



食の国 ふくい

ฟุคุอิ ดินแดนแห่งอาหาร



อาหารอร่อยและปลอดภัยจาก
ฟุคุอิ ประเทศญี่ปุ่น



ความสุขแบบฟุคุอิ

โดยรถไฟชินคันเซ็น/รถไฟ

[จากโตเกียว]
 (เวลาในการเดินทาง: จากสถานี JR โตเกียวถึงสถานี JR ฟุคุอิ ประมาณ 3 ชั่วโมง 10 นาที)
 วิธีที่เร็วที่สุดในการเดินทางคือชินคันเซ็น "คากายากิ" จากสถานี JR โตเกียว
 อีกทางเลือกหนึ่งคือชินคันเซ็นไฟโตโคอินคันเซ็น "ชิคาริ" จากสถานี JR โตเกียว แล้วเปลี่ยนไปขึ้นรถไฟ
 ด่วนพิเศษ "ชิราซากิ" สายหลักโฮคุริคุที่สถานี JR โมบาระ (เปลี่ยนสายรถไฟที่สถานี JR สึรุกะ)
 หากต้องการไปยังสถานี JR ฟุคุอิ จากสถานี JR สึรุกะ ให้ไปขึ้นรถไฟโฮคุริคุอินคันเซ็น "สิรุกิ" หรือ
 รถไฟสาย HAPI-LINE FUKUI
 หากต้องการไปทางโอบามะ ให้เปลี่ยนไปขึ้นรถไฟสายโอบามะที่สถานี JR สึรุกะ

[จากนาโกย่า]
 (เวลาในการเดินทาง: จากสถานี JR นาโกย่าถึงสถานี JR ฟุคุอิ ประมาณ 1 ชั่วโมง 42 นาที)
 วิธีที่เร็วที่สุดในการเดินทางคือชินคันเซ็นไฟโตโคอินคันเซ็นจากสถานี JR นาโกย่า ไปยังสถานี JR
 โอบามะ จากนั้นเปลี่ยนไปขึ้นรถไฟด่วนพิเศษ "ชิราซากิ" สายหลักโฮคุริคุ ที่สถานี JR โอบามะ
 (เปลี่ยนสายรถไฟที่สถานี JR สึรุกะ)
 หากต้องการไปยังสถานี JR ฟุคุอิ จากสถานี JR สึรุกะ ให้ไปขึ้นรถไฟโฮคุริคุอินคันเซ็น "สิรุกิ" หรือ
 รถไฟสาย HAPI-LINE FUKUI
 หากขึ้นรถไฟด่วนพิเศษ "ชิราซากิ" จากสถานี JR นาโกย่า ไม่จำเป็นต้องเปลี่ยนสายรถไฟที่สถานี JR
 สึรุกะ

[จากโอซาก้า]
 (เวลาในการเดินทาง: จากสถานี JR โอซาก้าถึงสถานี JR ฟุคุอิ ประมาณ 1 ชั่วโมง 52 นาที)
 ขึ้นรถไฟด่วนพิเศษ "Thunderbird" จากสถานี JR โอซาก้า ไปยังสถานี JR สึรุกะ
 หากต้องการไปยังสถานี JR ฟุคุอิ จากสถานี JR สึรุกะ ให้ไปขึ้นรถไฟโฮคุริคุอินคันเซ็น "สิรุกิ" หรือ
 รถไฟสาย HAPI-LINE FUKUI

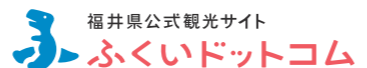
โดยเครื่องบิน

สนามบินโคมัตสึในจังหวัดชิคาเกะเป็นสนามบินที่ใกล้ที่สุดกับจังหวัดฟุคุอิ
 สนามบินโคมัตสึมีเที่ยวบินระหว่างประเทศไปยังโซล เชียงไฮ้ และไทเป และมีเที่ยวบิน
 ภายในประเทศไปยังโตเกียว ซัปโปโร ฟุคุโอกะ และโอกินาวา
 มีบริการรถเช่าที่สนามบิน จากสนามบินโคมัตสึไปยังสถานี JR ฟุคุอิ
 (ใช้เวลาประมาณ 1 ชั่วโมง)
 นอกจากนี้ คุณสามารถขึ้นรถบัสหรือแท็กซี่จากสนามบินโคมัตสึไปยังสถานี JR โคมัตสึ
 จากนั้นขึ้นรถไฟโฮคุริคุอินคันเซ็นไปยังจังหวัดฟุคุอิ

รถบัสด่วนพิเศษ

รถบัสช่วงกลางวันวิ่งจากสถานี JR นาโกย่าไปยังสถานี JR ฟุคุอิ และจากสถานี JR โอซาก้า
 ไปยังสถานี JR ฟุคุอิ ต้องสำรองที่นั่งทุกที่นั่งและจองล่วงหน้าหากต้องการโดยสาร

สแกนที่นี้เพื่อดูข้อมูลการท่องเที่ยวและราย
 ละเอียดการเดินทางไปยังจังหวัดฟุคุอิ



食の国ふくい
 ฟุคุอิ ดินแดนแห่งอาหาร

จัดพิมพ์โดยฝ่ายจัดจำหน่าย กรมเกษตร ป่าไม้ และประมง จังหวัดฟุคุอิ
 3-17-1 โอเอเดะ เมืองฟุคุอิ จังหวัดฟุคุอิ ประเทศญี่ปุ่น
 โทร: +81-776-20-0421 / แฟกซ์: +81-776-20-0649
 (ข้อมูลทั้งหมดข้างต้นเป็นข้อมูล ณ เดือนมีนาคม 2024)
 พิมพ์เมื่อเดือนมีนาคม 2024



ฟูคูอิ ดินแดนแห่ง อาหาร ภูมิหลัง



ชุมทรัพย์แห่งอาหารที่เกิดขึ้นจาก ธรรมชาติอันมหัศจรรย์

ภูมิอากาศ

ฤดูกาลต่างๆ ของที่นี่มีความโดดเด่น โดยจะมีฝนตกชุกตลอดทั้งปีและมีหิมะตกในช่วงฤดูหนาว หลายพื้นที่ในจังหวัดฟูคูอิตั้งอยู่ท่ามกลางภูเขาที่โอบล้อม จึงทำให้อุณหภูมิระหว่างกลางวันและกลางคืนในฤดูใบไม้ผลิและฤดูใบไม้ร่วง แตกต่างกันอย่างเห็นได้ชัด และนี่คือที่มาของความอร่อยของผลผลิตทางการเกษตรของฟูคูอิ

สภาพแวดล้อม

ฟูคูอิตั้งอยู่เกือบจะตรงกลางของเกาะฮอนชู ผังตะวันตกคือทะเลญี่ปุ่น ส่วนฝั่งตะวันออกคือแนวเทือกเขาที่ยอดเขาหลายยอดมีความสูงมากกว่า 1000 ม. และมีพื้นที่การเกษตรกระจายอยู่ทั่วบริเวณ เกษตรกรของที่นี่ต่างทำงานอย่างขยันขันแข็งและใช้เทคนิคต่างๆ เพื่อให้ได้ดินมีคุณภาพเหมาะกับพื้นที่และเหมาะสมกับการเพาะปลูกพืชผล

น้ำ

แม่น้ำสายเล็กหลายสายที่ไหลมาจากภูเขาคักคิชิทชิซาคูซังและแม่น้ำคูซุริว (ไหลผ่านจังหวัดฟูคูอิ) คือแหล่งน้ำอันอุดมสมบูรณ์ที่มีรสชาติดีและมีรสอ่อน จังหวัดฟูคูอิยังอุดมไปด้วยน้ำแร่ธรรมชาติและน้ำบาดาลซึ่งมีชื่อเสียงในเรื่องรสชาติอันยอดเยี่ยม หนึ่งในน้ำแร่ที่มีชื่อเสียงคือ โอโซซุ ในเมืองโอโนะที่อยู่ทางทิศตะวันออกของจังหวัด ซึ่งชาวบ้านที่นี่ยังคงนำมาใช้บริโภคกันในครัวเรือน

ผลผลิต

จังหวัดฟูคูอิมีแหล่งอาหารมากมายทั้งจากทะเล ภูเขา และผืนดิน นี่คือนิเวศน์ที่สามารถปลูกข้าว พันธุ์โคชิฮิคาริได้อย่างอุดมสมบูรณ์ทั่วทั้งจังหวัด นอกจากนี้ยังมีการปลูกผักและผลไม้หลากหลายชนิด ไม่ว่าจะเป็นมะเขือเทศโคชิโนะรุบี มันหวาน เมล่อน แดงโม ต้นหอม เห็ดอก และบ๊วยญี่ปุ่น ปูเอจิเซ็นกานิ กุ้งอามะเอบิ และอาหารทะเลอื่นๆ ก็สามารถหาจับได้ในทะเลญี่ปุ่น นอกจากนี้อุตสาหกรรมสัตว์น้ำก็มีอีกหลายอย่างเช่นกัน ทั้งฟาร์มปลาแซลมอนฟูคูอิ ปลาปักเป้าวาคาสะ ฟูกุ และหอยนางรมวาคาสะ เป็นต้น



'มิเก็ตสึคุนิ - ดินแดนแห่งเสบียงหลวง' กำลัง สนับสนุนด้านวัฒนธรรมอาหารของเมืองหลวงเก่า

มิเก็ตสึคุนิ วาคาสะ

พื้นที่ทางใต้ของจังหวัดฟูคูอิมีชื่อว่า วาคาสะ ซึ่งเป็นที่รู้จักกันในฐานะ 'มิเก็ตสึคุนิ (ดินแดนแห่งเสบียงหลวง)' มาเป็นเวลามากกว่า 1,000 ปี (ตั้งแต่ประมาณช่วงศตวรรษที่ 8) วาคาสะเป็นแหล่งอาหารสำหรับนำไปถวายเทพเจ้าและพระจักรพรรดิที่ประทับอยู่ในเมืองหลวงเก่า เช่น นาราและเกียวโต อาหารทะเลที่จับได้จากที่นี่จะถูกส่งไปยังเมืองหลวงทางถนนวาคาสะโคโด (หรือเป็นที่รู้จักกันในชื่อถนนซาบะโคโด)



เรือคิตามาเอะ

ท่าเรือของจังหวัดฟูคูอิ (มิคุนิ, โคโนะ, สิริกะ, โอบามะ) ได้กลายมาเป็นท่าเรือของเรือคิตามาเอะ (เรือสำเภานี้เดินทางระหว่างฮอกไกโดและโอซาก้าผ่านทางทะเลญี่ปุ่น) ตั้งแต่ประมาณปี 1700s ท่าเรือเหล่านี้มีความสำคัญเพราะตั้งอยู่ระหว่างเส้นทางลำเลียงสินค้าต่างๆ ไปยังเกียวโตซึ่งเป็นเมืองหลวงในขณะนั้น เมื่อเรือเทียบท่า ผลผลิต สินค้า และวัฒนธรรมจากทั่วประเทศ โดยเฉพาะจากฮอกไกโดและโทโฮกุก็จะได้รับการขนขึ้นเรือคิตามาเอะเพื่อนำไปยังจุดหมายต่อไป



ข้าวของฟุคิ

พื้นที่เพาะปลูก: ทุกพื้นที่ในจังหวัด
การเก็บเกี่ยว: สิงหาคมถึงตุลาคม



ข้าวฟุคิที่น่าภาคภูมิใจ ปลูกด้วยน้ำที่อุดมสมบูรณ์และดินที่มีคุณภาพ

‘เอ็ตสึซังจาคูซุยุ’ ซึ่งเป็นอีกชื่อหนึ่งของฟุคินั้น หมายถึงความเขียวชอุ่มและอุดมสมบูรณ์ของภูเขาเอจิเซ็นและความใสของแม่น้ำวาคาสะ ซึ่งเป็นปัจจัยสำคัญสำหรับการเพาะปลูกผลผลิตต่างๆ ในพื้นที่แห่งนี้ ข้าวฟุคิที่จะกล่าวถึงอย่างละเอียดในส่วนนี้ เป็นข้าวที่มีการปลูกอยู่ทั่วทั้งจังหวัด อันเป็นผลมาจากความอุดมสมบูรณ์ของน้ำและดินที่ได้รับสารอาหารจากแม่น้ำหลายสายที่ไหลลงมาจากภูเขา จึงทำให้ข้าวของที่นี่ได้รับความนิยมในฐานะที่เป็นผลิตภัณฑ์ชั้นหนึ่ง

อันดับแรก เราจะกล่าวถึงน้ำ ซึ่งเป็นสิ่งจำเป็นสำหรับการปลูกข้าว การปลูกพืชผลทางการเกษตรของที่นี่เติบโตได้ดีในบริเวณที่ราบลุ่มฟุคิ และที่ราบลุ่มซาโก (พื้นที่ที่ปลูกข้าวได้มากที่สุดของจังหวัด) เนื่องจากได้รับสารอาหารจากแม่น้ำคุซุริ ซึ่งนักตกปลาต่างรู้จักกันดีว่าเป็นแม่น้ำที่ดีที่สุดสำหรับหาปลาแซลมอนเซอรู อีกทั้งยังเป็นแม่น้ำที่ใหญ่ที่สุดของจังหวัดซึ่งรับน้ำที่ละลายจากหิมะซึ่งไหลมาจากเทือกเขาฮาคูซังที่ตั้งอยู่บริเวณพรมแดนระหว่างจังหวัดฟุคิ อิชิคาวะ และกิฟุ น้ำที่

เย็นเฉียบและอุดมสมบูรณ์จะถูกนำไปใช้ในการเกษตร และในช่วงไม่กี่ปีมานี้ได้มีการใช้ท่อน้ำแทนทางน้ำเพื่อการเกษตร จึงทำให้สามารถเพาะปลูกด้วยน้ำเย็นได้ง่ายขึ้น อุณหภูมิของน้ำซึ่งอยู่ในระดับตื้นนี้ทำให้คุณภาพและรสชาติของข้าวดีขึ้น

ลำดับถัดไปคือดิน ซึ่งเป็นพื้นฐานของการเพาะปลูก แม้ว่าดินจะมีความอุดมสมบูรณ์ แต่หากผ่านการเพาะปลูกเป็นเวลหลายปี ดินดังกล่าวก็จะเสื่อมสภาพและขาดสารอาหารที่จำเป็นสำหรับพืชได้ เพื่อหลีกเลี่ยงกรณีดังกล่าว ผู้ปลูกจึงต้องหมั่นเติมสารอาหารให้กับดินด้วยวิธีการที่เหมาะสมกับพื้นที่เพื่อให้คนรุ่นหลังยังสามารถทำการเกษตรในที่ดินนี้ได้ต่อไป ดินที่มีคุณภาพต้องใช้เวลาและความทุ่มเท เช่นต้องมีการทดสอบดินและเติมสารอาหารที่ขาดแคลนและให้ปุ๋ยกับดิน การเตรียมดินเป็นส่วนหนึ่งของการปลูกพืชทุกชนิด ไม่ว่าจะเป็นผัก ผลไม้ และข้าว ด้วยผู้ปลูกที่มีความมุ่งมั่นที่จะทำให้ดินเหมาะกับพืชที่ตนเองปลูก

อิชิโฮมาเระ -
ข้าวพันธุ์ใหม่ที่มีที่มาจากแหล่ง
กำเนิดข้าวโคชิฮิคาริ!



มาดูข้าวพันธุ์ใหม่ที่ปลูกโดยสถานีทดลองการเกษตรฟุคิกัน!

จังหวัดฟุคิเป็นจังหวัดที่เป็นที่รู้จักในประเทศญี่ปุ่นในฐานะเป็นแหล่งปลูกข้าวขนาดใหญ่ แต่สิ่งที่ทำให้ที่นี่โด่งดังอย่างมากก็คือข้าวโคชิฮิคาริ ซึ่งมีความหมายว่า ข้าวรสเลิศ ที่ปัจจุบันมีการปลูกทั่วประเทศญี่ปุ่น ซึ่งข้าวสายพันธุ์นี้มีต้นกำเนิดมาจากจังหวัดฟุคินั่นเอง

ข้าวโคชิฮิคาริถือกำเนิดในปี 1956 โดยเป็นผลจากการปรับปรุงพันธุ์ที่ใช้เวลาหลายปี สถานีทดลองการเกษตรฟุคิเป็นหน่วยงานที่ทำหน้าที่ส่งเสริมการเกษตรทุกรูปแบบในจังหวัดฟุคิ ด้วยการพัฒนาเทคนิคการปลูกพืชที่มีคุณภาพสูงและเชื่อถือได้สำหรับข้าว ข้าวสาลี ถั่วเหลือง ผัก และผลไม้ หลังจากการพัฒนาพันธุ์ข้าวโคชิฮิคาริ ก็ยังมีการปรับปรุงพันธุ์ข้าวอย่างต่อเนื่อง การวิจัยและพัฒนาจำนวนมากอ้างอิงมาจากข้าวโคชิฮิคาริ ส่งผลให้เกิดพันธุ์ข้าวอีกกว่า 40 ชนิดซึ่งรวมถึงข้าวฮานะเอจิเซ็นและข้าวฮาจิคาซาคาริ



พันธุ์ข้าวซึ่งเปล่งประกายจากฟุคิไปทั่วประเทศญี่ปุ่น

ข้าวโคชิฮิคาริจากฟุคิ

ข้าวโคชิฮิคาริถือกำเนิดขึ้นในปี 1956 ที่สถานีทดลองการเกษตรฟุคิ ชื่อของข้าวโคชิฮิคาริมาจากคำว่า ‘โคชิ’ ซึ่งใช้ตัวอักษรเดียวกับคำว่า ‘เอจิ’ ในเอจิเซ็น (ทางเหนือของฟุคิ) และ ‘ฮิคาริ’ (แสงสว่าง) ด้วยหวังว่าข้าวพันธุ์นี้คือสิ่งที่จะ ‘ส่องประกาย’ ให้กับพื้นที่แห่งนี้ บุคคลที่เป็นหัวเรี่ยวหัวแรงในการพัฒนาสายพันธุ์คือเคอิจิโร อิชิซุมิ และเขายังเป็นผู้พัฒนาสายพันธุ์อื่นๆ อีกด้วย ในปัจจุบันมีการปลูกข้าวโคชิฮิคาริอยู่ทั่วประเทศญี่ปุ่นและยังคงมี



พันธุ์ข้าวที่เกิดขึ้นตามมาอีกมากมายโดยพัฒนามาจากข้าวโคชิฮิคาริ เช่น ฮิตโตเมะโบระะ ฮาคิตะโคมาจิ ฮาเอะนุกิ และนานัตสึโบชิ

●รสชาติ:

ข้าวใสเงางาม

หวานละมุนในปาก

ความร่วนและเหนียวอยู่ในระดับที่พอดี

ข้าวพันธุ์ใหม่ที่น่าจับตามองที่ดีกว่าข้าวโคชิฮิคาริ

ปี 2018 เป็นปีที่เริ่มมีการเพาะปลูกข้าวอิชิโฮมาเระ ข้าวพันธุ์ใหม่ที่พัฒนาขึ้นโดยสถานีทดลองการเกษตรฟุคิแบบเต็มกำลังการผลิต จังหวัดฟุคิซึ่งรวบรวมเทคนิคต่างๆ และเป็นต้นกำเนิดของข้าวโคชิฮิคาริได้ผลิตข้าวสายพันธุ์ยอดเยี่ยมซึ่งผ่านการคัดเลือกมากกว่า 200,000 สายพันธุ์

แม้แต่การทดสอบรสชาติ ข้าวพันธุ์นี้ก็ยังคงคะแนนประเมินที่ 0.7 ซึ่งผู้ทดสอบ 70 จาก 100 คนกล่าวว่าเป็นข้าวที่มีรสชาติอร่อยกว่าสายพันธุ์ควบคุม ด้วยความนุ่มเหนียว เนื้อสัมผัสแน่น และองค์ประกอบของข้าว นี่จึงเป็นข้าวที่มีความอร่อยกว่าข้าวโคชิฮิคาริ จับตามองไว้ให้ดี



นี่คือข้าวที่จะมาแรงในวงการข้าวญี่ปุ่น

อดใจรอข้าวฤดูกาลใหม่
ไมไหวใจไหม จั่นลองนี้



ข้าวฟุคิฮานะเอจิเซ็น

ข้าวฮานะเอจิเซ็นถือกำเนิดขึ้นหลังจากข้าวโคชิฮิคาริ 35 ปี ชื่อของข้าวพันธุ์นี้มีที่มาจากคำว่า ‘ฮานะ’ (hana o sakaseru) ก่อนข้าวโคชิฮิคาริ

เนื่องจากเป็นข้าวที่ถูกเก็บเกี่ยวก่อนข้าวโคชิฮิคาริ มันจึงเป็นข้าวสำหรับลองทานเมื่อคุณต้องการทานข้าวฤดูกาลใหม่จากจังหวัดฟุคิก่อนฤดูกาลข้าวใหม่พันธุ์อื่นๆ

ในปี 2016 ข้าวพันธุ์นี้ถูกปลูกในจังหวัดฟุคิมากเป็นอันดับสองรองจากข้าวโคชิฮิคาริ ซึ่งคิดเป็นพื้นที่มากกว่า 20% จากทั้งหมด และมีการส่งข้าวพันธุ์นี้ไปยังพื้นที่ต่างๆ มากขึ้น โดยส่วนใหญ่จะเป็นภูมิภาคคันไซ (โอซาก้า, เกียวโต) ภูมิภาคจูเกียว (นาโกย่า) และภูมิภาคคันโต (โตเกียว) เมื่อหุงสุก ข้าวจะมีความขาว เป็นเงา และ



ต่างพูดกันว่าเป็นข้าวที่ประกอบด้วยสามคุณสมบัติ ได้แก่ มีสีขาว สดใหม่ และอร่อย

เอจิเซ็นโอโรชิ โซบะ

พื้นเพาะปลูก: ทุกพื้นที่ในจังหวัด
การเก็บเกี่ยว: กรกฎาคม-พฤศจิกายน



เอจิเซ็นโอโรชิโซบะนั้น ปกติจะเสิร์ฟคู่กับต้นหอมและปลาแห้งขูดฝอย เส้นโซบะหอมๆ เข้ากันเป็นอย่างดีกับหัวไชเท้าขูดละเอียด

ประวัติศาสตร์อันยาวนานของโซบะเป็นความภาคภูมิใจของฟุคุอิซึ่งมีสภาพพื้นที่เหมาะกับการเพาะปลูกอย่างยิ่ง

เอจิเซ็นโอโรชิโซบะคือตัวแทนของวัฒนธรรมอาหารของฟุคุอิ เป็นเมนูโซบะที่ทำได้ง่าย ทานคู่กับหัวไชเท้าขูดละเอียด มีรสชาติที่ลุ่มลึกและน่าสนใจในฐานะอาหารที่ทำให้อายุยืนยาว ในส่วนนี้ เราจะมาเปิดตำนานของรสชาติอันยอดเยี่ยมของเมนูเอจิเซ็นโอโรชิโซบะกัน

โซบะ (บักวีต) มีประวัติความเป็นมายาวนาน โดยมีต้นกำเนิดจากประเทศจีนมาถึงประเทศญี่ปุ่นผ่านทางคาบสมุทรเกาหลีในช่วงศตวรรษที่ 8 และมีการบริโภคเป็นอาหารตั้งแต่สมัยนารา (ปีค.ศ. 710-794) ซึ่งในสมัยนั้น การบริโภคส่วนใหญ่จะอยู่ในรูปแบบของเกี๊ยวบักวีตหรือป๋นเป็นก้อนกลมๆ ซึ่งทำโดยการนวดแป้งโซบะกับน้ำร้อน ไม่ได้เป็นรูปแบบเส้นเหมือนในปัจจุบัน จนกระทั่งในช่วงปี 1600s จึงมีการทำเป็นแบบเส้นขึ้นเรียกว่า 'โซบะคิริ' ซึ่งได้รับความนิยมในหมู่ประชาชนทั่วไป ส่วนประวัติของโซบะในฟุคุอินั้นว่ากันว่าเริ่มในช่วงที่อาซากุระทาคาคาเกะได้สร้างปราสาทขึ้นในอิชิโจดามิ (ตั้งแต่ปี 1473) และเนื่องจากมีศึกสงครามหลายครั้ง โซบะจึงกลายเป็นอาหารที่เป็นที่

นิยมของผู้พลบภัยอยู่ในปราสาทในช่วงที่ถูกโอบล้อม นอกจากนี้โซบะยังสามารถเก็บเกี่ยวได้เร็วกว่าพืชผลอื่นๆ ใดๆก็ตาม ในช่วงนั้นจะมีมารับประทานโซบะในรูปของเกี๊ยวบักวีตหรือบักวีตที่ป็นเป็นก้อนกลมๆ กันเป็นส่วนใหญ่

ในฟุคุอิ วัฒนธรรมของเส้นโซบะเริ่มต้นขึ้นในปี 1601 รูปแบบการทานโซบะเปลี่ยนไปเมื่อฮอนดะ โทมิมาสะได้กลายมาเป็นเจ้าผู้ครองปราสาทในฟุคุ (ปัจจุบันคือเมืองเอจิเซ็น) และพาอาจารย์โซบะ คาเนโกะ กอนซาเอมมงมายังที่นี่ด้วย ว่ากันว่านี่คือยุคของการกำเนิดโซบะแบบเส้นพร้อมกับการทานคู่กับหัวไชเท้าขูดละเอียด (โอโรชิ) หัวไชเท้าขูดละเอียดกับโซบะแบบเส้น การทานคู่กันในลักษณะนี้ได้เผยแพร่ไปถึงประชาชนทั่วไป และด้วยการแนะนำและการสนับสนุนของภาครัฐของจังหวัดฟุคุอิและสภาส่งเสริมบักวีตแห่งจังหวัดฟุคุอิ การปลูกและบริโภคโซบะจึงเพิ่มมากขึ้น ทำให้อโอโรชิโซบะกลายเป็นที่นิยมในปัจจุบัน



ตั้งแต่ปี 1947 โอโรชิโซบะของฟุคุอิก็มีชื่อเสียงกระฉ่อนไปทั่วประเทศ ญี่ปุ่นในชื่อเอจิเซ็นโอโรชิโซบะ โดยในเดือนตุลาคม ปี 1947 จักรพรรดิโชวะได้เสด็จเยือนฟุคุอิและทรงเสวยโซบะโอโรชิสองชาม และหลังจากทรงเสด็จกลับพระราชวังอิมพีเรียล พระองค์ก็ทรงระลึกถึง 'เอจิเซ็นโซบะนั้น...' ซึ่งทำให้ชื่อนี้ได้กลายมาเป็นชื่อที่ใช้เรียกในปัจจุบัน

รสชาติของเอจิเซ็นโอโรชิโซบะนั้นจะขึ้นอยู่กับคุณภาพของเมล็ดบักวีตและเทคนิคในการสี บักวีตที่ปลูกในฟุคุอิส่วนใหญ่เป็นพันธุ์พื้นเมืองที่เติบโตขึ้นในภูมิภาคนี้เป็นเวลาหลายปี พันธุ์พื้นเมืองของฟุคุอิจะมีขนาดเล็กแต่มีรสชาติลุ่มลึกและมีความหอม ซึ่งมีชื่อเสียงไปทั่วประเทศ ญี่ปุ่น ส่วนในขั้นตอนการสี บริษัทที่ดำเนินกิจการโรงสีโซบะในจังหวัดฟุคุอิทุกบริษัทจะใช้วิธีการสีด้วยหิน เวลาและความเอาใจใส่ที่ใช้ในการสีด้วยหินหมายถึงการรักษารสชาติหรือความหอมที่โดดเด่นของโซบะเอาไว้

● การปลูกโซบะในฟุคุอิ

เมล็ดโซบะจะถูกหว่านในช่วงกลางเดือนสิงหาคม และในช่วงก่อนกลางเดือนกันยายนถึงปลายเดือนตุลาคม ทุ่งนาทั่วฟุคุอิจะเต็มไปด้วยดอกโซบะสีขาวสวยงาม หลังจากนั้นก็จะกลายเป็นสีแดง ดอกสีขาวจะกลายเป็นเมล็ดสีดำ จนกระทั่งเริ่มการเก็บเกี่ยวในช่วงต้นเดือนพฤศจิกายน มีชื่อช่วงเวลาของโซบะฤดูกาลใหม่ที่หอมฟุ้ง มีการปลูกโซบะอยู่ทั่วจังหวัดฟุคุอิ โดยพื้นที่เพาะปลูกมีขนาดใหญ่เป็นอันดับ 4 ของประเทศ (ข้อมูลปี 2015)



ปูเอจิเซ็นกานิ

พื้นที่เพาะเลี้ยง: เมืองซาไก, ตำบลเอจิเซ็น, เมืองสิรุกะ, เมืองโอบามะ
ฤดูกาลจับ (โดยเฉลี่ยในแต่ละปี): ปูเอจิเซ็นกานิ – 6 พฤศจิกายนถึง 20 มีนาคม, ปู
เซโคกานิ - 6 พฤศจิกายนถึง 31 ธันวาคม, ปูมิซุกานิ – 9 กุมภาพันธ์ถึง 20 มีนาคม



นี่แหละ ถูหนาวแบบฟุคุอิ!

ช่วงเวลาที่ย่ำกัดของรสชาติอันโอชะ

ทะเลญี่ปุ่นในฤดูหนาว ยิ่งอากาศเย็นเท่าไร สัตว์ทะเลก็จะสร้างไขมันมากขึ้นเท่านั้น ซึ่งทำให้มันมีรสชาติอร่อยขึ้นด้วย หนึ่งในสัตว์ทะเลเหล่านี้ สัตว์ทะเลที่มีเฉพาะแค่ที่ฟุคุอิคือปูเอจิเซ็นกานิ ซึ่งเป็นชื่อของราชาแห่งความอร่อยในฤดูหนาว มีผู้ชื่นชอบความอร่อยของปูชนิดนี้อยู่ทั่วประเทศญี่ปุ่นและยังเป็นที่ยอมรับในหมู่ผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารด้วย

พื้นที่มหาสมุทรที่มีลักษณะคล้ายกับนาขั้นบันได ซึ่งเป็นสภาพแวดล้อมที่เหมาะสมกับปู

ด้วยรสชาติที่สมกับได้ชื่อว่า ‘ราชาแห่งความอร่อย’ ปูชนิดนี้มีรสอูมามิที่น่าประทับใจจนยากจะลืมเลือน สภาพแวดล้อมของสัตว์ทะเลอันน่ามหัศจรรย์คือที่มาของรสชาติอูมามิ ปูเป็นสัตว์ที่สามารถหาจับได้ในท่าเรือส่วนใหญ่ทั่วทั้งทะเลญี่ปุ่น โดยปูที่ได้รับความนิยม ได้แก่ ปูทาราบะกานิ (ปูแดงยักษ์) ของฮอกไกโด และปูเคกานิ (ปูขน), ปูโทเซกานิ (ปูหิมะโทเซ) ของเกียวโต และปูมัดสีบะกานิของซังอิน แต่ความพิเศษของปูเอจิเซ็นกานิจากฟุคุอิก็คือสภาพแวดล้อมบริเวณที่จับมีความแตกต่างจากที่อื่น ด้วยกระแสน้ำที่มีความซับซ้อน น้ำเย็นที่มีสารอาหารจากท้องทะเลอย่างอุดมสมบูรณ์ ผสมกับน้ำอุ่นบริเวณผิวน้ำด้านบน ทำให้แพลงก์ตอนพืชสามารถเจริญเติบโตมาเป็นอาหารของแพลงก์ตอนสัตว์ ปลา และกุ้ง จนเกิดเป็นแหล่งจับสัตว์ทะเลที่อุดมสมบูรณ์ นอกจากนี้ พื้นที่มหาสมุทรตลอดแนวชายฝั่งเอจิเซ็นยังเป็นพื้นที่ที่เหมาะสมกับการอยู่อาศัยของปู เนื่องจากเป็นแหล่งอาหารที่อุดมสมบูรณ์ซึ่งก็คือที่มาของปูที่มีรสชาติเยี่ยมนี้นั่นเอง นอกจากนี้ ระยะทางจากท่าเรือถึงจุดจับสัตว์ทะเลก็ไม่ไกลมากนัก ซึ่งถือเป็นปัจจัยสำคัญ ด้วยระยะทางที่ใช้เวลาเดินทางเพียง 1-2 ชั่วโมง ทำให้สามารถขนส่งปูจากจุดจับไปยังท่าเรือได้ทันที จึงแน่ใจได้ว่าปูจะได้รับการขนส่งในขณะที่ยังคงความสดอยู่



●แผนที่การจับปูที่ชายฝั่งเอจิเซ็น

ปูเอจิเซ็นกานิยังถูกนำไปถวายในราชสำนักด้วย!



ในทุกๆ ปี ปูเอจิเซ็นกานิที่มีรสชาติและคุณภาพดีที่สุดจะถูกนำไปถวายในราชสำนัก จังหวัดฟุคุอิเป็นเพียงจังหวัดเดียวในประเทศญี่ปุ่นที่ทำเช่นนี้ ซึ่งถือปฏิบัติกันเรื่อยมาตั้งแต่สมัยเมจิ (1868-1912) ทุกๆ ปี หนึ่งในสี่ของผู้ขายส่งปลาในเมืองซาไก (ตำบลลิมิคุมิ) ที่อยู่ถัดจากท่าเรือมิซูกานิจะสลับกันเป็นผู้จัดหาปู ซึ่งปูที่มีขนาด น้ำหนัก รสชาติ และหน้าตาดีที่สุดในบรรดาปูเอจิเซ็นกานิที่จับได้ทั้งหมดของวันจะถูกคัดเลือกเพื่อนำไปถวายในราชสำนัก รวมถึงองค์พระจักรพรรดิและจักรพรรดินีด้วย

ปูเอจิเซ็นกานิ



ดูที่ป้ายสีเหลืองแบบนี้เพื่อหาปูเอจิเซ็นกานิ!
ปูเอจิเซ็นกานิคือปูชนิดแรกของญี่ปุ่นที่ใช้ระบบป้ายเพื่อแยกปูเหล่านี้อกจากปูชนิดอื่น สีและรูปร่างของป้ายจะแตกต่างกันไปตามแต่ละพื้นที่ที่จับ คุณจึงจะทราบได้ทันทีถึงที่มาของปูแต่ละตัว

การลอกคราบซ้ำๆ ทำให้ราชาปูมีรสชาติดีขึ้น

ปูเอจิเซ็นกานิหมายถึงปูหิมะเพศผู้ ซึ่งจะอาศัยอยู่ลึกกว่าผิวน้ำ 290-350 ม. และลอกคราบมากกว่า 10 ครั้งในช่วงการเจริญเติบโต เม็ดสีน้ำตาลเล็กๆ บนกระดองของปูเป็นสิ่งที่น่าสนใจ เม็ดเล็กๆ เหล่านี้คือไข่ของปลิงทะเล ซึ่งเป็นที่ทราบกันว่าไม่อยู่บนปูที่เพิ่งลอกคราบมาใหม่ๆ นั่นจึงหมายถึงปูที่มีไข่ปลิงทะเลเกาะอยู่คือปูที่ผ่านการ

ลอกคราบมาเป็นระยะเวลาพอสมควร ซึ่งเป็นสัญลักษณ์ของเนื้อปูที่มีรสชาติดี ปูเอจิเซ็นกานิขนาดใหญ่จะมีกระดองกว้าง 15 ซม. ขึ้นไป และมีขาและก้ามขนาดใหญ่ นี่คือนิวส์ขนาดที่สมส่วนกับการเป็นราชาปูและเหมาะสมกับราคาที่สูงเช่นกัน

ปูเซโคกานิ

ทั้งไข่อูเอจิเซ็นกานิและไข่อูเซโคกานิก็อร่อยชิมทั้งนั้น!



ความอร่อยที่มีเพียงปีละสองเดือนเท่านั้น

ปูเซโคกานิคือปูตัวเมียที่อาศัยอยู่ลึกกว่าผิวน้ำประมาณ 230-250 ม. มีกระดองกว้างประมาณ 8 ซม. มีที่เด็ดที่อยู่มุมของปูชนิดนี้นั่นคือเนื้อกรอบๆ ของไข่อู (ไข่ที่ได้รับการผสมแล้ว) ซึ่งรสชาติอร่อยและใช้สีส้มเข้มที่มีความนุ่ม และได้ชื่อว่า ‘เพชรสีแดง’ แต่ปูเซโคกานิสามารถจับได้จนถึงวันที่ 31 ธันวาคมในช่วงปีปกติเท่านั้นเพื่อเป็นการ



อนุรักษ์ปู ดังนั้นรสชาติที่หาชิมได้ยากนี้จึงมีอยู่เพียงประมาณสองเดือนเท่านั้น โดยเริ่มตั้งแต่วันที่ 6 พฤศจิกายน ขนาดและราคาของปูชนิดนี้มีราคาไม่สูงนัก จึงเป็นที่ชื่นชอบของคนในท้องถิ่น



ปูเอจิเซ็นกานิที่ดีที่สุด แบรินด์ ‘เอจิเซ็นกานิดิวามิ’

ปูเอจิเซ็นกานิที่มีน้ำหนักมากกว่า 1.3 กก. มีกระดองกว้างกว่า 14.5 ซม. และมีก้ามขนาดใหญ่กว่า 3 ซม. จะถูกคัดเลือกให้เป็นปู ‘เอจิเซ็นกานิดิวามิ’ (ได้รับการรับรองในปี 2015) ซึ่งเป็นปูเอจิเซ็นกานิที่ดีที่สุด โดยสามารถสังเกตความแตกต่างได้จากป้ายที่มีเพิ่มขึ้นมาเป็นสองป้าย



ปลาแซลมอนฟูคูอิ

พื้นที่เพาะเลี้ยง: เมืองฟูคูอิ, เมืองสิร์กะ, ตำบลมิฮามะ, เมืองโอบามะ, ตำบลโออิ
ฤดูกาลจับ: พฤษภาคมถึงมิถุนายน

แซลมอนชนิดใหม่ – เกิดในฟูคูอิและเติบโตในฟูคูอิ

ปลาแซลมอนฟูคูอิคือปลาเรนโบว์เทราต์ที่ได้รับการเพาะเลี้ยงในฟูคูอิ ฟาร์มปลาแซลมอนจะอยู่ในกรงตาข่ายขนาดใหญ่ในทะเลเปิด ซึ่งอยู่ใกล้กับท่าเรือประมงโอชิมะและในทะเลใกล้กับท่าเรือประมงท่าคาสุของเมืองฟูคูอิ ว่ากันว่าปลาแซลมอนเทราต์ตามธรรมชาติจะเติบโตได้เฉพาะในน้ำที่มีอุณหภูมิต่ำกว่า 20 องศาเซลเซียส ดังนั้นการทำฟาร์มจึงเริ่มขึ้นที่ฟูคูอิที่มีสภาพแวดล้อมเป็นน้ำที่มีอุณหภูมิต่ำ อันดับแรก ปลาที่มีอายุน้อยจะได้รับ

อนุบาล จากนั้นจึงเริ่มนำไปเลี้ยงให้เติบโตในทะเล แม้ว่าจะมีการเพาะเลี้ยงปลาเทราต์หรือปลาแซลมอนในส่วนอื่นๆ ของประเทศญี่ปุ่นเช่นกัน แต่ผลผลิตก็ยังคงต่ำกว่าในต่างประเทศ เมื่อมีความต้องการในตลาด เป้าหมายจึงเป็นการสร้างผลผลิตให้คงที่และสร้างแบรนด์เพื่อส่งเสริมปลาแซลมอนฟูคูอิในฐานะผลิตภัณฑ์ของฟูคูอิที่มีความปลอดภัยและเชื่อถือได้



กุ้งอามะเอิบิ

พื้นที่เพาะเลี้ยง: เมืองซาโก, ตำบลเอจิเซ็น
ฤดูกาลจับ: กันยายนถึงตุลาคม, เมษายนถึงมิถุนายน

ละลายในปาก, นุ่ม, เข้มข้น และหวาน – อร่อยเลิศ!

ท่าเรือมิคุนิ (เมืองซาโก) เป็นหนึ่งในท่าเรือหลักที่มีการประมงโดยใช้เรือลากในจังหวัดฟูคูอิ กุ้งอามะเอิบิจากท่าเรือมิคุนิมีปริมาณการจับได้มากที่สุดจากทุกท่าเรือในจังหวัดฟูคูอิ อีกทั้งยังมีมูลค่าสูงเนื่องจากคุณภาพและรสชาติที่ยอดเยียม ในแต่ละปีสามารถจับกุ้งอามะเอิบิได้รวมแล้ว 300 ตัน ซึ่งที่นี่จะมีฤดูการจับกุ้งอามะเอิบิสองฤดู คือช่วงเดือนเมษายนถึงมิถุนายน และช่วงเดือนกันยายนถึงตุลาคม โดยจะมีขั้นตอนในการคัดสรรที่เข้มงวด ซึ่งอิงตามเกณฑ์ขนาด คุณภาพ และมีหรือไม่มีไข่ กุ้งอามะเอิบิที่จับได้จะถูกนำออกมาประมูลทันทีที่เรือถึงฝั่ง นายหน้าและเจ้าของร้านปลาจะมารวมตัวกันที่ท่าเรือเมื่อเรือประมงมาถึง และหลังจากนั้นสถานที่แห่งนี้ก็จะคึกคักขึ้นมาเมื่อการค้าขายแลกเปลี่ยนเริ่มขึ้น กุ้งอามะเอิบิที่มีไข่เม็ดจิวส์ฟ้าเต็มท้องจะมีราคาสูงที่สุด รองลงมาคือกุ้งที่ไม่มีไข่แต่ตัวใหญ่ที่สุด นอกจากนี้ยังแบ่งเกรดด้วยขนาด คือใหญ่ กลาง เล็ก และเล็กพิเศษ และยังมีปูเอจิเซ็นกานิและปลาปักเป้า

วาคาสะฟูคูด้วย กุ้งอามะเอิบิที่มีสีแดงชาดผิวเงาวาวถือเป็นตัวแทนของรสชาติแห่งฤดูหนาวของฟูคูอิ และเมื่อคุณทานเข้าไป จะสัมผัสได้ถึงรสชาติและเนื้อสัมผัสที่พิเศษ โดยเฉพาะอย่างยิ่งกุ้งที่จับได้จากโคลนที่ความลึก 200-500 ม.จากผิวน้ำ ซึ่งบริเวณพื้นดินใต้ทะเลที่มีความสะอาดนั้นจะทำให้กุ้งมีเนื้อสัมผัสโดดเด่นและมีความหวานเป็นพิเศษ คุณสามารถแยกความสดได้ด้วยสีของตัวกุ้ง กุ้งที่สดนั้นตัวจะใสมากและสีบริเวณหัวกุ้งไม่คล้ำ ความสดจะลดลงอย่างรวดเร็วหลังถูกจับด้วยเหตุนี้กุ้งจะถูกน็อกน้ำแข็งทันทีบนเรือเพื่อคงความสด กุ้งอามะเอิบิสามารถกินดิบๆ แบบซาซิมิได้หลังจากถูกละลายน้ำแข็งแล้ว หลังจากนั้นคุณก็จะได้เพลิดเพลินไปกับความหวานสุดพิเศษและเนื้อสัมผัสที่หนาแน่นได้อย่างเต็มที่



สาเกในฟุคุอิ



พื้นที่ผลิต: ทุกพื้นที่ในจังหวัด
ช่วงการกลั่น: เดือนตุลาคมเป็นต้นไป



สาเกท้องถิ่นเอจิเซ็นวาคาสะ โนะจิซาเกะ

เอจิเซ็นวาคาสะโนะจิซาเกะ เป็นสาเกที่ผลิตในพื้นที่เอจิเซ็นและวาคาสะในจังหวัดฟุคุอิ และได้รับการขึ้นทะเบียนเป็นเครื่องหมายการค้า โดยสมาคมผู้ผลิตสาเกแห่งฟุคุอิ



ปัจจัยสำคัญในการผลิตสาเกคือวัตถุดิบที่มีคุณภาพ และทักษะของผู้ผลิตระดับปรมาจารย์ สาเกในฤดูกาลใหม่จะถูกทำขึ้นโดยผ่านขั้นตอนต่างๆ ซึ่งกินเวลาถึง 60 วัน



การผลิตสาเกแบบดั้งเดิมเป็นอุตสาหกรรมขนาดเล็กที่ถูกส่งต่อกันมาจากรุ่นสู่รุ่น

น้ำสะอาด ผู้คนมั่งคั่ง และการผลิตสาเกก็เฟื่องฟูเป็นอย่างมากมาตั้งแต่สมัยโบราณ การผลิตสาเกใช้ข้าวและน้ำจำนวนมาก ด้วยเหตุนี้ทรัพยากรน้ำธรรมชาติจึงเป็นสิ่งสำคัญ พื้นที่เอจิเซ็นและวาคาสะของจังหวัดฟุคุอิมิแม่น้ำสายหลักหลายสายไหลผ่าน ซึ่งรวมถึงแม่น้ำคิซุริ แม่น้ำอิโนะ และแม่น้ำมิมิ ทั้งหมดนี้ได้นำเอาน้ำที่สะอาดและใสจากเทือกเขาซาคุซังลงสู่ทะเลญี่ปุ่น ที่นี่เป็นสถานที่ที่รู้จักกันว่าเป็นแหล่งผลิตสาเกมาตั้งแต่ในอดีต

โรงผลิตสาเกเอจิเซ็นและวาคาสะมีบ่อน้ำของตัวเอง โดยที่คุณภาพของน้ำจะแตกต่างกันขึ้นอยู่กับความลึกของบ่อและน้ำใต้ดิน นำให้สาเกของโรงผลิตแต่ละแห่งมีเอกลักษณ์เฉพาะตัว สาเกรสเยี่ยมซึ่งผลิตขึ้นจากความอุดมสมบูรณ์ของธรรมชาติสะท้อนให้เห็นถึงหัวใจสำคัญของฟุคุอิที่มีน้ำสะอาดและรสชาติดี น้ำที่อุดมสมบูรณ์และรสชาติดีของฟุคุอิทำให้สามารถปลูกข้าวที่มีคุณภาพดีได้ ข้าวโคชิฮิคาริซึ่งมีความหมายว่า ข้าวรสเลิศ ถูกปลูกในฟุ

คุอิ และสายพันธุ์ 'โกะเฮียะคุมังโกคุ' (ข้าวที่เหมาะสมสำหรับการทำสาเก) คือหนึ่งในข้าวที่มีปริมาณการผลิตมากที่สุดในญี่ปุ่น อุณหภูมิที่แตกต่างกันอย่างมากระหว่างตอนกลางวันและกลางคืน มีนดินที่อุดมสมบูรณ์ และการดูแลผลผลิตด้วยความทุ่มเท คือปัจจัยสำคัญที่ทำให้สามารถปลูกข้าวคุณภาพเยี่ยมสำหรับทำสาเกได้ ว่ากันว่า เป็นเพราะสภาพแวดล้อมของฟุคุอิซึ่งตรงตามเกณฑ์เหล่านี้ และความทุ่มเทของผู้คนในการปลูกข้าวสำหรับการทำสาเก คือเคล็ดลับที่ทำให้สาเกในจังหวัดนี้มีคุณภาพที่ดี การผลิตสาเกจำเป็นจะต้องอาศัยการทำงานร่วมกันระหว่างเจ้าของโรงผลิต นักทำสาเกที่มีความเชี่ยวชาญ และคนทำสาเก โดยจะต้องอาศัยประสบการณ์ของพวกเขา การทำงานอย่างหนัก และเทคนิคต่างๆ ในการทำงานร่วมกับภูมิอากาศของแต่ละปี เพื่อคงเอกลักษณ์เฉพาะของโรงผลิตที่จะสร้างรสชาติที่ไม่เหมือนใคร สาเกท้องถิ่นเอจิเซ็นวาคาสะโนะจิซาเกะคือสาเกที่ทำขึ้นด้วยมือโดยใช้องค์ความรู้ที่สืบทอดกันมาแต่โบราณ

ฟุคุอิอุเมะ

พื้นที่เพาะปลูก: ตำบลวาคาสะ, เมืองโอบามะ, ตำบลโออิ, ตำบลมินามิเอจิเซ็น, เมืองสิโรกะ, ตำบลมิฮามะ, ตำบลเอจิเซ็น
การเก็บเกี่ยว: ต้นเดือนมิถุนายนถึงต้นเดือนกรกฎาคม



บ๊วยฟุคุอิอุเมะนำไปทำอาหารได้อร่อย อีกทั้งยังดีต่อสุขภาพและผิวพรรณ

มีการปลูกอุเมะหรือบ๊วยญี่ปุ่นทั่วประเทศญี่ปุ่น อย่างไรก็ตาม ที่ตำบลวาคาสะซึ่งเป็นพื้นที่เพาะปลูกฟุคุอิอุเมะนั้นมีประวัติศาสตร์การปลูกอุเมะอันน่าภาคภูมิใจมากกว่า 170 ปี ว่ากันว่าที่นี่เริ่มมีการปลูกอุเมะตั้งแต่ราวปี 1830 โดยถือกำเนิดมาจากต้นอุเมะที่ปลูกในสวนของเกษตรกรท้องถิ่น เฮดายุและสุเกดายุ ในย่านนิชิตะของตำบลวาคาสะ ด้วยเหตุนี้ต้นอุเมะดังกล่าวจึงมีชื่อเรียกว่าเฮดายุอุเมะและสุเกดายุอุเมะ จากนั้นก็มีการพัฒนาการปลูกมาเรื่อยๆ จนกลายเป็นสายพันธุ์เบนิซาชิและเค็นซาชิในปัจจุบัน การเก็บเกี่ยวจะเริ่มขึ้นในช่วงต้นฤดูร้อน ผลอุเมะสีเขียวจะถูกเก็บและส่งไปทั่วทั้งในและนอกจังหวัด

คุณภาพและรสชาติของอุเมะสายพันธุ์เบนิซาชิคอง (อุเมะโบชิ) นั้นเลื่องชื่อกันในญี่ปุ่น เนื่องจากอุเมะที่สุกแล้วของที่นี่จะไม่มีการเติมแต่งสารปรุงแต่งใดๆ ในกระบวนการผลิต โดยกระบวนการที่ใช้มีเพียงแค่นำอุเมะไปตากแห้งกลางแดด แล้วนำมาดองกับโซชิโสะและ

เกลือ เมื่อเทียบกับอุเมะจากจังหวัดอื่นแล้ว ฟุคุอิอุเมะจะมีเนื้อเยื่อและเม็ดเล็ก ทำให้ทานง่าย นอกจากนี้ยังมีการผลิตเหล้าจากอุเมะหลายสายพันธุ์ด้วย โดยการนำฟุคุอิอุเมะมาใช้กับเอจิเซ็นวาคาสะโนะจิซาเกะและเหล้าอื่นๆ

อุเมะซู (เหล้าบ๊วย)



มะเขือเทศโคชิโนะรุบี

พื้นที่เพาะปลูก: ทุกพื้นที่ในจังหวัด
การเก็บเกี่ยว: ตลอดทั้งปี



เติบโตในพื้นที่ที่เป็นดินทราย มะเขือเทศ 'midi' เหล่านี้หวานเหมือนกับผลไม้

มะเขือเทศโคชิโนะรุบี (Koshi-no-Ruby) เป็นชื่อแบรนด์ของมะเขือเทศ midi ที่ปลูกในจังหวัดฟุคุอิ มะเขือเทศพันธุ์โคชิโนะรุบีที่กลายเป็นชื่อแบรนด์นี้ถือกำเนิดขึ้นในคณะเกษตรศาสตร์ของวิทยาลัยประจำจังหวัดฟุคุอิ (ปัจจุบันคือมหาวิทยาลัยประจำจังหวัดฟุคุอิ) ชื่อมะเขือเทศ 'midi' ได้มาจากขนาดที่อยู่ระหว่างมะเขือเทศลูกใหญ่และลูกเล็ก และยังมีจุดเด่นที่ปริมาณน้ำตาลที่สูงเมื่อเทียบกับมะเขือเทศลูกใหญ่ เป็นมะเขือเทศที่ได้รับความนิยมแม้แต่ภายในจังหวัดฟุคุอิเอง ด้วยความที่มีรสหวาน และมีขนาดและรูปร่างที่พอเหมาะพอดี หนึ่งในพื้นที่ผลิตมะเขือเทศคือตำบลชิราคัตสึในจังหวัดฟุคุอิ ซึ่งตั้งอยู่บนเนินทรายชั้นริษามะที่หันหน้าออกสู่ทะเลญี่ปุ่น มะเขือเทศที่ผลิตจากดินทรายของตำบลชิราคัตสึนั้นมีความปลอดภัยสูง ซึ่งจะมีขนาดใหญ่กว่าปกติเล็กน้อยและเก็บเกี่ยวผลผลิตได้มากกว่าเขตอื่นๆ รวมทั้งมีปริมาณน้ำตาลสูงกว่าด้วย นอกจากนี้ในแง่ของสารอาหาร มะเขือเทศนี้ก็มีวิตามิน C และไลโค

ปีน (ซึ่งช่วยลดสารประกอบออกซิเจนที่ไวต่อการเกิดปฏิกิริยาหรือ reactive oxygen species ที่ส่งผลให้เกิดโรคที่เกี่ยวข้องกับพฤติกรรม การดำเนินชีวิต) สูงกว่ามะเขือเทศลูกใหญ่ถึง 2 เท่า ดังนั้นมันจึงไม่เพียงรสชาติอร่อยเท่านั้น แต่ยังดีต่อสุขภาพของคุณด้วย เมื่อเร็วๆ นี้ มีรายงานว่าสามารถปลูกมะเขือเทศพันธุ์นี้ในฤดูหนาวได้แล้ว โดยการบริหารจัดการอุณหภูมิอย่างละเอียด เป็นต้น ดังนั้นผู้บริโภคจึงสามารถลิ้มรสอร่อยกับมะเขือเทศโคชิโนะรุบีได้ตลอดทั้งปี

●ผลิตภัณฑ์จากมะเขือเทศโคชิโนะรุบี

ผลิตภัณฑ์ต่างๆ จากมะเขือเทศโคชิโนะรุบี เช่น น้ำมะเขือเทศ และน้ำสลัด ก็ได้รับความนิยมเช่นกัน



เผือกคามิโซ

พื้นที่เพาะปลูก: เมืองโอโนะ การเก็บเกี่ยว: ตุลาคมถึงธันวาคม



แบรนด์เผือกขนาดเล็กที่เป็นที่นิยมนี้มีเนื้อแน่นแม่จะปรุงสุกแล้ว

ในบรรดาเผือกสายพันธุ์ต่างๆ ที่ปลูกทั่วญี่ปุ่น เผือกคามิโซซึ่งปลูกที่เขตคามิโซของเมืองโอโนะนั้นมีชื่อเสียงโด่งดังและเป็นสินค้าที่เป็นแบรนด์ยอดนิยม สาเหตุที่ทำให้เผือกพันธุ์นี้เป็นที่นิยมก็คือรสชาติ ด้วยความที่มีขนาดเล็กและเนื้อแน่น อีกทั้งเนื้อไม้และแม่จะต้มจนสุก ทำให้ยังคงรสชาติธรรมชาติของเผือกเอาไว้ได้

เมนูยอดนิยมคือ 'นิกโคโรกาชิ' หรือเผือกคั่วปรุงรส แต่ในท้องถิ่นยังมีการนำเผือกนี้ไปปรุงอาหารในแบบอื่นๆ อีกมากมาย เช่น หม้อไฟโอเต็ง สตูน้ำขุ่น เต็มภาค (อาหารเสียบไม้ย่างและเคลือบด้วยมิโสะ) และโครเก็ตต์

นอกจากนี้ยังมีการนำไปพัฒนาต่อยอดเป็นผลิตภัณฑ์อื่นๆ อีก เช่น ไอศกรีมที่ทำจากเผือกชนิดนี้ 100% โดยไม่มีการผสมนมเลย



มันหวานโทมิตสึคินโตะคิ

พื้นที่เพาะปลูก: เมืองอวาระ การเก็บเกี่ยว: สิงหาคมถึงตุลาคม



การจัดการอุณหภูมิและความชื้นอย่างครบวงจรทำให้สามารถรสชาติได้เป็นเวลานาน

มันหวานเหล่านี้ปลูกในเขตโทมิตสึคินโตะคิของเมืองอวาระ เมื่อนำไปอบแล้วรสชาติจะหวานมากขึ้น และยังได้รับความนิยมในบรรดาเชฟและบริษัทขนมหวานชื่อดังทั่วญี่ปุ่น

มันหวานนี้ไม่เพียงถูกลิ้มรสเป็น ยากิอิโมะ (มันหวานอบ) และซูปเท่านั้น แต่ยังถูกนำไปใช้ในขนมหวานต่างๆ เช่น คัสตาร์ดพุดดิ้งและเค้กด้วย สาเหตุที่มันชนิดนี้ถูกนำไปใช้ทำเป็นขนมหวานก็เนื่องมาจากหลังจากการเก็บเกี่ยวแล้ว มันเหล่านี้จะถูกนำไปผ่านกระบวนการบ่มและจัดเก็บด้วยการจัดการ

อุณหภูมิและความชื้นเฉพาะ จึงทำให้มันจะมีรสชาติหวานกว่าปกติเมื่อถึงเวลาขนส่ง



สมาชิกของสมาคมการเพาะปลูกนี้ล้วนเป็น 'เกษตรกรสายฮิโตะ' (เป็นมิตรกับธรรมชาติ) ซึ่งพยายามลดการใช้สารเคมีในการเกษตร พวกเขาจะเตรียมดินเก็บเกี่ยว และเก็บรักษามันหวานเหล่านี้ด้วยความใส่ใจ

เมล่อน

พื้นที่เพาะปลูก: เมืองซาไก, เมืองอวาระ,
เมืองคัตสึยามะ, เมืองซาบาเอะ
การเก็บเกี่ยว: มิถุนายนถึงกรกฎาคม,
กรกฎาคมถึงตุลาคม

เมล่อนที่ปลูกในจังหวัดฟุคุอิ ได้แก่ เมล่อน Earl' s หนึ่งในสายพันธุ์
คุณภาพดีที่สุด รวมถึง Andes, Prince และ Marseille โดยเฉพาะ
อย่างยิ่งเมล่อน Prince ซึ่งตั้งชื่อเพื่อระลึกถึงการอภิเษกสมรสของม
กุฎราชกุมารในปี 1959 นั้นมีกลิ่นหอมมากและมีปริมาณน้ำตาลถึง
15-17% อีกทั้งยังมีรสชาติที่เหมือนกันในแต่ละลูก ในขณะที่เมล่อน
Marseille นั้นมีเนื้อสีส้มและมีปริมาณน้ำตาลสูงแม้จะใช้เวลาจนถึงสุก
เต็มที่เพียงไม่นาน



ลูกแพร์นาชิ

พื้นที่เพาะปลูก: เมืองซาไก, เมืองอวาระ
การเก็บเกี่ยว: สิงหาคมถึงตุลาคม

โคซุยุและโฮซุยุเป็นสายพันธุ์ลูกแพร์นาชิที่มีความฉ่ำและหวาน พันธุ์
โคซุยุมีส่วนแบ่งทางการตลาดขนาดใหญ่ในญี่ปุ่น ถือเป็นหนึ่งในลูก
แพร์นาชิสายพันธุ์หลักซึ่งมีจุดเด่นที่ความกรอบ เนื้อสัมผัสเยิ้ม มี
ปริมาณน้ำตาลสูง

ในขณะที่พันธุ์โฮซุยุจะเก็บไว้ได้นานกว่าเมื่อเทียบกับพันธุ์โคซุยุ มี
เนื้อที่นุ่มกว่าและมีรสหวานน้อยกว่าเล็กน้อย



องุ่น

พื้นที่เพาะปลูก: ทุกพื้นที่ของจังหวัด
การเก็บเกี่ยว: สิงหาคมถึงกันยายน

มีการปลูกองุ่นในทุกพื้นที่ของจังหวัดฟุคุอิ ที่โดดเด่นคือพันธุ์ชาย
นัมัสคัต (Shine Muscat) ที่ได้รับความนิยมในระดับประเทศ ซึ่งคุณ
สามารถทานได้ทั้งเปลือกเลยก็แล้ว, พันธุ์แบล็กบีต (Black Beat) ที่
มีเปลือกสีดำ, พันธุ์ฟูจิโนริ (Fujiminori) และพันธุ์ซันนี่รูจ (Sunny
Rouge) ซึ่งมีสีแดง ทั้งหมดนี้ส่วนใหญ่เป็นองุ่นที่มีขนาดใหญ่ และมี
หลากหลายสี สายพันธุ์เหล่านี้ทั้งหมดเป็นองุ่นไร้เมล็ด ทำให้ทานง่าย
รสหวาน และมีความฉ่ำ



ผลิตภัณฑ์อาหารท้องถิ่น

มิโสะ

มิโสะดั้งเดิมของท้องถิ่นซึ่งใช้โคจิหรือกล้าเชื้อจากข้าวในการหมัก

มิโสะถือกำเนิดในญี่ปุ่นราวปีค.ศ. 700 ซึ่งใน
ยุคนั้นถือเป็นอาหารระดับหรูที่มีทานเฉพาะ
ในหมู่นักบวชที่วัดและชนชั้นสูง มิโสะของฟุ
คุอิเป็นที่รู้จักในชื่อของโคจิมิโสะ หรือมิโสะ
ที่ทำโดยใช้โคจิหรือกล้าเชื้อจากข้าวในการ
หมัก และมีการใช้โคจิในปริมาณมาก มิโสะ
สีแดงนี้มีรสหวานเล็กน้อย โดยได้รับอิทธิพล

จากมิโสะของเกียวโต
เนื่องจากมีการใช้โคจิในการหมักเป็นปริมาณ
มาก เมื่อนำไปหมักไก่ ฯลฯ จะทำให้เนื้อนุ่ม
ขึ้น นำไปปรุงอาหารแบบต่างๆ และอร่อยได้
ในครัวเรือนทั่วไปก็มีการทำมิโสะแบบโฮม
เมด เนื่องจากมิโสะเป็นองค์ประกอบที่สำคัญ
ในทุกมื้ออาหารของคนญี่ปุ่น



ซอสถั่วเหลืองหรือโชยุ

รสอูมามิคือจุดเด่น ซึ่งช่วยชูรสชาติของวัตถุดิบที่สดใหม่

โชยุถือกำเนิดมาจากอาหารหมัก 'อิชิโอะ'
และการปรุงรสที่เรียกว่า 'ทามาริ' มาตั้งแต่
ช่วงปี 1200s แต่โชยุซึ่งทำจากถั่วเหลืองและ
ข้าวสาลีแบบในปัจจุบันนั้นเพิ่งเกิดขึ้นในช่วง
ปี 1500s เมื่อเทียบกับโชยุทั่วญี่ปุ่นแล้ว
โชยุจากภูมิภาคโฮคุริคุนั้นเรียกได้ว่ามีรส
'หวาน'
อย่างไรก็ตาม อันที่จริงแล้วองค์ประกอบ

ของความหวานและความเค็มจะถูกปรับเพื่อ
ให้ได้โชยุที่มีรสชาติสมดุลและกลมกล่อม
หรืออูมามิ ดังนั้นโชยุของที่นี่นั้นเรียกว่า
มีรส 'อูมามิ' (กลมกล่อม) จะเหมาะกว่าที่จะ
เรียกว่ารส 'อามามิ' (หวาน)
เมื่อไม่กี่ปีมานี้ มีการคิดค้นโชยุแบบผงขึ้น
ด้วย โดยผสมแทนที่คั้งเดิมและเทคโนโลยี
สมัยใหม่เข้าด้วยกัน



น้ำส้มสายชู

เครื่องปรุงรสที่กลั่นในฟุคุอิเป็นกระดูกสันหลังของอาหาร
เกียวโตมาเป็นเวลานาน

ฟุคุอิเป็นหนึ่งในจังหวัดที่มีการปลูกข้าวใน
ระดับแถวหน้าของญี่ปุ่น และยังเป็นถิ่น
กำเนิดของข้าวสายพันธุ์โคชิชิคาริด้วย
นอกจากนี้ยังมีน้ำใสและสะอาดไหลจาก
ยอดเขาของเทือกเขาคังดิลิธิริฮาคูซัง ซึ่ง
เป็นต้นกำเนิดของน้ำแร่ทั่วจังหวัด และ
เป็นน้ำที่ใช้กันแพร่หลายด้วย
ในฟุคุอิ มีบริษัทที่ใช้วัตถุดิบเหล่านี้ในการ
ทำน้ำส้มสายชูจากข้าว ด้วยปริมาณที่จะ
ทำน้ำส้มสายชูจากข้าว น้ำส้มสายชูที่ได้

คือผลิตภัณฑ์ที่ยอดเยี่ยมซึ่งมีรสชาติเข้ม
ซันที่จะช่วยเพิ่มรสอูมามิให้กับอาหาร
น้ำส้มสายชูจากข้าวถูกนำมาใช้ในเมนู
อาหารต่างๆ และเป็นที่ยอมรับว่าเป็น
รสชาติที่เปรียบเสมือนกระดูกสันหลัง
ของอาหารเกียวโต ตัวอย่างเช่น ปลาซี
บริมกับหน่อไม้ดอง และซูชิปลาซาบะที่
ขนส่งไปยังเกียวโตโดยผ่านถนนซาบะโด
โดมาเป็นเวลาหลายร้อยปีก็ใช้น้ำส้ม
สายชูจากข้าวในการทำ



ปลาซาบะเค็ม (เฮชิโกะ)

อาหารแบบสลัวฟู๊ดของมิเกะตีสึคุนิ

ปลาซาบะเค็ม (เฮชิโกะ) เป็นตัวอย่างของวัฒนธรรมอาหารของฟุคุอิ เฮชิโกะคือปลาที่ถูกนำไปหมักในจุมุกข้าว และชื่อนี้ก็ได้อาจมาจากคำว่า 'เฮชิโกมุ' ซึ่งหมายถึงการดองอาหารโดยการวางสิ่งของทับลงไปด้านบน อาหารอันเป็นเอกลักษณ์นี้ได้รับความนิยมทั่วญี่ปุ่น วัฒนธรรมการกินปลาซาบะในลักษณะนี้ถูกพัฒนาขึ้นในวาคาสะ ซึ่งก็คือมิเกะตีสึคุนิ (เมืองที่ส่งเสบียงไปยังเมืองหลวงเก่า) เฮชิโกะถูกทำขึ้นเพื่อป้องกัน

ปลาซาบะเน่าเสียและเพื่อถนอมอาหารให้เก็บไว้ได้เป็นเวลานาน นอกจากนี้ปลาซาบะแล้ว ยังมีการใช้วิธีการถนอมอาหารนี้กับปลาชนิดอื่นๆ ด้วย เช่น ปลาซาร์ดีนเค็ม ปลาปักเป้าเค็ม และปลาหมึกเค็ม และเมื่อไม่นานมานี้ก็มีผลิตภัณฑ์ที่มีเอกลักษณ์เกิดขึ้นใหม่มากมาย เช่น โกชูจัง (น้ำพริกเกาหลี) ผงโรยข้าวเฮชิโกะ และอาหารกระป๋องต่างๆ



หอยเม่นทะเลเค็ม

หนึ่งในสามอาหารชั้นยอดในญี่ปุ่นซึ่งเป็นที่รู้จักมาเป็นเวลาหลายศตวรรษ

หอยเม่นทะเลเค็มเป็นหนึ่งในสามอาหารชั้นยอดและแม่แต่ในซีรีส์หนังสือ 'นิปงซันโคเม ซังชูเอะ' (บันทึกภาพอาหารบกและอาหารทะเลของญี่ปุ่น) จากช่วงปี 1700s อาหารชั้นชื่อของท้องถิ่นนี้ก็ได้รับการบรรยายว่าเป็นอาหารรสเค็มที่ยอดเยี่ยมเป็นอันดับ 1 หอยเม่นทะเลเค็มนี้เป็นหอยเม่นหนามเขียวญี่ปุ่นที่นำไปดองเกลือ หอยเม่นสายพันธุ์นี้มีขนาดเล็ก ตัวโตเต็มที่ที่มีขนาด 3-4 ซม. และว่ากันว่ามีรสชาติเข้มข้นที่สุดในบรรดาหอยเม่น

ทะเลทั้งหมด เกือบจะเป็นตัวซุสให้โดดเด่นยิ่งขึ้น อย่างไรก็ตาม การจะได้ผลิตภัณฑ์น้ำหนัก 100 กรัม จะต้องใช้หอยเม่นทะเลถึง 100 ตัวเลยทีเดียว เมื่อไม่นานมานี้ หอยเม่นทะเลได้รับความสนใจไม่เฉพาะแค่ในฐานะอาหารญี่ปุ่นเท่านั้น แต่ยังเป็นวัตถุดิบระดับพรีเมียมสำหรับอาหารฝรั่งเศสด้วย



ปลาซาบะย่าง

ปลาซาบะย่างทั้งตัวเสิร์ฟตรงถึงบนโต๊ะ

หลายปีที่แล้ว อาหารทะเลที่จับได้ที่อ่าววาคาสะจะถูกส่งไปยังเกียวโตซึ่งเป็นพระราชวังหลวงโดยผ่านทางถนนวาคาสะโคโด หนึ่งในอาหารทะเลจากวาคาสะคือปลาซาบะ มีหลายวิธีในการปรุงปลาซาบะ แต่ในเมืองโอบามะ ที่มีชื่อเสียงคือปลาซาบะย่างสามช่า ยากิซาบะ เมื่อนี้จะเสิร์ฟปลาซาบะทั้งตัวกับโชยุผสมซิง ในเมืองโอบามะ ตามธรรมเนียมจะมีการกิน

ปลาซาบะย่างฮาเกชิไซในช่วงต้นเดือนกรกฎาคม ในวันที่ 11 นับจากวันคริสมาสต์ กล่าวกันว่าธรรมเนียมปฏิบัตินี้ถือกำเนิดขึ้นนานมาแล้ว เมื่อเจ้าผู้ครองแคว้นโอบามะแนะนำให้เกษตรกรผู้เหนื่อยล้าจากการทำการเกษตรกินปลาซาบะเพื่อเสริมอาหาร ธรรมเนียมปฏิบัตินี้ยังคงสืบทอดมาจนถึงทุกวันนี้



โอโบโรคะมบุ (สำหรับเคลป์ชุดฝอย)

รังสรรค์ขึ้นโดยช่างฝีมือมากประสบการณ์เพื่อให้ได้รสชาติที่มีคุณภาพระดับภัตตาคาร

เมืองท่าเรือสิรุเกะเคยเป็นท่าเรือที่สำคัญที่เรือคิตามาเอะมาจอดเทียบท่า มีความรุ่งเรืองในฐานะแหล่งรวมอาหารและสินค้าที่ใหญ่ที่สุด คมบุหรือสาหร่ายเคลป์ เป็นสินค้าสำคัญที่ผู้นำเข้ามาจากเรือ ในสมัยเอโดะ (ค.ศ. 1603-1868) สาหร่ายเคลป์ที่ถูกขนส่งมาจากฮอกไกโดจะถูกนำมาแปรรูปในสิรุเกะโดยช่างฝีมือผู้มากประสบการณ์ จากนั้นจะถูกส่งไปยัง

เกียวโตและโอซาก้าในฐานะ 'ของขึ้นชื่อของสิรุเกะ' สาหร่ายเคลป์ชุดฝอย 'โอโบโรคะมบุ' เป็นหนึ่งในผลิตภัณฑ์สาหร่ายเคลป์แปรรูป โอโบโรคะมบุที่ถูกชุดด้วยมีอนี้ถูกทำขึ้นจากทักษะอันยอดเยี่ยมของช่างฝีมือ และด้วยวิธีการทำโดยการชุดด้วยมีอนี้เองที่ทำให้ได้สาหร่ายเคลป์ที่บางจนเกือบใส รูปทรงหยักๆ คล้ายคลื่นนี้เป็นข้อพิสูจน์ว่ามีคุณภาพสูงออกมาได้บางเพียงใด

ซูชิปลาซาบะ

เมนูเลิศรสซึ่งถือกำเนิดจาก 'ถนนซาบะ'

ในสมัยที่ยังสามารถจับปลาซาบะได้อย่างอุดมสมบูรณ์ในอ่าววาคาสะ คนท้องถิ่นได้ทำหลากหลายเมนูจากปลาซาบะ เช่น ปลาซาบะย่างหรือสามช่า ยากิซาบะ ปลาซาบะหมัก ปลาซาบะปรุงรส ปลาซาบะดอง และปลาซาบะเค็มเฮชิโกะ ซึ่งยังคงมีการบริโภคอยู่จนถึงทุกวันนี้ ซูชิปลาซาบะเป็นเมนูพิเศษสำหรับการเฉลิมฉลองในเกียวโต ซึ่งทำจากปลาซาบะแลเป็นชิ้นบางๆ นำมาหมักกับเกลือและน้ำส้ม

สายซู จากนั้นนำไปวางบนข้าวผสมน้ำส้มสายชู แล้วม้วนให้เป็นทรงกลมด้วยผ้าหรือเสื่อซูชิ เส้นทางที่ใช้เพื่อขนส่งปลาซาบะจากอ่าววาคาสะไปยังเกียวโตมีชื่อเรียกว่า ถนนซาบะโคโด ('ถนนซาบะ') จากนั้นซูชิปลาซาบะก็กลายเป็นเมนูยอดนิยมในหมู่บ้านและโรงแรมที่อยู่ตามเส้นทางนี้ ไม่เฉพาะแค่เกียวโตเท่านั้น แต่เมืองโอบามะในฟุคุอิและเมืองอื่นๆ ก็มีร้านอาหารมากมายหลายร้านที่เสิร์ฟซูชิปลาซาบะ



สาหร่ายทะเลตากแห้งโคเนะวากาเมะ

อาหารซึ่งทำขึ้นด้วยมือโดยแท้พร้อมกลิ่นหอมจากทะเล

ฤดูเริ่มต้นสำหรับการเก็บเกี่ยวสาหร่ายทะเลวากาเมะเริ่มในเดือนเมษายน ในทะเลที่ตำบลมิคุนิในเมืองฮาโก ซาวะประมงหญิงจะดำน้ำลงไปเพื่อเก็บสาหร่ายวากาเมะ สาหร่ายวากาเมะสดๆ ที่เก็บได้จะถูกนำไปทำเป็นโคเนะวากาเมะ หรือสาหร่ายวากาเมะตากแห้ง โดยทั่วไปแล้วจะเรียกกันว่า 'โมมิวากาเมะ' และจะทำขึ้นโดยชาวประมงหญิงเส้นและก้านใบของสาหร่ายวากาเมะจะถูก

นำออกอย่างระมัดระวัง และนำส่วนใบของสาหร่ายที่นำไปวางบนแคร่ไม้ไผ่ที่เรียกว่า 'ส' ที่ละใบ เพื่อนำไปตากแดด เมื่อแห้งแล้ว สาหร่ายจะถูกนำไปบดจนเสร็จสิ้นกระบวนการ สาหร่ายวากาเมะสดๆ จะถูกแปรรูปในวันเดียวกับที่เก็บเกี่ยว ซึ่งเป็นเคล็ดลับของรสชาติอันยอดเยี่ยม โคเนะวากาเมะที่ถูกทำด้วยวิธีการแบบดั้งเดิมนี้จะถูกจำหน่ายในกระป๋อง

