

# 霊峰の水と豊かな大地が育んだ 里山の恵みを求めて

豊かな自然に囲まれ、食材にも恵まれた地域は全国各地に数多くありますが、福井県は山・海・里の幸がバランスよく豊富に揃っています。なぜ福井の農畜産物が美味しいのか、その理由を探りました。

四季がはつきりとした  
恵まれた自然環境、  
自慢の産物が豊富です。

西側は日本海に面し、東側は霊峰白山を始めとした標高1000m以上の山稜が連なる山間部です。その間の地域には田園風景が広がります。四季がはつきりとしていて、一年を通して降水量もあり、春と秋の朝と夜の寒暖（温度）の差が比較的大きいことから美味しい農作物が育つとも言われています。

また、海岸線近くには、越のルビーや果物などの栽培に適した水はけの良い砂地が、中央部にはコシヒカリやハナエチゼン、各種野菜を作る田畑が広がっています。

どの地域も自然環境に恵まれ、それぞれの場所に適した多彩な農畜産物が育っているのです。

バラエティに富んだ  
野菜が育つ  
恵まれた土地です。

人は五感（味覚、嗅覚、触覚、視覚、聴覚）で「美味しい」を感じますが、食材の歴史や栽培環境などの情報が加わることで、より一層美味しさは増します。

福井県産の野菜には、固有の味を守り続ける伝統野菜（百歳やさい）はもちろん、品種改良を経て美味しさを増しているものも数多くあります。それに加えて、雪の下の野菜は甘くなるなど、環境による影響も大きいことがわかっています。

福井県は日本の真ん中に位置し、南北両方の野菜を育てることができる土地柄です。バラエティに富んだ美味しさが集まる地なのです。



全国のさまざまな農作物の中で福井県産が美味しい理由は、“人”にあるとも言われます。自然環境には恵まれています、それらを生かすのは人。福井県人の勤勉で真面目、努力を続ける県民性が美味しさに繋がっています。その思いと努力は今後も継承され、農産物に活かされるはず。