

特集②

「今コレがキテル！」
～推しのススメ～
いまこれ！
ふくい



秋にかけて多くの農産物や水産物が旬の時期を迎えます。この時期はさまざまな食材が実ることから「実りの秋」「収穫の秋」とも呼ばれます。肌寒さが増してくる時期にぴったりな旬の食材を味わいましょう。

教えてくれたのは



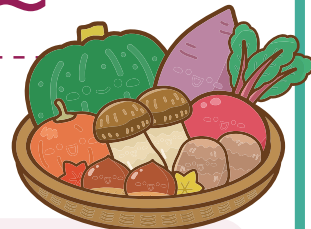
流通販売課
廣田明里さん

美食の宝庫
である
福井の食を
楽しみましょう！

秋の味覚を楽しもう！

～福井県産の秋のごちそう～

秋に旬を迎える農作物や水産物をご紹介します。



農産物

米



米の旬の時期は秋。福井県は水田が耕地全体の約91%を占めており、全国でも有名な米の生産地である。「いちほまれ」、「コシヒカリ」、「ハナエチゼン」、「あささかり」など多くの品種があり、全国に届けられている。

そば



県内で栽培される在来種そば(各地域で古くから受け継がれてきたそば)は小粒で味が濃いのが特長。香りも優れているため、全国でも高い評価を受けている。越前おろしそばは、さっぱりとした大根おろしとの相性が抜群。

さといも



さといもの旬は、秋～冬。地域ごとに形や味に少しずつ違いがあり、大野市上庄地区の「上庄さといも」、奥越地区の「越前さといも」が多く生産されており、全国でも人気があるブランド食材。

さつまいも



さつまいもの旬は秋。あわらし産の「とみつ金時」は、綿密な温度・湿度管理を行い保存する”キュアリング貯蔵法”で一年中美味しさを維持している。甘味も強く適度な水分があり、しっとりほくほくした味わい。

水産物

甘えび



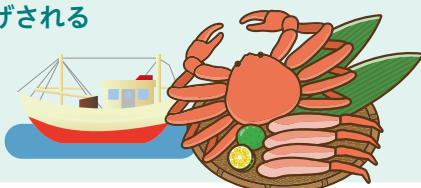
毎年9～10月、4～6月に、底曳網漁で漁獲される。ねっとり濃厚な甘みと味わい深さが特徴。最も水揚げ量が多い三国港の甘えびは、子持ち具合や大きさなど厳しい選別により、品質の評価が高く、絶品だと言われる。

かれい



毎年9月～翌5月頃までの底曳網漁で漁獲される。寒風にさらし一夜干しにする若狭湾の「若狭かれい」、出荷直前に活〆・神経抜きを施し、鮮度抜群の刺身を味わえる越前町の「越前かれい」がある。

寒くなるほどに、美味しくなるのが魚介類。県内では年間に水揚げされる魚介類は200種類弱あり、そのうち食卓に上る種類は100ほど。その中でも冬の味覚の王様といわれている「越前がに」。毎年11月6日に解禁され、3月20日までが漁期となっています。



ほかにも、福井の土地で育った農作物・水産物も調べてみましょう！

旬の里ふくい

