術レベルの向上を目指しています。



福井県恐竜博物館

福井県勝山市村岡町寺尾51-11
かつやま恐竜の森内
開館時間: 9:00~17:00/TEL: 0779-88-0001



問い合わせ先: 福井県農林水産部生産振興課(TEL 0776-20-0427)