



①若狭地域や越前海岸沿岸の伝統料理「へしこ」 ②奥越地域で親しまれている「里芋のころ煮」 ③熊川くずで作る「葛まんじゅう」 ④福井県内で広く食べられる「越前おろしそば」 ⑤昆布巻き ⑥「木葉(こつば)ずし」ともいわれる「葉っぱずし」

ふくい 千年文化

Vol.11

次世代へ残したい ふくいの郷土料理

県内各所

福井県は、山・海・里の幸がバランスよく揃っている全国的にも珍しい地域です。古くから港町として栄えた三国や敦賀、小浜などは、かつて北前船の重要な寄港地で、京へと物資を運ぶ「鯖街道」などの街道や宿場町も発展しました。

そうした歴史が育んだ独自の食文化は、じつに多種多彩。塩漬けた鯖をさらに糠漬けることで長期保存できる「へしこ」や身欠きニシンを昆布で巻いて柔らかく煮た「昆布巻き」、日本三大葛の一つ熊川くずで作る「葛まんじゅう」といった、先人の知恵や技が詰まった逸品が、今なお伝承されています。

また、霊峰白山をはじめ標高の高い山々からもたらされる水資源、肥沃な土壌など、農作物にとつて好条件が揃う奥越では、郷土料理の「里芋のころ煮」が親しまれています。九頭竜川流域の地域では、祭りや祝い事に欠かせない郷土料理として「葉っぱずし」が受け継がれています。朝倉孝景がそばを栽培したことが始まりとされ、四百年以上の歴史がある「越前おろしそば」は、福井グルメの代表格として広く食されています。

これらの料理は今でも県内で親しまれているほか、地域おこしの団体などが伝承に取り組んでいます。

<お問い合わせ>
流通販売課 TEL/0776-20-0417

千年文化について
詳しくはこちら→



TOPIC

県では、福井が全国に誇る農林水産物・食品や食文化、それらを支える伝統工芸品を紹介する冊子「旬の里ふくい」を作成しています。また、農水省HP「うちの郷土料理」にも福井県の郷土料理が多数紹介されています。



「旬の里ふくい」
はこちら



「うちの郷土料理
福井県」はこちら