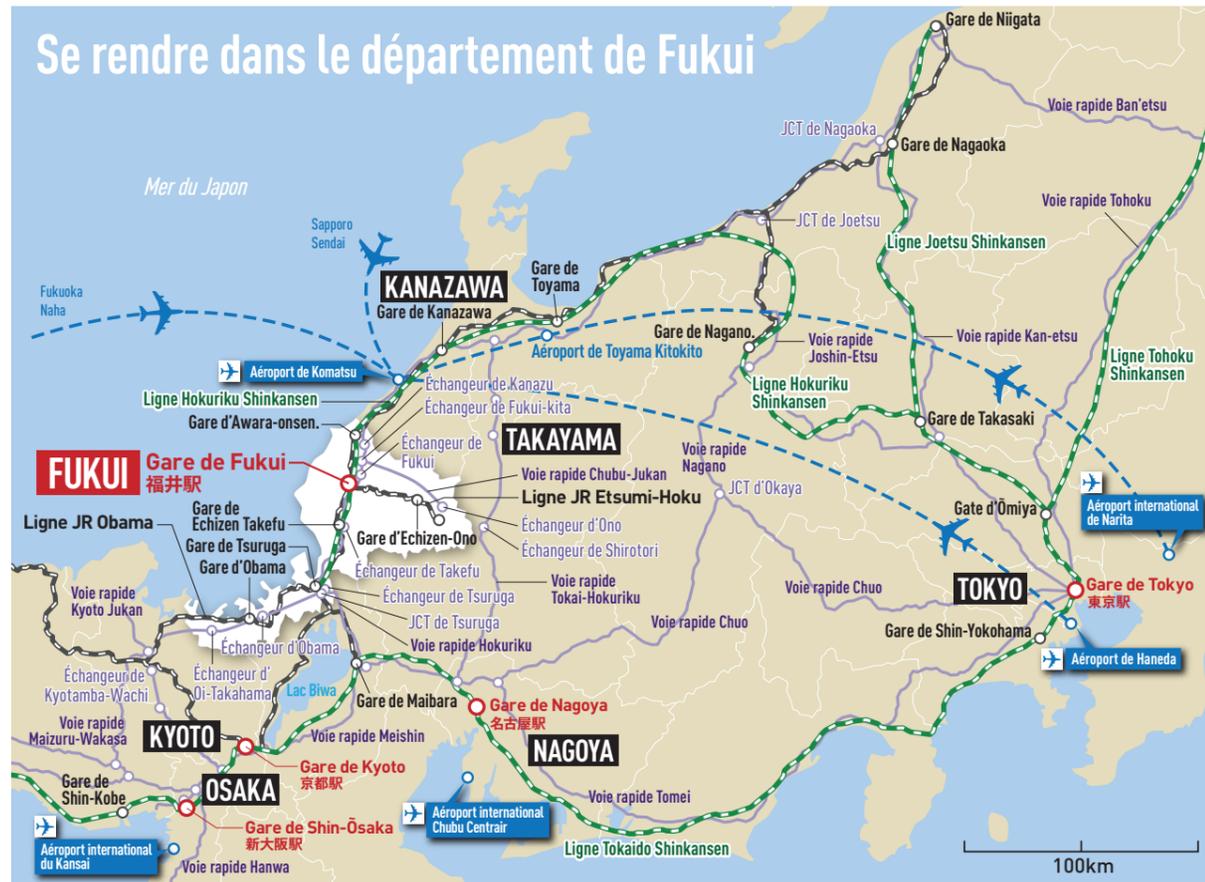


# Se rendre dans le département de Fukui



## En train (shinkansen)

**Depuis Tokyo :** (Durée du trajet Tokyo-Fukui : env. 3 h 10)

À partir de la gare de Tokyo, la liaison ferroviaire la plus rapide est assurée par le train à grande vitesse « Kagayaki » de la ligne de Shinkansen Hokuriku.

Il est également possible d'emprunter le train à grande vitesse « Hikari » de la ligne de Shinkansen Tokaido, puis le train express « Shirasagi » de la ligne principale Hokuriku à la gare de Maibara (nouvelle correspondance à la gare de Tsuruga)

De la gare de Tsuruga, jusqu'à la gare de Fukui, il est possible d'emprunter soit le train à grande vitesse « Tsurugi » de la ligne de Shinkansen Hokuriku, soit un train de la ligne Hapi-line Fukui.

Pour se rendre à Obama, il est possible d'emprunter la ligne Obama à partir de la gare de Tsuruga.

**Depuis Nagoya :** (Durée du trajet Nagoya-Fukui : env. 1 h 42)

Le plus rapide est d'emprunter le train à grande vitesse de la ligne Tokaido entre Nagoya et Maibara, puis à partir de Maibara, le train express « Shirasagi » de la ligne principale Hokuriku (nouvelle correspondance à la gare de Tsuruga)

De la gare de Tsuruga, jusqu'à la gare de Fukui, il est possible d'emprunter soit le train à grande vitesse « Tsurugi » de la ligne de Shinkansen Hokuriku, soit un train de la ligne Hapi-line Fukui.

Par ailleurs, pour éviter toute correspondance jusqu'à Tsuruga, il est possible d'emprunter le train express « Shirasagi » à partir de Nagoya.

**Depuis Osaka :** (Durée du trajet Osaka-Fukui : env. 1 h 52)

La liaison entre Osaka et Tsuruga est assurée par le train express Thunder Bird.

De la gare de Tsuruga, jusqu'à la gare de Fukui, il est possible d'emprunter soit le train à grande vitesse « Tsurugi » de la ligne de Shinkansen Hokuriku, soit un train de la ligne Hapi-line Fukui.

## Par avion

L'aéroport de Komatsu est la porte d'entrée du département d'Ishikawa par voie aérienne.

Des liaisons internationales sont assurées avec Séoul, Shanghai et Taipei, et nationales avec Tokyo, Sapporo, Fukuoka, et Okinawa.

Une navette relie l'aéroport de Komatsu à la gare de Fukui (Durée du trajet : env. 1 h).

Depuis l'aéroport de Komatsu, il est également possible de se rendre à la gare de Komatsu en bus ou en taxi, puis d'emprunter le Shinkansen Hokuriku pour accéder à Fukui.

## Bus express

Des bus assurent la liaison entre Nagoya et Fukui, ainsi qu'entre Osaka et Fukui. Les sièges sont à réserver au préalable.

**Pour accéder à de plus amples informations sur l'accès au département de Fukui et à ses attraits touristiques, c'est par ici !**



食の國ふくい  
Fukui, une terre nourricière

Publication / Section de distribution des produits, département agriculture, forêt et pêche  
3-17-1, Ote, Ville de Fukui, département de Fukui, Japon  
TEL: +81-776-20-0421 / FAX: +81-776-20-0649

(La validité des informations ci-dessus sont en date de mars 2025)  
Édition de mars 2025



# 食の國 ふくい

Fukui, une terre nourricière

Des produits sains et savoureux de  
**Fukui, Japon**

来る人も  
住む人も  
しあわせ福井  
FUKUI  
HAPPINESS  
福井県



# Fukui, une terre nourricière

## Présentation générale

*Un riche terroir gastronomique, un cadre naturel de rêve*

### Climat

Les saisons sont bien marquées. Les pluies sont abondantes tout au long de l'année, et il neige durant l'hiver. Dans le département de Fukui, il y a beaucoup de régions montagneuses. Au printemps et en automne, les différences de températures entre la journée et la nuit sont fortement marquées. Cela bénéficie à la qualité des récoltes, notamment à la saveur des produits.

### Environnement

Fukui occupe une position centrale sur l'île de Honshu. Le département est bordé à l'ouest par la mer du Japon et à l'est par une chaîne de montagnes comptant plusieurs sommets culminant à plus de 1 000 m. Entre les deux se trouvent des terres agricoles. Les agriculteurs travaillent dur, utilisant des techniques appropriées à la nature des terres, ce qui leur assure de belles récoltes.

### Eau

Le fleuve Kuzuryu (qui traverse le département de Fukui) ainsi que ses affluents prenant leur source sur le mont Hakusan (considéré comme montagne sacrée) fournissent une eau douce, d'une délicieuse saveur. Le département compte également une multitude de sources et de nappes phréatiques offrant une eau dont la qualité est très réputée. Dans la ville d'Ono, située à l'est du département, il y a une source appelée Oshozu, dont l'eau est très prisée par les habitants pour tous les usages domestiques.

### Production

Le département de Fukui est riche en produits alimentaires issus de la mer, des montagnes et des terres. La culture du riz y est prospère. La variété de riz Koshihikari est cultivée partout dans le département. La production de fruits et de légumes est également abondante et variée. On y trouve par exemple la variété de tomates Koshi-no-Ruby, des patates douces, des melons, des pastèques, des échalotes, des taros, et des prunes. La pêche dans la mer du Japon fournit des crabes Echizen-gani, des crevettes Amaebi et autres fruits de mer. L'aquaculture est florissante avec notamment des fermes aquacoles où sont élevés des saumons de Fukui, des poissons-globe (Fugu) et des huîtres de Wakasa.

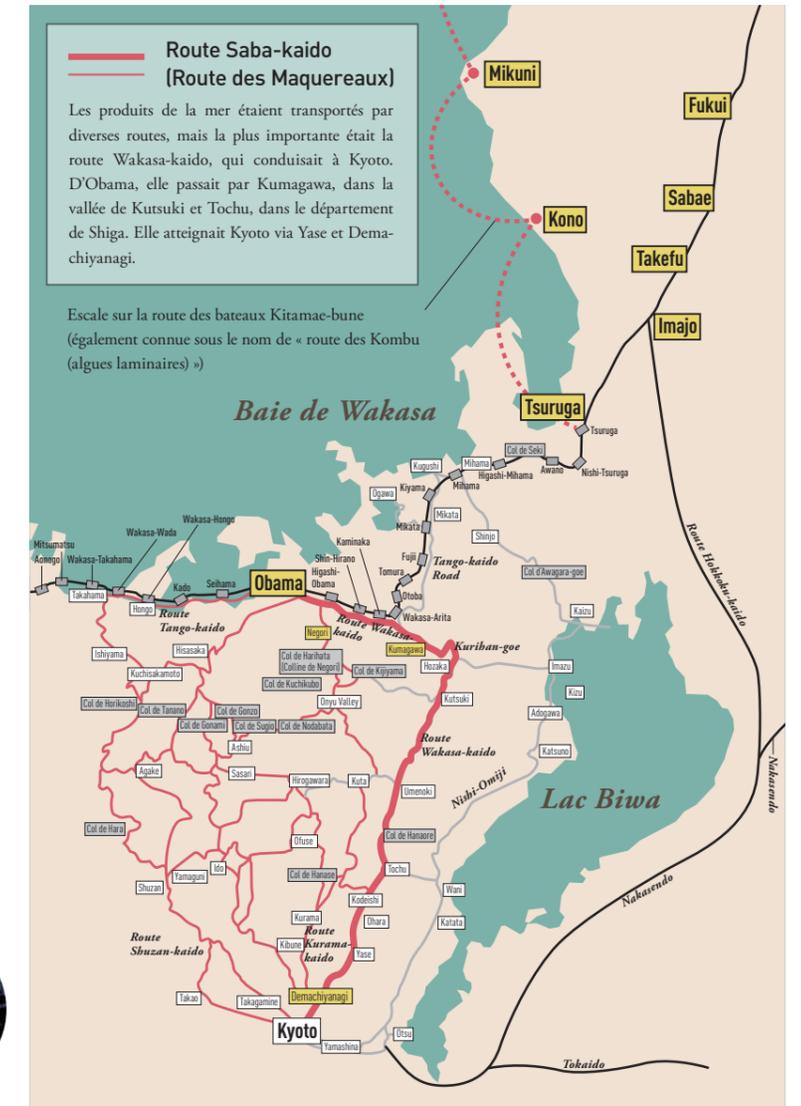
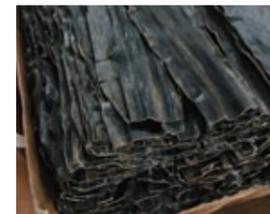


« *Miketsukuni* » - Province fournisseuse impériale  
Un terroir qui joua un rôle important dans l'élaboration de la culture culinaire du Japon ancien

### Miketsukuni Wakasa

La partie sud du département est appelée Wakasa. Le nom de Wakasa est assorti de la qualification de Miketsukuni (province fournisseuse impériale), car à partir du 8<sup>e</sup> siècle et pendant plus de 1000 ans, cette région a fourni les produits qui étaient servis aux empereurs et aux dieux dans les anciennes capitales de Nara et de Kyoto.

Les prises de poissons et de fruits de mer étaient transportées jusqu'aux capitales via la route Wakasa-kaido (également connue sous le nom de « route Saba-kaido »).



### Bateaux Kitamae-bune

À partir du 18<sup>e</sup> siècle, les ports du département de Fukui (Mikuni, Kono, Tsuruga, Obama) devinrent des escales pour les Kitamae-bune, des bateaux marchands qui relient Hokkaido à Osaka via la mer du Japon. Ces ports où étaient chargées des marchandises à destination de Kyoto, la capitale, étaient très animés. Les Kitamae-bune transportaient des produits, mais au-delà, contribuèrent aussi à diffuser de port en port les cultures régionales, en particulier celles de Hokkaido et du Tohoku.



# Riz de Fukui

Zone de production : toutes les régions du département  
Récolte : d'août à octobre

*Le riz de Fukui : un riz d'exception, cultivé dans une terre de qualité, abondamment irriguée. Une culture traditionnelle qui fait la fierté régionale !*

« Etsuzan Jakusui » est un nom alternatif pour désigner Fukui. Il renvoie à la luxuriance de la végétation dans les montagnes d'Echizen et à la pureté des cours d'eau de Wakasa qui contribuent à créer un cadre propice à la production d'une grande variété de produits.

Le riz de Fukui, qui sera présenté plus en détail dans cette section, est cultivé partout dans le département sur des terres fertiles, abondamment irriguées par les rivières qui coulent depuis les montagnes. C'est un riz de première qualité, hautement prisé. Intéressons-nous d'abord à l'eau, qui est essentielle à la culture du riz. Grâce à la richesse en nutriments des eaux du fleuve Kuzuryu, la production agricole est très prospère dans les plaines de Fukui et de Sakai (La production de riz y est la plus importante du département). Le fleuve Kuzuryu est prisé par les pêcheurs pour sa richesse en saumons (saumon du Japon, *Oncorhynchus masou*). C'est le plus important cours d'eau du département. Il est alimenté par la fonte des neiges de la chaîne montagneuse de

Hakusan qui délimite les départements de Fukui, d'Ishikawa, et de Gifu. Ces dernières années, un système de canalisations a été mis en place pour faciliter l'utilisation de l'eau fraîche et abondante du fleuve par les exploitations agricoles. La basse température de l'eau est bénéfique à la qualité et à la saveur du riz. Intéressons-nous maintenant à la qualité du sol. Même si la terre est fertile, de longues années de culture appauvrissent les sols, et il en résulte une déficience en nutriments dont les plantes ont besoin. Pour y remédier, les exploitants agricoles nourrissent le sol de façon appropriée, dans le respect des générations futures. Préserver la qualité des terres demande beaucoup de temps et d'efforts. Il faut effectuer des prélèvements pour procéder à des analyses. Au vu des résultats, il faut ajouter les nutriments manquants et des fertilisants. Pour produire les fruits et les légumes, ainsi que le riz, les exploitants agricoles n'ont de cesse d'adapter la qualité des sols aux besoins des différentes cultures.

**Ichihomare -**  
Une nouvelle variété de riz dont le terroir d'origine est celui du riz Koshihikari.



*Découvrez la nouvelle variété produite par la station agricole expérimentale de Fukui !*

Le département de Fukui est bien connu parmi les nombreuses régions rizicoles japonaises. Ce qui a fait sa réputation, c'est la variété de riz Koshihikari, dont le nom est devenu synonyme de riz savoureux.

La variété Koshihikari a vu le jour en 1956. C'est un cultivar résultant de longues années de recherche. La station agricole expérimentale de Fukui est un organisme dédié au soutien de la production agricole du département de Fukui. Son rôle est de développer des méthodes performantes et fiables de production de riz, de blé, de soja, de légumes et de fruits. Après le succès de la création de la variété Koshihikari, la recherche sur des cultivars issus de cette variété s'est poursuivie, donnant lieu à la création de plus de 40 variétés parmi lesquelles les riz Hanaechizen et Akisakari.



*Une variété de riz qui rayonne depuis Fukui dans tout le Japon*

## Le riz Koshihikari de Fukui

Le riz Koshihikari a été créé en 1956 dans la station agricole expérimentale de Fukui. Son nom est une combinaison des termes japonais « Koshi » et « Hikari ». « Koshi » s'écrit avec le même caractère celui qui sert à transcrire le « Echi » de « Echizen » (nom de la partie nord de Fukui). « Hikari » signifie « lumière » et a été choisi pour porter l'espoir que ce riz « rayonne » dans la région. Keiichiro Ishizumi, qui a donné naissance à la variété Koshihikari ainsi qu'à beaucoup d'autres était une figure centrale du développement des cultivars de riz au sein de cet organisme.

La variété Koshihikari est aujourd'hui cultivée un peu partout au Japon, ainsi que ses variétés dérivées : Hitomebore, Akitakomachi, Haenuki ou Nanatsuboshi.



### ■ Ses caractéristiques :

D'une blancheur pure et d'un lustre soyeux  
Une douceur équilibrée qui enchante le palais.  
Des grains de riz de texture parfaite, ni trop, ni pas assez collants.

*Une nouvelle variété de riz hautement prometteuse, encore meilleure que le riz Koshihikari*

Durant la saison 2018, une nouvelle variété de riz, Ichihomare, a été mise en production à grande échelle à la station agricole expérimentale de Fukui. C'est grâce aux connaissances techniques accumulées dans ce berceau de la culture du riz Koshihikari que cette miraculeuse variété de riz a pu être sélectionnée parmi plus de 200 000 variétés.

Lors d'un test de dégustation, cette variété a obtenu une évaluation de 0,70. Ceci signifie que 70 personnes sur 100 l'ont trouvée plus savoureuse que la variété de référence. Le collant, la fermeté, et la composition de ce riz ont été scientifiquement attestés, l'imposant comme un riz dont la saveur surpasse même celle du riz Koshihikari. C'est une variété à garder à l'œil ! L'industrie du riz au Japon s'y intéresse d'ailleurs de très près.



*Vous n'avez pas la patience d'attendre la récolte du riz nouveau ? Essayez cette variété !*

## Riz Hanaechizen de Fukui

La variété Hanaechizen a été lancée 35 ans après la variété Koshihikari. Son nom fait référence à sa floraison (hana wo sakaseru) plus précoce que celle de la variété Koshihikari.



La récolte de ce riz étant elle aussi plus précoce que celle du Koshihikari, c'est un riz particulièrement prisé au Japon par ceux qui sont se languissent de goûter à la saveur du « riz nouveau ».

En 2016, la culture de ce riz représentait plus de 20 % de la production de riz à Fukui. En termes de surface cultivée, cette variété était la 2e plus importante après le Koshihikari. Les expéditions de ce riz vers d'autres régions du Japon vont croissant, principalement vers le Kansai (Osaka, Kyoto), mais aussi le Chukyo (Nagoya), et le Kanto (Tokyo).

Après cuisson, ce riz est blanc et lustré. On l'apprécie pour « sa blancheur, sa précocité et sa saveur ».

# Nouilles de sarrasin Echizen Oroshi Soba

Zone de production : toutes les régions du département  
Récolte : juillet, octobre à novembre



Les nouilles Echizen Oroshi Soba sont habituellement servies avec des rondelles de ciboules, des copeaux de bonite séchée et du radis blanc râpé (daikon oroshi).

*Le département de Fukui offre de parfaites conditions pour la culture du sarrasin. C'est un ingrédient traditionnel, qui a une longue histoire.*

Les nouilles Echizen Oroshi Soba sont un mets représentatif de la culture culinaire de Fukui. C'est un mets tout simple se composant de nouilles de sarrasin juste rehaussées de radis blanc râpé. Il est apprécié pour la richesse de sa saveur, mais aussi parce qu'on lui prête des effets bénéfiques pour la santé et le pouvoir d'accroître la longévité. Dans cette section, nous vous exposons l'histoire de ces nouilles savoureuses !

La culture du sarrasin a une longue histoire. Le sarrasin a été introduit au Japon depuis la Chine, via la péninsule coréenne, au 8e siècle. Le sarrasin était consommé dès l'époque de Nara (710 – 794), mais non sous forme de nouilles comme aujourd'hui. On additionnait de l'eau chaude à la farine de sarrasin et on pétrissait le tout. De la pâte obtenue, on façonnait des ravioles ou des boulettes. Ce n'est qu'au 17e siècle que les nouilles de sarrasin appelées « sobakiri » se popularisèrent.

L'histoire du sarrasin débute à Fukui en 1473, date de la construction du château d'Ichijodani par Asakura Takakage. En

un temps où il y avait beaucoup de batailles entre clans, le sarrasin était apprécié parce qu'il permettait de tenir longtemps face au siège d'un château. La croissance du sarrasin était plus rapide que celles des autres céréales. À cette époque, le sarrasin était essentiellement consommé sous forme de ravioles ou de boulettes.

La confection de nouilles de sarrasin débuta à Fukui en 1601. Le mode de consommation du sarrasin changea lorsque Honda Tomimasa devint seigneur du château à Fuchu (actuelle ville d'Echizen). Il avait à son service un maître du travail de la farine de sarrasin appelé Kaneko Gonzaemon. On raconte que c'est à cette époque les nouilles de sarrasin firent leur apparition et qu'on prit l'habitude de les consommer agrémentées de radis blanc râpé (daikon oroshi).

Nouilles de sarrasin agrémenté de radis blanc finement râpé. Cette combinaison se diffusa peu à peu dans les couches populaires. Par la suite, la culture et la consommation du



sarrasin s'accrurent considérablement sous la houlette de l'administration du département de Fukui et du « conseil pour la promotion du sarrasin complet décortiqué du département de Fukui ». Les nouilles Oroshi Soba devinrent ainsi le mets populaire d'aujourd'hui.

Les nouilles « Oroshi Soba de Fukui » commencèrent à être connues dans tout le Japon sous l'appellation « Echizen Oroshi Soba d'Echizen » à partir de 1947. Au mois d'octobre de cette année-là, l'empereur Showa (Hirohito) se rendit en visite à Fukui où on lui servit 2 bols d'Oroshi Soba. De retour au palais, il évoqua ce mets en disant « Ces soba d'Echizen... ». C'est de là que ces nouilles changèrent d'appellation. (Echizen est le nom de l'ancienne province qui correspond à la moitié nord de l'actuel département de Fukui)

La saveur des nouilles d'Echizen dépend beaucoup de la qualité du sarrasin ainsi que des techniques de mouture. Le sarrasin récolté à Fukui est principalement une variété locale, cultivée dans

la région depuis de nombreuses années. Cette variété locale donne des graines relativement petites, mais la richesse de leur saveur et leur excellent arôme leur valent une belle réputation dans tout le Japon. Dans le département de Fukui, toutes les entreprises de mouture utilisent une meule en pierre. C'est un procédé qui requiert du temps et de l'attention, mais qui permet de préserver intactes les qualités gustatives et aromatiques du sarrasin.

## ■ Culture du sarrasin à Fukui

Les graines de sarrasin sont semées à la mi-août et donnent de jolies fleurs blanches vers la mi-septembre et jusqu'à fin octobre. On peut admirer des champs fleuris partout à Fukui. Peu à peu, les tiges rougissent, les fleurs se fanent et des graines noires se forment. La récolte commence début novembre. C'est alors la saison du « sarrasin nouveau », qui est très aromatique.

En 2015, la surface de culture dédiée au sarrasin à Fukui était la 4e au Japon par son importance.



# Crabe Echizen-gani

Zone de production : ville de Sakai, ville d'Echizen, ville de Tsuruga, ville d'Obama.  
Saison de pêche habituelle : Crabe Echizen-gani, du 6 nov. au 20 mars ;  
Crabe Seiko-gani, du 6 nov. au 31 déc. ; Mizu-gani, du 9 fév. au 20 mars.



## Les charmes de l'hiver à Fukui Une saison exquise pour les gourmets

La mer du Japon en hiver. Plus il fait froid, plus la chair de la faune marine est grasse et savoureuse. L'une des spécialités du département de Fukui est le crabe Echizen-gani, surnommé « roi de la gastronomie d'hiver ». Ce délicieux crabe a des fans dans tout le Japon. Il est également hautement prisé par les grands gastronomes.

## Les fonds marins qui forment des plateaux en terrasse offrant un environnement idéal pour les crabes.

La chair du crabe Echizen-gani a une saveur très riche en « umami » qui la rend inoubliable. Elle vaut à ce crabe son titre de « roi de la gastronomie ». Cette saveur est indissociable de l'environnement privilégié où ces crabes se développent.

La pêche au crabe est pratiquée dans la plupart des ports de la mer du Japon. Certaines variétés de crabes méritent d'être mentionnées comme le crabe Taraba-gani de Hokkaido (crabe royal rouge), le Ke-gani (crabe à crinière), le Taiza-gani (crabe des neiges Taiza) de Kyoto, ou le Matsuba-gani de San'in. Ce qui rend pourtant le crabe Echizen-gani si spécial, c'est l'environnement dans lequel il se développe, très différent des autres zones de pêche.

Le jeu complexe des courants marins brasse les eaux froides des fonds marins riches en nutriments avec les eaux en surface, plus chaudes, ce qui favorise une abondante formation de phytoplancton. Celui-ci nourrit le zooplancton, les crevettes et les poissons. Cette zone est donc particulièrement favorable à la pêche.

Les fonds marins le long de la côte d'Echizen offrent un milieu propice au développement des crabes, non seulement en raison de leur topographie, mais aussi de par leur richesse en aliments. Il va sans dire que des crabes bien nourris sont des crabes savoureux ! La zone de pêche n'est pas trop distante du port. C'est un atout important. Les crabes peuvent ainsi être expédiés depuis le port à peine un ou deux heures après avoir été pêchés, ce qui préserve leur extrême fraîcheur.



■ Carte de pêche au crabe sur la côte d'Echizen

Les crabes Echizen-gani sont servis à la table impériale !



Tous les ans, les meilleurs crabes Echizen-gani sont servis à la table de la famille impériale. Le département de Fukui est le seul dans tout le Japon à bénéficier de cet honneur. Cette coutume perdure depuis l'ère Meiji (1868-1912). Il y a quatre grossistes en produits de la mer de la ville de Sakai installés dans le district proche du port de Mikuni. Année après année, à tour de rôle, ils fournissent leurs meilleurs crabes. Les crabes sélectionnés pour la table impériale sont de la pêche du jour. Leur taille, leur poids, leur aspect et leur saveur doivent être irréprochables. Ils doivent être d'une qualité qui les rend dignes d'être servis à l'Empereur et à l'Impératrice en personne.

## Crabe Echizen-gani (Crabe des neiges)



Un nouveau design depuis 2019

Repérez ce tag jaune pour acheter un crabe Echizen-gani !

Ce tag de certification jaune a été le premier à être utilisé au Japon afin de distinguer le crabe Echizen-gani des crabes des autres régions. Aujourd'hui les autres crabes portent également des tags, mais de couleurs et de formes différentes selon les zones de production.

## Leurs mues successives rendent ces crabes encore plus savoureux !

Le nom de crabe Echizen-gani se réfère au crabe des neiges mâle. Il vit à une profondeur de 290 à 350 m. Il effectue plus d'une dizaine de mues au cours de sa croissance.

Il est intéressant de noter les petits grains marron sur la carapace du crabe. Ce sont des œufs de sangsues piscicoles (piscicola geometra). On ne les trouve pas sur les carapaces de crabes peu

après une mue. Autrement dit, la présence de ces œufs atteste qu'il s'est écoulé un certain temps depuis la mue, et qu'en conséquence, la chair du crabe sera savoureuse.

Un grand crabe Echizen-gani a une carapace d'une largeur de 15 cm ou plus, de grosses pattes et de belles griffes. Une apparence royale en somme ! C'est ce qui justifie son niveau de prix élevé.

## Crabe Seiko-gani



## Les ovaires et les œufs fertilisés de ce crabe méritent d'être goûtés !

## Un délice qu'on ne peut s'offrir que durant 2 mois dans l'année...

Le crabe Seiko-gani est un crabe femelle qui vit à une profondeur entre 230 et 250 m. Sa carapace fait environ 8 cm de large. La partie abdominale de ce crabe est la plus prisée. Les œufs qui éclatent sous la dent sont très savoureux et les ovaires de coloris orange sombre sont surnommés « diamants rouges ». Les prises de Seiko-gani ne sont autorisées que pendant une période

limitée, jusqu'au 31 décembre, afin de préserver la population de crabes. C'est un mets rare, qu'on n'a le privilège de goûter que durant une période de deux mois à partir de l'ouverture de la pêche, le 6 novembre.

Le prix de ces crabes est tout à fait accessible. Ils sont ainsi très appréciés localement.



## Flash !

## Le meilleur des crabes Echizen-gani Le label « Echizen-gani Kiwami »

Les crabes Echizen-gani pesant 1,3 kg ou plus, avec une carapace de 14,5 cm ou plus, et des griffes de 3 cm ou plus sont sélectionnés pour recevoir le label « Echizen-gani Kiwami ». Cette certification qui date de 2015 permet de distinguer les meilleurs crabes parmi les crabes Echizen-gani. Ces crabes portent deux tags. Le tag original Echizen-gani et celui qui correspond à ce nouveau label !



# Saumon de Fukui

Zone de production : ville de Fukui, ville de Tsuruga,  
bourg de Mihama, Ville d'Obama,  
Saison de pêche : de mai à juin

## *Un nouveau type de saumon, né et élevé à Fukui*

L'appellation « saumon de Fukui » se réfère à une variété de truite arc-en-ciel élevée dans des fermes aquacoles du département de Fukui. On en trouve près du port d'Oshima et du port de pêche de Takasu, à Fukui. Les truites arc-en-ciel sont élevées dans de vastes cages installées dans la mer dans des zones où l'eau a une température idéalement adaptée : elle est de 20°C ou inférieure.

Après avoir été nourris, les jeunes poissons sont transférés en mer pour entamer leur pleine phase de croissance.

Les truites et les saumons sont élevés en divers endroits au Japon, mais les volumes de production sont bien moindres qu'à l'étranger. À Fukui, les fermes aquacoles pratiquent un élevage soucieux de la durabilité. Elles promeuvent l'image locale en privilégiant la qualité, répondant à la demande d'un marché haut de gamme.



# Crevettes douces Amaebi

Zone de production : ville de Sakai, bourg d'Echizen  
Saison de pêche : de septembre à octobre, d'avril à juin

## *Un pur délice : une saveur douce et riche, une texture tendre et fondante !*

Le port de Mikuni (ville de Sakai) est l'un des principaux ports de pêche au chalut dans le département de Fukui. Dans ce port, les prises de crevettes Amaebi sont les plus importantes de tout le Japon. La moyenne annuelle pour les deux saisons de pêche – d'avril à juin, puis de septembre à octobre – est de 300 tonnes !

Les crevettes sont minutieusement triées selon des critères de taille, de qualité, la présence ou non d'œufs. Elles sont vendues aussitôt que les bateaux rentrent au port. Les mareyeurs et les gérants de restaurants de poisson se réunissent dans le port pour prendre part à la vente à la criée qui se déroule dans une ambiance toujours très animée.

Les crevettes vendues le plus cher sont les crevettes Amaebi dont les œufs ressemblent à de beaux granulés bleus. Viennent ensuite les crevettes sans œufs, mais de grande taille. (les crevettes sont classées par calibre : grandes, moyennes, petites, très petites.)

Les crevettes Amaebi ont une carapace d'un joli vermillon

brillant. Avec les crabes Echizen-gani et les poissons-globes Fugu de Wakasa, les crevettes Amaebi sont l'un des produits emblématiques des délices de la mer en hiver à Fukui. Fondantes en bouche, elles enchantent le palais par la douceur et la richesse de leur saveur. Les crevettes réputées les plus savoureuses pour leur goût et leur texture sont celles pêchées dans les fonds marins de 200 à 500 m de profondeur, car la couche de sédiments y est bien propre.

La fraîcheur des crevettes s'apprécie à leur aspect. Les plus fraîches sont celles dont le corps est d'un haut degré de transparence et dont la tête n'a pas pris une couleur foncée. Après leur capture, les crevettes perdent rapidement leur fraîcheur. C'est pourquoi elles sont immédiatement surgelées à bord des bateaux. Après décongélation, elles conservent leur saveur douce et leur texture bien dense. Elles restent parfaites pour être dégustées crues, en sashimi.

# Le saké à Fukui

Zone de production : partout dans le département  
Brassage : à partir d'octobre



Ce qui fait la qualité d'un saké, c'est d'une part la qualité des ingrédients utilisés pour la fabrication, d'autre part, le talent du maître brasseur. Le saké nouveau est obtenu au terme d'un travail de 60 jours qui englobe divers procédés.



## Sakés locaux Echizenwakasa-no-Jizake

« Echizenwakasa-no-Jizake » est une appellation déposée par l'association des brasseurs de saké de Fukui afin de certifier l'origine des sakés produits dans les régions d'Echizen et de Wakasa.



## Brassage traditionnel du saké – de petites industries familiales

Le brassage du saké requiert en abondance du riz et de l'eau. Il est essentiel que l'eau soit d'une grande pureté pour obtenir un saké de qualité. Dans le département de Fukui, les régions d'Echizen et de Wakasa sont traversées par d'importants cours d'eau, notamment la rivière Hino, la rivière Mimi, et le fleuve Kuzuryu qui se jette dans la mer du Japon. Issue de la fonte des neiges de la chaîne montagneuse de Hakusan, l'eau de ces cours d'eau est d'une qualité idéale pour la fabrication de saké.

Les brasseries d'Echizen et de Wakasa possèdent chacune leur propre puits. La nature de l'eau d'un puits dépend de la profondeur de celui-ci et des veines d'eau souterraines qui l'alimentent. L'eau utilisée lors du brassage confère à chaque saké son caractère particulier. La générosité de la Nature à Fukui en fait un excellent terroir à saké.

L'eau très pure dont on dispose en abondance à Fukui permet de cultiver des riz de grande qualité. La variété Koshihikari créée à

Fukui et la variété de riz Gohyakumangoku (destinée à la fabrication du saké) sont les deux variétés les plus importantes au Japon en termes de production.

Pour produire un « riz à saké » de grande qualité, il faut un fort écart des températures entre le jour et la nuit, un sol riche, ainsi que des agriculteurs passionnés par leur travail, prenant grand soin de leurs cultures. À Fukui, toutes ces conditions sont parfaitement réunies !

Le brassage du saké est un processus exigeant. Le propriétaire de la brasserie, le maître brasseur et les employés de la brasserie doivent être capables de travailler à l'unisson, tout en déployant le meilleur de leurs savoirs et de leurs techniques. Une grande expérience est nécessaire pour produire des sakés portant l'identité d'une brasserie. Le climat varie selon les années, et il faut maîtriser beaucoup de paramètres pour réussir à offrir les mêmes caractéristiques gustatives au fil des ans.

# Prunes Ume de Fukui

Zone de production : bourg de Wakasa, ville d'Obama, bourg d'Ohi, bourg de Minami Echizen, ville de Tsuruga, bourg de Mihama, bourg d'Echizen.  
Récolte : de début juin à début juillet



## Les prunes Ume de Fukui sont délicieuses à utiliser en cuisine et de grandes alliées pour entretenir santé et beauté !

Les prunes Ume sont cultivées un peu partout au Japon. Dans le département de Fukui, le bourg de Wakasa est un site de production fort d'une histoire d'environ 170 ans. La culture de prunes Ume aurait débuté aux alentours de 1830 à partir de pruniers Ume poussant dans les jardins de deux fermiers locaux, Heidayu et Sokedayu. Ces derniers vivaient dans le district de Nishida, dans le sud de Wakasa. Ces pruniers Ume furent ainsi respectivement baptisés « prunier Heidayu » et « prunier Sokedayu ». Une recherche de meilleure rentabilité conduisit à l'introduction des cultivars Benisashi et Kensaki.

[Ajout d'une note ? : « Ume » se traduit en français par « Abricotier du Japon ». C'est un arbre fruitier du genre prunus. Umeshi est désigné couramment en France par « prunes salées », mais il s'agit en fait d'« abricots salés ».

La récolte des prunes Ume se fait au début de l'été. Les prunes Ume vertes sont récoltées puis expédiées aussi bien dans le département qu'ailleurs. Les prunes Ume fermentées au sel (umeboshi) de la variété Benisashi ont une belle réputation dans tout le Japon, car elles sont préparées sans additifs artificiels : récoltées

mûres, elles sont soigneusement séchées au soleil. On ajoute ensuite simplement des feuilles de shiso (perilla) et du sel. Comparées aux prunes Ume des autres départements, les prunes Ume de Fukui sont assez charnues et ont un petit noyau, ce qui les rend plus agréables à manger.

Des vins de prune Ume de différentes sortes sont également fabriqués en combinant des prunes Ume de Fukui avec des sakés locaux labellisés Echizenwakasa no Jizake ou avec d'autres alcools.

## Umeshu (vin de prune Ume)



# Tomates Koshi-no-Ruby

Zone de production : partout dans le département  
Récolte : toute l'année



*Cultivées sur des terres sableuses, les tomates « midi » ont une saveur presque aussi douce qu'un fruit.*

Koshi-no-Ruby est l'appellation des tomates « midi » produites à Fukui.

Koshi-no-Ruby désignait à l'origine une variété de tomates créée par l'université départementale d'agriculture de Fukui. Le nom de cette variété a été retenu en tant que label pour englober plus largement l'ensemble des tomates « midi » produites à Fukui. Les tomates « midi » tiennent dans la paume de la main. Elles sont plus menues qu'une tomate ronde, mais plus grosses qu'une tomate cerise. Elles ont un taux de sucre plus élevé que les tomates rondes. Elles sont très appréciées pour leur saveur, leur calibre et leur forme. On trouve une importante zone de production de ces tomates dans le bourg de Shirakata (ville de Fukui). Les dunes de Sanrihama, qui font face à la mer du Japon offrent un substrat de qualité, ce qui permet d'obtenir de plus belles récoltes qu'ailleurs. Les tomates de Shirakata sont un peu plus grandes et plus sucrées que les autres tomates « midi ».

Les tomates Koshi-no-Ruby ont des caractéristiques nutritionnelles plus intéressantes que les tomates rondes : elles contiennent

deux fois plus de vitamine C et de lycopène (pigment avec des propriétés antioxydantes permettant de prévenir les cancers ou les maladies cardio-vasculaires). Elles sont ainsi non seulement savoureuses, mais aussi bénéfiques à la santé.

Il est aujourd'hui possible de cultiver ces tomates même en hiver, grâce à l'attention portée à la gestion des températures dans les serres. On peut les savourer tout au long de l'année !

## ■ Produits « Koshi-no-Ruby »

Les tomates Koshi-no-Ruby » sont également transformées en produits (jus, vinaigrettes parfumées, etc.) qui rencontrent un grand succès.



# Taros de Kamisho

Zone de production : ville d'Ono  
Récolte : d'octobre à décembre

*Des taros de petite taille et à chair ferme.*

De nombreuses variétés de Taro sont cultivées au Japon. Les taros de Kamisho cultivés dans le district de Kamisho, dans la ville d'Ono, sont particulièrement appréciés pour leur saveur. Ils sont de petite taille et à chair ferme. Même bouillis, les morceaux conservent une forme bien nette et toute leur saveur.

Le « Nikkorogashi » est un plat très populaire au Japon : les taros sont cuits à l'étouffée dans un bouillon sucré salé à base de sauce de soja. Dans le département de Fukui, les taros de Kamisho sont aussi utilisés pour quantité d'autres recettes : marmite « oden », ragoût à la crème, brochettes « dengaku » (les morceaux de taro sont enfilés sur une pique à brochette, grillés, puis nappés d'une épaisse sauce miso sucrée salée)

De nombreux produits à base de chair de taro ont été développés, notamment des crèmes glacées 100 % chair de taro, sans le moindre ajout de produits laitiers.



# Patates douces Tomitsu Kintoki

Zone de production : ville d'Awara  
Récolte : d'août à octobre

*Un rigoureux contrôle thermique et hygrométrique pour une plus longue conservation et une meilleure préservation du goût.*

Ces patates douces sont produites dans le district de Tomitsu, dans la ville d'Awara. Une fois cuites, leur goût est plus sucré. Elles sont très prisées par les chefs renommés et les confiseurs dans tout le Japon. Elles sont servies grillées avec la peau (yakii-mo) ou en soupe. Elles sont aussi utilisées pour la confection de desserts : flans, gâteaux, etc. Elles se prêtent bien aux desserts car leur chair est bien sucrée. Après récolte, les patates sont soigneusement nettoyées puis stockées dans des conditions thermique et hygrométrique rigoureusement contrôlées. L'amélioration du stockage permet de laisser les patates atteindre un meilleur stade de maturation avant récolte et expédition.



Regroupés en association, les agriculteurs locaux pratiquent une agriculture écoresponsable. Afin d'éviter autant que possible l'utilisation de produits chimiques, ils préparent soigneusement les terres, récoltent, nettoient et stockent les patates avec les plus grandes précautions.



# Melons

Zone de production : ville de Sakai, ville de Katsuyama, ville de Sabae

Récolte : de juin à juillet et de juillet à octobre



Différentes sortes de melons sont produits dans le département de Fukui. On trouve les melons Earl's - les plus haut de gamme - ainsi que les variétés Andes, Prince, et Marseille.

Le melon Prince a été ainsi nommé en commémoration du mariage du prince impérial (actuel empereur), célébré en 1959. Ce délicieux melon a un superbe arôme. Son taux de sucre se situe entre 15 et 17 %. Les variétés Marseille et Andes ont une chair orange. Leur taux de sucre est élevé bien que leur croissance et leur maturation soient rapides.

# Poires Nashi

Zone de production : ville de Sakai, ville d'Awara  
Récolte : d'août à octobre



Les poires Nashi sont juteuses et sucrées. Les variétés Kosui et Hosui en sont très représentatives. Les poires Kosui tiennent une grande part du marché national. Elles ont une chair bien croquante et un taux de sucre élevé. Les poires Hosui se conservent plus longtemps sur les étals que les Kosui. Elles ont un goût légèrement acide et leur chair est un peu plus tendre.

# Raisins

Zone de production : partout dans le département  
Récolte : d'août à septembre



Les raisins sont cultivés partout dans le département. On trouve principalement les variétés Shine Muscat (raisin très populaire à l'échelle nationale, dont on peut manger la peau), Black Beat (raisin à peau noire), Fujiminori, et Sunny Rouge. Les variétés cultivées sont de différents coloris. Elles donnent pour la plupart des raisins à gros grains, sans pépins, sucrés, juteux.

# Produits locaux

## Pâte miso

Un miso japonais classique à base de koji de riz

La pâte miso est apparue au Japon il y a 7 siècles. C'était à l'époque un ingrédient de luxe réservé à l'aristocratie et aux monastères. Le miso de Fukui est généralement appelé « koji miso » car une grande quantité de koji de riz entre dans sa composition. C'est un miso de saveur légèrement sucrée et de couleur rougeâtre, dans la lignée du miso de Kyoto.

Comme ce miso contient beaucoup de koji de riz, il a le pouvoir d'attendrir les viandes. On l'utilise ainsi souvent en marinade pour préparer des mets simples et délicieux (poulet mariné ou autre).

Le miso est un ingrédient fondamental dans l'alimentation japonaise. On en consomme à tous les repas. Il est assez courant dans les foyers japonais de confectionner soi-même le miso.



## Sauce de soja

L'Umami : une saveur exhaustrice de goût des ingrédients frais

La sauce de soja telle qu'on la connaît aujourd'hui tire son origine d'une préparation d'aliments fermentés appelée hishio et d'un condiment appelé tamari, issu de la fabrication du miso, dont la consommation s'est diffusée au 13e siècle. Ce n'est que vers le 16e siècle que l'on commence à fabriquer la sauce de soja à partir de graines de soja et de blé, comme aujourd'hui. On trouve différentes sauces de soja au Japon. Celles de la région du Hokuriku sont décrites comme plus douces, plus sucrées (amaï en japonais).

Il serait toutefois plus pertinent d'utiliser le terme japonais « umaï », à savoir plus riche en « umami ». La sauce de soja est un condiment



résultant de la recherche d'une saveur appelée umami qui résulte de l'association équilibrée de composants salés et sucrés longuement fermentés ensemble. L'umami est une saveur subtile, tout en rondeur, qui « exhauste » la saveur d'autres ingrédients.

Depuis quelques années, on peut trouver de la sauce de soja en poudre. Ce conditionnement a été rendu possible par l'apport de la technologie moderne aux procédés traditionnels.

## Vinaigre

Le vinaigre fabriqué à Fukui est la pierre angulaire de la cuisine de Kyoto

Le département de Fukui s'enorgueillit d'être l'un des principaux producteurs de riz au Japon. C'est à Fukui que fut créée la très réputée variété Koshihikari.

De l'eau s'écoule en abondance de la chaîne montagneuse de Hakusan (Le mont Hakusan est considéré comme montagne sacrée). Il en résulte que des sources jaillissent un peu partout dans le département. L'eau, d'une grande pureté est utilisée pour les besoins domestiques.

À Fukui, plusieurs entreprises mettent à profit l'eau et le riz de la région pour fabriquer d'excellents vinaigres de riz. Ceux-ci sont



bien charpentés (au sens viticole) et riches en umami. Le vinaigre de riz est utilisé dans une grande variété de préparations culinaires japonaises. On dit qu'il constitue la pierre angulaire de la cuisine de Kyoto. Durant des siècles, des mets préparés à base de vinaigre de riz tels que « les jeunes dorades aux pousses de bambou marinées » ou « les sushis de maquereau » furent transportés jusqu'à Kyoto par la fameuse route Saba-kaido (route des maquereaux).

## Maquereaux Heshiko : maquereaux conservés dans du son de riz

### Slow Food d'une Miketsukuni

Jadis, la ville de Wakasa était une « Miketsukuni », une province qui approvisionnait les anciennes capitales en denrées alimentaires. Les prises de maquereaux y étaient abondantes et leur consommation se popularisa. Afin d'éviter que les maquereaux en surplus ne s'abîment ou pour permettre leur expédition, on se mit à les faire fermenter dans du son de riz. C'est ainsi qu'un procédé de conservation dénommé Heshiko vit le jour. Le terme « Heshiko » dérive du verbe « Heshikomu » qui décrit l'action de placer un poids sur une mouture dans laquelle un aliment a été placé pour être fermenté. Cette spécialité au goût raffiné est en train de gagner une grande popularité au Japon et elle reflète bien la riche histoire de la culture

culinaire de Fukui. Outre les maquereaux, on trouve des sardines, des poissons-globes (fugu) ou des seiches fermentés façon Heshiko. Des produits originaux ont été développés ces dernières années : des produits obtenus par fermentation dans du gochujang (pâte fermentée coréenne à base de piments rouges, de riz et de germes de blé) ; des paillettes de poissons Heshiko à saupoudrer sur le riz, etc. On trouve aussi des aliments fermentés conditionnés en boîtes de conserve.



## Shio-uni (Coraux d'oursin au sel)

### Un délice de la gastronomie japonaise

Les coraux d'oursin au sel sont considérés comme l'un des trois plus grands délices de la gastronomie japonaise. C'est une préparation connue depuis des siècles. Dans le Nippon Sankai Meisan Zue (Guide illustré des produits renommés des monts et mers du Japon – 5 fascicules) publié en 1799, les coraux d'oursins au sel sont même présentés comme le meilleur de tous les produits salés.

Cette spécialité utilise des coraux d'oursins verts du Japon. Cette variété d'oursins de petite taille (3 ou 4 cm de large) est réputée pour la puissance de sa saveur. L'ajout de sel la renforce encore plus. Pour préparer 100 g d'oursins au sel, il faut non moins de 100 oursins !

Les grands chefs de cuisine français s'intéressent depuis quelques années à cet ingrédient hors pair mis à l'honneur dans la cuisine japonaise.



## Maquereaux grillés

### Un maquereau grillé entier et servi dans la foulée !

Il y a plusieurs siècles, toutes sortes de poissons et de fruits de mer pêchés dans la baie de Wakasa, notamment des maquereaux, étaient expédiés à la cour impériale par la route Wakasa-kaido.

Il y a diverses façons de cuisiner les maquereaux. Dans la ville d'Obama, les maquereaux bien gras sont grillés entier nature, puis servis avec une sauce de soja aromatisée au gingembre (Hamayakisaba).

Dans la ville d'Ono, on a pour coutume de manger du maquereau grillé, début juillet, plus précisément le 11e jour suivant le solstice d'été qu'on appelle Hageshho. On raconte que cette coutume remonte à l'époque féodale. Le seigneur du fief d'Ono aurait recommandé aux paysans de manger du maquereau pour récupérer de la fatigue de leur dur labeur.



## Oboro Kombu (copeaux et feuilles d'algues Kombu)

### Une spécialité confectionnée par des artisans d'une grande dextérité

Durant l'époque d'Edo (1603–1868), les bateaux marchands Kitamae-bune relient Hokkaido à Osaka en faisant escale dans divers ports, notamment celui du bourg de Tsuruga. Toutes sortes de marchandises étaient déchargées à Tsuruga, en particulier les algues Kombu. Pêchées à Hokkaido, ces algues étaient transformées à Tsuruga par des artisans en divers produits qui étaient ensuite expédiés vers Kyoto et Osaka en tant que « spécialités de Tsuruga ». Parmi ces spécialités, on trouvait le « Oboro Kombu » : les feuilles de Kombu séchées étaient débitées en copeaux et lamelles d'une extrême finesse à l'aide d'une couteau-racleur. L'opération demandait une grande dextérité. Les copeaux étaient utilisés soit tels quels, soit assemblés en une fine feuille avec un joli motif marbré, évoquant des vaguelettes. Le « Oboro Kombu » est un ingrédient raffiné, qui reste très prisé de nos jours.

## Sushi de maquereau

### Un mets délicieux, emblématique de la « route du maquereau »

En un temps où la pêche au maquereau était florissante dans la baie de Wakasa, on le préparait localement de toutes sortes de façons : grillé (Hamayakisaba), mariné, assaisonné, en saumure, ou fermenté dans du son de riz (Heshiko). Ces modes de préparation se sont transmis jusqu'aujourd'hui.

Les sushis de maquereaux appelés Sabazushi, sont un mets exquis. Ils étaient jadis servis lors de célébrations à Kyoto. Les filets de maquereaux étaient d'abord marinés dans de l'eau et du vinaigre, puis enroulés dans du riz à l'aide d'un tissu ou d'une natte à sushi. Dans les villages et les auberges qui jalonnaient la route qui reliait la baie de Wakasa à Kyoto, les sushis de maquereaux devinrent très populaires. C'est une spécialité qui reste très prisée encore de nos jours. On la sert non seulement à Kyoto, mais aussi à Obama et dans bon nombre de restaurants de la région.



## Algues séchées Kona-Wakame

### Une spécialité confectionnée à la main, délicieusement iodée.

En avril, c'est l'ouverture de la saison des algues Wakame naturelles. Dans le bourg de Mikuni (ville de Sakai), les pêcheurs plongent en mer pour les cueillir. Les algues Wakame fraîchement cueillies sont séchées, puis réduites en poudre (Kona-Wakame) ou émiettées (Momi-Wakame). Ce sont les femmes des pêcheurs qui effectuent ce travail.

Après avoir soigneusement supprimé les racines et les tiges, elles étalent les feuilles sur des clayettes en bambou pour les faire sécher au soleil. Lorsqu'elles sont bien sèches, elles les émiettent en petits morceaux. Le secret de la saveur des produits obtenus est que les algues sont séchées le jour même de leur cueillette, quand elles sont encore très fraîches.

