

ふくい育ちのフルーツ



メロン

人気の高い高級品

アールスメロン

【産地】坂井市、あわら市、勝山市、鯖江市
【旬の時期】7月9月～10月

福井で最も多く作られている品種です。独特の甘い香りと美しいネット模様が特長で、贈答用とされる最高級品。気候や土壌に影響されやすく、高度な栽培技術が必要で、網目の張りが均一に力強く浮き出ているものが美しいとされます。福井県内一のメロンの産地、坂井北部丘陵地や三里浜砂丘地の他、いろいろな場所でも作られ、それぞれの味わいの違いも楽しみです。

プリンスメロン



昭和37年に皇太子ご成婚にちなんで命名。香り高く、糖度は15～17度あります。

パールメロン



糖度が高く、肉厚で食べ応えがあります。贈答用として人気が高い隠れた逸品です。

わかいの若猪野メロン



盆地特有の寒暖の差が激しい勝山市で栽培されているアールスメロンです。

マリアージュ



オレンジ色の果肉、ジューシーな赤肉メロンです。秋まで収穫される珍しい品種です。

恐竜のたまご



別名ウスベキスタンメロン。日本ではほとんど栽培されない幻のメロンです。



幅広い人気を持つアンデスメロン

【産地】あわら市 【旬の時期】6月下旬～7月中旬
細かいネットが密に入り高級感があり、果肉が緑色で甘みが強いのが特長です。果実が実ったら形の良いもの2果を残し、他のものは摘果します。

多地域で栽培していますマルセイユメロン

灰緑色の中のきれいなストライプ。追熟が早く、収穫後すぐに食べ頃となります。肉質は粘質で、香りが良く、赤肉です。



【産地】あわら市、鯖江市
【旬の時期】6月～7月中旬



梨

一番初めに収穫されます

幸水

比較的温暖な気候で過ごしやすく、梨やカキ、クリなどの果実栽培に適した坂井市とあわら市にまたがる丘陵地で栽培されています。早生種の中でも特に収穫時期が早く、毎年真っ先に出荷される梨です。梨好きが好む品種で口ざわりが良く、あっさりとした甘みが特長です。残暑厳しい季節に収穫期を迎えるため、水分の豊富さが大人気。少し冷やして食べるのがお勧めです。

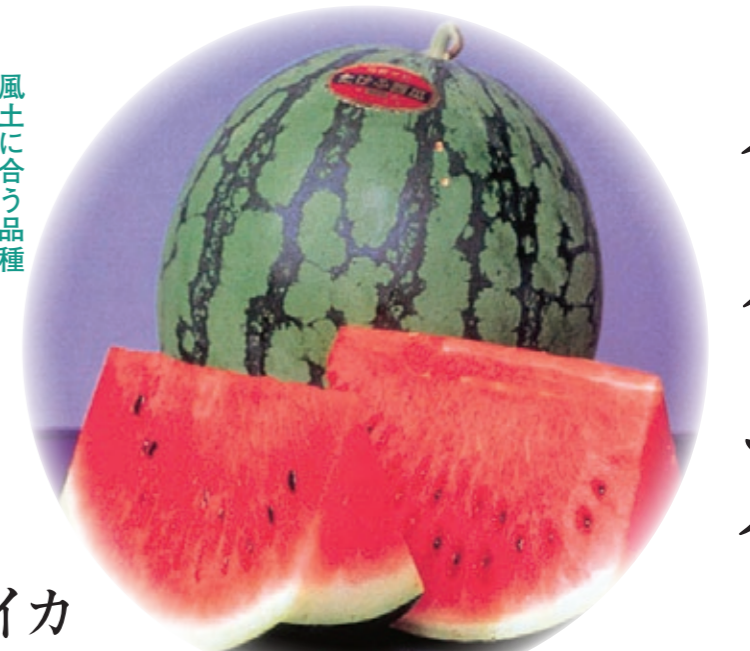
少し大きいサイズ

豊水

赤梨系の中生種で8月下旬頃から出荷が始まります。幸水に次ぐ生産量を誇り、少し大きめに成長します。表皮は全体に黄金色に色付き、全体に均一に果点コルクがあるのが特長です。果汁が多くジュシーで糖度が高いのですが、酸味も伴い、バランスのとれた濃厚な味わいです。外側の皮の部分にがさががなく、つるんとしている梨を選ぶのが良いでしょう。



スイカ



風土に合う品種 福井スイカ

【産地】あわら市、坂井市 【旬の時期】6月中旬～8月上旬

福井県北部の丘陵地を利用して作られているスイカのことを言います。主に露地では味きらら、ハウスでは春のだんらんという品種などが作られていますが、どちらも福井の風土に合うため、大きく、そして美味しく育ちます。果肉のシャリ感も良く、糖度が高いのが特長。何とも言えない甘さが魅力で、県内はもちろん、関西や中京市場にも広く出荷しています。

福井生まれ きんぶく 金福スイカ

【産地】福井市 【旬の時期】6月下旬～7月下旬

福井市園芸センターで小玉種なしスイカの開発試験を続けた結果、誕生した新品種です。種が少なく皮は非常に薄い金福は、わずかの衝撃で簡単に割れてしまうそうです。なめらかな黄金色の皮に真っ赤な果肉、糖度は12度前後で、爽やかな甘みとあっさりとした食感が特長の希少なスイカで、ほとんどが県内消費されています。



県内外で好評 しらやまスイカ

【産地】越前市 【旬の時期】7月下旬～8月中旬

昭和50年から越前市白山地区で栽培が始まりました。特有の赤土で丹念に作られています。主に関西方面に出荷され、全国有数のスイカの産地の中でも人気があります。



柿

じっくり時間をかけて渋抜き

越前柿

福井県内で秋のフルーツの王様と言え、越前柿が人気です。越前柿は「平種無(ひらたねなし)」という種類で種が無く四角い形をしています。渋抜きは時間をかけて炭酸ガスで行われ、コリコリとした食感が楽しめます。10月から収穫を迎え、1本の木には200～300個の実を付けます。甘みが強く、種がないので、美味しく食べてほしいのが特長です。

加工品

あんぽ柿

干し柿の一手手前で、半生状態の商品のことを言います。越前柿の産地であるあわら市では渋柿を一個一個丹念に干した手作りのあんぽ柿が製造されています。



加工品

つるし柿

約400年以上の歴史を持つ南越前町今庄の特産品です。「長良(ながら)」の渋柿の皮をむき、いろいろの上で縄で吊し、薪を焚きながら丁寧に乾燥。表面の白い粉は美味しい証です。

