

食のブランド化を進める おいしい福井の食を全国へ・世界へ！



本県は、豊かな自然に囲まれ、越前がにや若狭ふぐ、福井梅や越前そば、コシヒカリなど、四季折々の食を味わうことができます。

県では、農林水産業を意欲と誇りを持てる産業に育てるため、福井の「食材」のブランド化を推進。産地の拡大と大都市圏への販路開拓を進め、収益性の高い農林水産業を目指す活動を始めています。

「福井県産」の魚を育てる

県では、養殖魚の一大産地を目指して、「越前サーモン」や「マハタ」の養殖振興を進めています。

「越前サーモン」とは、寿司ネタで人気のあるサーモンの一種、トラウトサーモン（ニジマス）を水のきれいな本県沿岸で育てたもの。



越前サーモンの刺身

県は、今年1月から5月まで福井市鷹巣沖での大型

いけすによるサーモンの試験養殖を支援し、その結果を検証。12月からおおい町の

大島沖で開始される大型いけす養殖を支援します。

「マハタ」は、三重県や愛媛県では特産魚として盛んに養殖が行われており、中華料理でも高級魚として扱

われています。刺身や煮付けなど、年間を通じておいしいことから、民宿や温泉旅館などの新たな名物料理となることが期待されます。

県では、これらの魚を早く皆さんに味わっていただけるよう、養殖体制を整え、販路開拓の支援を行います。

☎水産課
0776・20・0435

新ブランド「福井百歳やさい」

本県には、勝山水菜や谷田部ねぎ、河内赤かぶらなど、地域風土と先祖代々の努力によって、100年以上前から受け継がれてきた23種の伝統野菜があります。

県では、これらを「福井百歳やさい」と名付け、ブランド化と県内での流通を支援。地域共有の宝物として伝え続け、本県の誇る地域特産物とするために産地の拡大を進めます。

☎地域農業課
0776・20・0419

「ポストこしひかり」ブランド化戦略

「ブランド」と言えば、本県には福井県が生み出した



「ポストこしひかり」の稲刈り

「コシヒカリ」があります。県では、この「コシヒカリ」を超える高品質でおいしい品種「ポストこしひかり」を育成しています。

これまでの20万種の中から、昨年、有望な10種に絞り込み。本年度は現地で試験栽培を行い、各地での生育特性や生産者などからの評価を参考に4種まで絞り込みます。

平成30年度の販売開始に向け、県やJAなど関係機関が一体となり「ポストこしひかり」のイメージ戦略や販売手法をまとめた、ブランド化戦略を策定。食や流通、販売、広告などの各分野の専門家などの意見を参考に、着実に高い評価を得るブランドへと育てます。

大都市圏へ売り込む

県では、魚介類や農産物などの豊かな自然の恵みや文化、観光等の情報を発信。首都圏等の大都市圏で本県の知名度を上げ、本県産農林水産物の販路を広げる活動を進めています。

大都市圏でお店を経営しているシェフや料理長、仕入



有名店のシェフが上庄さといも産地を見学

味の週間が始まります

県では、魅力ある食材が豊富な11月に「ふくい味の週間」を設定し、食の大切さを学び、また楽しんでもらう催しを展開しています。

今年度は、福井の食や食文化を通じた「和食」の魅力発信がテーマ。JAグループと連携しながら進めている「ふくい朝ごはん」県民運動にちなんだ活動や、テレビドラマ「天皇の料理番」のモデル



となった本県出身の秋山徳蔵氏に焦点をあてた展示やフォーラムなどを行います。

味の週間の最後を飾る「ふくい味の祭典」では、テーマにちなんだ様々なステージイベントを展開するほか、北陸グスティネーションキャンペーンの記念イベントを同時開催。（詳細はP8をご覧ください。）

ぜひ、ご家族で来場いただきお楽しみください。

☎食料産業振興課
0776・20・0421

ミラノから世界へ！ 福井の技・食をPR

今年、イタリア・ミラノで開催されているミラノ国際博覧会。「食」をテーマに5月1日から10月31日まで開催され、約150の国や地域などが参加しています。

本県は、10月24日から27日までの4日間、日本館に「禅（ZEN）」と精進料理の「福井」をテーマに出展。ヨーロッパでも関心が高まっている「禅」や、「感謝」「もったいない」などの精神が凝縮された精進料理等、福井の



本番に向け、実演等のリハーサル

食文化を世界に伝えます。

ステージでは、精進料理の調理実演や禅体験に加え、昆布かきや越前漆器の沈金、越前焼のろくろ成形、越前打刃物の研ぎの実演を行います。他にも、食を彩る伝統工芸品の展示や越前和紙の紙すき体験、福井米おにぎりや郷土料理の試食、地酒の試飲を実施。福井の食と伝統工芸の魅力を発信し、観光誘客や販路拡大につなげます。

☎ブランド営業課
0776・20・0422