



御食国・和食の祭典in若狭路 フードコート



いちほまれ 県内初売り



マハタ養殖試験 勉強会



御食国・和食の祭典in若狭路 笠原将弘さんの新メニュー実演



タイでの食文化提案会

農林水産業の収益性を高め、携わるすべての人が自信と誇りを持って経営を続けられるよう、県では食のブランド化を進めるとともに、県外、海外への売り込みを強化。ブランド力の向上や販路拡大を図っています。

新ブランド確立へ

越前がにや若狭ふぐ、コシヒカリなど全国に誇れる食のブランドが豊富にある福井県。県では、これらに続く新しいブランドの開拓を進めています。

△若狭の新たな養殖魚に▽

暖かい海に生息する高級魚「マハタ」。上品な白身で味わい深く、どんな料理にしても美味しさが際立つ魚です。漁獲量が少なく、市場価値が高いため、県では新たなブランド魚として着目。水温の低い福井の海でも低コストで養殖できるよう、平成27年から養殖業者とともに、稚魚の生産技術の開発や試験を行ってきました。11月には、稚魚の生産施設が県栽培漁

業センター（小浜市）内に完成。来春から本格的に県産マハタの養殖が始まります。民宿や旅館などで提供できるよう体制を整え、若狭ふぐに並ぶブランド魚を目指します。

△今年も上出来！いちほまれ▽

福井県の新しいブランド米「いちほまれ」。今年も県内外で販売が始まりました。日照不足や高温により全国的に米の品質が低下している中、いちほまれは高品質でおいしいお米に育ちました。本格販売2年目となる今年は、昨年から1千トン増の4千トンを生産。関東・関西・中京に加え中国地方にも販売先を拡大しています。

△御食国の食の魅力を発信▽

「御食国」とは、古くから朝廷に豊富な食材を納めていた若狭、志摩（三重県）、淡路（兵庫県）の3地域のこと。地域の特色ある食材が京都の料理人によって生かされ、「和食」が発展するなど、歴史的に重要な役割を果たしてきました。

10月には小浜市で「御食国・和食の祭典in若狭路2019」を開催。京都を含めた4府県自慢の食や地酒のフードコートを設置したほか、テレビでもおなじみの料理人笠原将弘さんがへしこを使ったサラダなど新メニューを披露し、「御食国」の食の魅力を発信しました。

福井の食を県外、海外へと売り込む

首都圏に福井県の農林水産物を売り込むため、10、11月の週末、東京都内のアンテナショップ「ふくい南青山291」などで「ふくいアンテナショップマルシェ」を初めて行いました。県内の生産者が上庄さといもや吉川ナス、越前柿など旬の野菜や果物を販売。越のルビーなどのブランド野菜に関心が集まっていました。

では、福井の食材を使用した料理を提供するフェアを開催。首都圏の消費者に知ってもらい、食べてもらうことで福井の食の魅力を発信しています。

また、県産食材を海外へ売り込んでいくため、海外進出を支援する専門業者が香港での営業活動を代行する取り組みを始めています。輸出の経験やノウハウが少ない県内の事業者に代わり、そばや日本酒、梅酒などを食品輸入業者やスーパー、飲食店へ継続的に売り込んでいます。

和食ブームが続くタイでは、11月に福井の食文化提案会を開催。輸入業者や飲食店、メディアに福井米やふくいサーモンなどのブランド食材をPRしました。

輸出に取り組む業者を増やし輸出額拡大につなげるとともに、ふくいブランドをアピールし積極的に売り込んでいきます。

- ☎水産課(マハタ) 0776・20・0436 FAX 20・0653
- ☎福井米戦略課(いちほまれ) 0776・20・0429 FAX 20・0649
- ☎ブランド課(御食国) 0776・20・0762 FAX 20・0513
- ☎流通販売課(販路拡大) 0776・20・0421 FAX 20・0649