

特集

ふくいの食をトップブランドに！

越前がにやいちほまれなど、魅力ある食材が豊富な福井県。福井の新たな魅力となる新ブランドが続々と誕生しています。

極シリーズ (越前がれい、若狭ぐじ)



■新たな「極」ブランド

福井県水産物の最上級ブランド「極」。越前に続いて、令和2年度に「越前がれい極」、「若狭ぐじ極」の2つが誕生しました。

越前がれいは、県内で水揚げされたアカガレイであり、肉厚で弾力のある身とまろやかな旨味が特徴です。「極」は、産卵前の脂が乗ったメスで、鮮度が保てるように「神経抜き」を施したもののから選定します。また、若狭ぐじは、若狭湾で水揚げされ一定の基準を満たしたアカアマダイであり、淡白な中にも上品な甘さがあります。特に身が厚く、「神経抜き」を施した新鮮なものを「極」としています。

「越前がれい極」は全国的にも珍しい刺身での提供を売りにしていくほか、「若狭ぐじ極」は県内や京都の料亭、旅館を中心に売り込んでいきます。

■若狭まはた

全国的に流通量が少なく、市場単価が高い高級魚「マハタ」。新たなブランド養殖魚として、平成27年度から養殖業者とともに、稚魚の生産技術の開発や養殖試験を行ってきました。令和元年度には、稚魚の生産施設が完成。令和2年5月には、県産の稚魚を初出荷しました。新しい福井の海の幸を楽しんでもらえるよう、嶺南地域の漁家民宿など52軒でさまざまな料理の提供が始まっています。

■越のリゾット

令和2年11月には、県農業試験場が10年かけて開発した調理加工専用のお米「越のリゾット」の販売をスタートしました。

加熱しても煮崩れしにくく、ほんのり芯が残ったアルデンテ感を保持できるのが特徴で、リゾットやパエリアに最適。家庭やアウトドアでも楽しめるようレシピ集を作成し、JA直売所などで販売しています。ぜひ挑戦してみてください。



越のリゾット

若狭まはた



ふくい甘えび



ふくい農林水産まるごとフェスタでのPR

「極」ブランドお披露目会での試食

知事メッセージ みなさんと一緒に

ふくい食を全国へ発信

農林水産業に携わるすべての人が自信と誇りを持って経営を続けられるよう、県では、さまざまな品目で食のブランド化を進めています。福井の新たな魅力となるよう、県内外に向けどんどんアピールしていきます。



知事 杉本 達治

知っていますか？県産そばの特徴

全国的に栽培されているそばの多くは改良品種。大粒で成長が均一のため収穫量が安定するというメリットがあります。

一方、福井県では地域固有の在来種のそばを栽培し続けています。在来種とは、特定の地域で、栽培され続けてきたそば(種)のこと。改良品種より栽培が難しく、希少で香りや味に深みがあるのが特徴です。福井県では、昔から大切に受け継いできた在来種を大事に守って栽培しています。



大野在来種、丸岡在来種など、地域によってさまざまな在来種があります。地域ごとに異なるそばの個性を食べ歩いてみてはいかがでしょうか。



「さかほまれ」を使用した地酒の数々

ふくいそばをPR！ ウェブサイト「ふくいそばオンライン」



こちらから



さかほまれ

農業試験場が県酒造組合の協力のもと8年の歳月をかけて開発した大吟醸向け酒米「さかほまれ」。洗練されたふくらみのある味わいの日本酒を作ることができます。今春は、県内19の蔵元からさかほまれを使った地酒が販売され、飲み比べも楽しめます。今後関係者一丸となって酒米栽培や醸造のレベルアップを図ります。

ふくいそば

福井県は、そばの在来種を栽培している全国的にも珍しいそば産地であり、先日行われたそばの人気投票では、福井県が全国1位となりました。毎月18日を「蕎麦の日」としているほか、「ふくいそばオンライン」を設置するなど情報発信に磨きをかけていきます。

このほか、カラフルなミディトマト「越の宝石(じゅえりー)」や県産甘えびブランド「ふくい甘えび」が誕生。恵まれた食の宝庫として、新たな食のトップブランド化を進めていきます。

★ふくい甘えびは裏表紙をチェック

◎農林水産部 政策推進グループ

☎0776-2010416 FAX2010649

新しいトマトのブランド「越の宝石」

県園芸研究センターでは黄色とオレンジ色のカラフルなミディトマトを開発。赤色のブランドトマト「越のルビー」などとセットで「越の宝石」として令和2年度から販売しています。甘みと色合いを生かしたサラダで食べるのがおすすめ。県内の農産物直売所で取り扱っています(6月～8月)。

