S の食をトップブランド

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

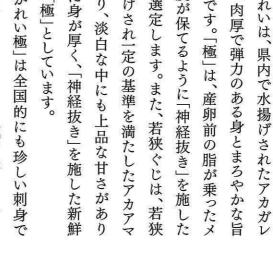


■新たな「極」ブランド

がにに続いて、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。 福井県水産物の最上級ブランド「極」。越前

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

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







■若狭まはた

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

■越のリゾット

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 令和2年11月には、県農業試験場が10年か トしました。

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

みなさんど一緒に

ふくいの食を全国へ発信

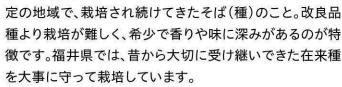
農林水産業に携わるすべての人が自信と誇りを持って経営を続けら れるよう、県では、さまざまな品目で食のブランド化を進めています。 福井の新たな魅力となるよう、県内外に向けどんどんアピールしてい きましょう。



2 3

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





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。

り 繋。地通さかほまれ



「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」



売され、飲み比べも楽しめます。今後も関係者

丸となって酒米栽培や醸造のレベルアップを図

の日本酒を作ることができます。今春は、県 かほまれ」。洗練されたふくらみのある味わ

内19の蔵元からさかほまれを使った地酒が

販

こちらから

ります。

ふくいそば

ほか、「ふくいそばオンライン」を設置するなど 国的にも珍しいそば産地であり、先日行わ なりました。毎月18日を「蕎麦の日」としている たそばの人気投票では、福井県が全国 福井県は、そばの在

1位

来種を栽培している

たな食のトップブランド化を進めていきます。

甘えび」が誕生。恵まれた食の宝庫として、新

(じゅえりー)」や県産甘えびブランド「ふくい

このほか、カラフルなミディトマト「越の宝石

★ふくい甘えびは裏表紙をチェック

間農林水産部 政策推進グループ

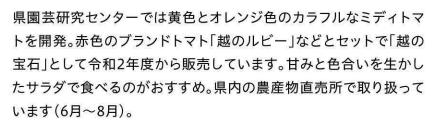
30776 - 20 - 0416

EAX 2 0

0649

新しいトマトのブランド「越の宝石」

情報発信に磨きをかけていきます。





一さかほまれ

の歳月をかけて開

発した大吟醸向け酒米「さ

農業試験場が県酒造組合の協力のもと8年

4