

特集②

「コレがキテル！」
～推しのススメ～

いまこれ！
ふくい

たくさんの植物が芽吹く春は、
旬を迎える食材が豊富にあります。
旬の食材は栄養価が高いので、春の季節を
実感しながら美味しくいただきましょう。

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！

春の味覚を楽しもう！

～福井県産の春のごちそう～

春に旬を迎える農産物や水産物をご紹介します。

農産物

たけのこ



4～5月に旬を迎える越前町宮崎地区の「たけのこ」。先端が約1センチ出た頃に収穫するため、柔らかく甘みがあり、アクが少ないのが特長。

山菜



「わらび」や「ぜんまい」、「うど」、「たら」の芽」など多くの種類がある。苦味を持つものもあるが、下処理をすることで、さまざまな料理に使用できる。

香福茸



香福茸の旬は、12～3月。原木しいたけの中でも、傘の大きさや厚みが基準を満たしたものを「香福茸」として流通している。しっかりとした歯ごたえが特長。

いちご



県内では、酸味が少なく、ジューシーな「あきひめ」と、甘みと酸味がバランス良い「紅ほっぺ」を中心に栽培。春はより水分を含み、冬に比べて柔らかい果肉のいちごが楽しめる。

水産物

ほたるいか



全国トップクラスの漁獲量を誇る「ほたるいか」。水深200～300メートルに生息している所を、目の細かい網で底びきする。3月中旬から旬を迎える。

わかめ



天然ものは4～5月が旬の時期で、県内沿岸各地の浅い岩場に生育している。1～3月頃には、若狭地方を中心に養殖されたわかめも味わうことができる。



山菜採りのシーズンが本格的に始まる春は、冬眠から目覚めたクマが餌を求めて活動を始めます。山へ出かける前には、必要な準備物やクマ対策に注意して、安全に山菜採りを楽しみましょう。



クマ対策について
詳しくはこちら

ほかにも、福井の土地で育った農産物・水産物を調べてみましょう！

旬の里ふくい

