

育てよう! 福井の食

豊かな里山里海^湖に囲まれた福井県には、おいしい食べ物がたくさんあります。
平成29年の新春を迎え、西川知事と学校法人服部学園の服部幸應さんが、食のブランド化やそのPR方法、食育の大切さなどについて語り合いました。

福井の食の魅力

服部さんは、何度も福井県にいらしていますが、福井の食に対してどのような印象をお持ちですか。

服部 有名な「越前がに」をはじめ、素晴らしいものがたくさんあります。ただ、あまり表に出てきていないという印象です。例えば、「越前」野菜など、「越前」という名前をつけてPRをすることもっと前面に出して行くのではないのでしょうか。

知事 福井の食が素晴らしいという評価をいただき、ありがとうございます。一方で、その素晴らしい食をどのように売り込んでいくかについて、まだ課題があるということだと思います。ミディマト「越のルビー」や里芋、梅、若狭ぐじ、若狭ふぐなど、数多くあるおいしい食べ物を、どのように売り込んでいくのが課題です。

越前がにについては、昨年度、極上品質のものを「越前がに(極(きわみ))ブランド」として全国に売り出したところ、越前がに全体の生産額が増加し、高い評価をいただいています。今年度は、越前がにの証である黄色いタグに、新しくQRコードを付けました。スマートフォンなどで読み取ると、日本の荒波の中、漁師の方が苦労しながら漁をしているダイナミックな映像を見る事ができます。食べるまでのストーリーが見え、カニのおいしさも増すような仕掛けをしています。



服部 幸應さん
学校法人服部学園 理事長
昭和20年東京生まれ
食育を通じて、食の安全安心や健康の問題に積極的に取り組んでいる。
平成26年「ふくい」の食育伝道師に任命され、現在は「ポストこしひかり」ブランド化戦略会議の委員長を務める。



越前がに漁の様子

誕生ポストこしひかり

「コシヒカリ発祥の地である福井県から、昨年、新しいお米が誕生しましたね。」

知事 昨年12月に「ポストこしひかり」が誕生しました。開発当

初の20万種の中から1種類に絞りました。おいしさも大事ですが、農家の方が育てやすいことや、環境に優しいことも大切で、それらをすべて満たすお米を作りました。

県民のみならずのほか、プロの料理人やお米屋さんなど、専門の方にも評価していただき、選びました。

服部 香りがいいですね。味も、噛めば噛むほど甘さが出てきます。

知事 おいしいです。色、ツヤ、香りも良いです。

服部さんは、ポストこしひかりの販売PR戦略を考える「ブランド化戦略会議」の委員長ですが、新しいお米をどのように打ち出していこうとお考えですか。

服部 ブランド米は全国で誕生していますが、ポストこしひかりはコシヒカリを超えるお米なので、ほかに並ぶものがないくらい高い評価を得られるようにしたいです。「他のブランド米と比べておいしい」というのではなく、このお米そのものの評価を高めることにより、「福井のお米はおいしい」と言わせたいと思います。

知事 昨年12月に「ポストこしひかり」が誕生しました。開発当

「ポストこしひかり」の新しい名前を募集

【締切】1月31日(火)消印有効
【応募先】ふくいブランド米推進協議会 名称募集係
・はがき 〒910-0006 福井市中央3-2-18 AK福井中央ビル
・FAX 050-3737-6137 ・メール naming@fukui-rice.jp
・ウェブ



学校法人服部学園 理事長 服部 幸應さん



福井県知事 西川 一誠

福井は食育先進県

食の大切さ、良さを知るには、食育が大事ですが、福井の食育にどのような印象をお持ちですか。

服部 福井には、今から100年以上前に「食育」を唱えた医師石塚左玄(いしづかざげん)がいました。食育を英語に訳すと「Eating Education」となります。つまり、食べ方を教えるということです。最近では、箸を正しく持つことのできない子どもが随分と増えました。箸の使い方を始め、食事の作法を子どもが身に付けられるようにしたいと思います。

知事 給食で使う食材を小学生が自分で育てる「学校給食畑」の整備を進めたり、セイコガニの食べ方を教えるなど、学校給食を通じて、子ども頃から食への関心を高める活動を行っています。

服部 福井に来て、福井の食べ物に会うことも楽しみですが、もっと東京で買うことができるシステムを考えてもらいたいと思います。

知事 日本穀物検定協会がポストこしひかりの食味(おいしさ)を評価したところ、抜群に高い数値となりました。これをみなさんに実感していただくための手段を考える必要があります。

服部 福井に来て、福井の食べ物に会うことも楽しみですが、もっと東京で買うことができるシステムを考えてもらいたいと思います。

知事 東京や大阪などの大都市圏で福井産の食材を使った料理を提供する「福井ゆかりの店」を増やすほか、百貨店やホテルでフェアを開き、福井の食を売り込んでいきます。また、越前焼や若狭塗など、福井県には食にまつわる素晴らしい伝統的工芸品があるので、それらを食べ物とセットにして楽しんでもらうことが大切だと思います。

服部 福井の食に対する首都圏での評判はいかがですか。

「ポストこしひかりをはじめ、福井のおいしい食べ物を全国の方に食べていただきたいですね。服部さん、福井の食に対する首都圏での評判はいかがですか。」



学校給食畑で野菜を収穫する小学生

食の担い手を育てる

食を支える担い手の育成も大切ですね。

服部 若手の育成が大事です。良い生産者が育つようにサポート

トすることはもちろん、食べる側である消費者も、良いものを選ぶ能力を身に付ける必要があります。

福井県では、食の担い手を育てるために、どのような取組みをしていますか。

知事 福井で農業や水産業に携わりたいという人は、県内外問わずたくさんいます。そこで、平成26年に「ふくい園芸カレッジ」を、その翌年に「ふくい水産カレッジ」を開講しました。研修生たちは、カレッジでの研修終了後、実際に県内で園芸や水産業に従事しています。



ふくい園芸カレッジでの研修の様子

また、農家民宿や農家レストランなど、里山里海湖ビジネスの勉強を行う「ふくい農業ビジネスセンター」を昨年設置しました。より総合的な食のトレーニングを進めていきたいと思います。

最後に、これからの福井の食に対してエールをいただけますか。

服部 昨年、ポストこしひかりが誕生しました。これに続く新しい食べ物、「越前」という名称を冠してどんどん広がるようになってほしいです。

今後の抱負をお聞かせください。

知事 来年の秋には、福井しあわせ元気国体と、障害者スポーツの全国大会が開かれます。また、平成34年度には北陸新幹線が敦賀まで開通し、その先もさらに延伸していきます。福井を訪れる方においしい食べ物を楽しんでいただく絶好の機会です。食のブランド力を強化し、全国に福井を売り込んでいきたいと思います。