



8 本県の特産品紹介

【～月】収穫の最盛期



福井百歳やさい
勝山水菜
【3～4月】

雪深い勝山市で江戸時代に栽培が始まり、春を告げる野菜とされてきました。

太い茎（とう）が特長で、みずみずしくて柔らかく、雪の下で甘味を増し、独特の苦みがあります。



福井百歳やさい
黒河マナ
【3～4月】

敦賀市の黒河国有林を源流とする黒河川が流れる山地区で栽培されています。

収穫は刃物を使わず、手で折り取っています。少しほろ苦い風味が独特で、漬物などに適しています。



メロン
【5～6月】

アールスメロン、アンデスメロン、プリンスメロン、マルセイユメロンなどが作られています。

どれも香りが高く、糖度と味が安定しています。



三年子らっきょ
【6～7月】

全国で唯一、3年間栽培しています。

1年掘りと比べ、歯ごたえがシャキシャキしており、食物繊維も1.2倍多く含まれています。



わかめ
【4～6月】

お土産としても人気の高い「もみわかめ」は、わかめの芯とめかぶを丁寧にとりわけ、ごぞの上に一枚ずつ並べて天日干しした後、手で揉んで作ります。一升瓶に瓶詰めするのは福井だけです。



ヤリイカ
【3～5月】

春を代表するイカです。

大きいサイズは刺身、中小サイズは塩焼きや煮つけに適しています。

ベビーリーフ

発芽後10～30日程度の若い葉の総称で、四季折々、10種類程度栽培されています。土耕にこだわり、色鮮やかで味が濃く、日持ちするのが特長です。



ハウレンソウ

福井市東安居地区で、有機肥料を使って作られています。色艶が鮮やかで甘味があります。



一年中おいしい特産品

福井百歳やさい

吉川ナス
【7～8月】

1000年以上の歴史があり、加茂なすの祖先とも言われています。

外皮が薄く、肉質が締まっているので煮崩れしませぬ。



金福すいか
【6～7月】

皮色は光沢のある黄金色で、果肉は赤色の小玉種なしすいかです。

重さは約2kgで、切らなくても冷蔵庫にスッポリ入る手頃な食べ切りサイズです。

皮際まで続くまろやかな甘さとシャリ感が特長です。



皇室献上品

福井梅
【6～7月】

ラムサール条約登録湿地の三方五湖湖畔で江戸時代から栽培されています。

果実は、種が小さく果肉がたっぷり皮が薄いのが特長です。



若狭ぐじ
【8～11月】

頭の形から「屈頭魚(くつな)」と呼ばれていたものが訛り「ぐじ」になりました。

アカアマダイのうち、大きさや形のよいものだけが、「若狭ぐじ」と呼ばれ、古くから高級魚とされてきました。



若狭牛

若狭牛の中でも、おいしさの指標となるオレイン酸含量が高い(55%以上)ものは「三ツ星若狭牛」として販売されています。



福井百歳やさい

木田ちそ
【6月】

葉のちぢれが強く、ちりめん状なので「ちりめんちそ」とも呼ばれます。

色が濃いので、梅干しのほか、ジュースやスイーツの色づけにも適しています。



福井百歳やさい

新保ナス
【7～9月】

丸型と卵型があり、どちらも皮が薄く、アクが少ないのが特長です。

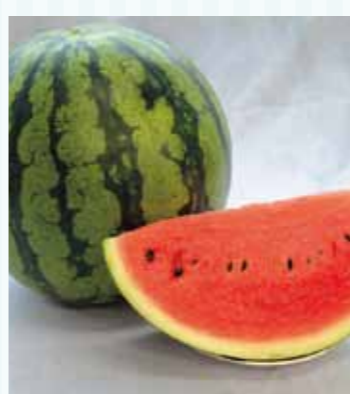
肉質は柔らかく、熱を加えるとトロツとします。水分が多いので、漬物にも適しています。



福井すいか
【6～7月】

大玉でシャリシャリした食感とコクのある甘味が特長です。

関西をはじめ、香港でも販売されています。



越前うに
【7～8月】

日本三大珍味の一つで、江戸時代の書物「日本山海名産図会」でも「塩辛中の第一」とされたパフンウニの塩漬けです。

原料のパフンウニは、海女さんにより漁獲されます。



越のルビー

全国に先駆け、福井県で開発したミディトマトのオリジナルブランドです。

福井県出身の芥川賞作家津村節子さんにより命名されました。ビタミンC、リコピンが大玉トマトの2倍以上含まれています。



本県の地理

本県の農業のすかた

本県の森林・林業のすかた

本県の水産業のすかた

農水産業を支える技術開発

本県の農林水産業施策の方向

本県における農林水産業の役割

本県の特産品紹介



福井米
【8~10月】

福井米の中でもコシヒカリは、福井県農業試験場で育成された品種です。食味ランキングにおいて、平成24年産から4年連続で「特A」を獲得しています。



そば
【10~11月】

昔から作られてきた地域固有の在来種を栽培しており、小粒ですが香りが良いのが特長です。他県産に比べ、製粉歩合が高く麺にコシがあります。



福井百歳やさしい 穴馬かぶら
【11月】

上部は赤紫色、下部は白色をしています。水分が多いので、漬物にすると水上がりがよくおいしく仕上がります。



福井百歳やさしい 河内赤かぶら
【11月】

日本三大赤かぶの一つで、850年以上前に平家の落人が種と栽培方法を伝授したと言われています。急な斜面で伝統的な焼畑農法により栽培されています。肉質は硬く、色鮮やかで酢漬けなどに向いています。



福井百歳やさしい 山内かぶら
【11月】

若狭町山内地区で栽培され、11月に行われる仏事の食材として伝えられています。ひげ根が多くごつごつとした野性的なカブで、煮崩れがなく、浅漬けにしても独特の風味があります。



とみつ金時
【9~11月】

環境にやさしい農業を実践するエコファーマーにより栽培されています。大型キュアリング施設を利用し、徹底した温湿度管理と長期貯蔵を行うことで、非常に糖度が高いのが特長です。



上庄さといも
【10~12月】

大野市上庄地区で室町時代より冬の貯蔵食物として栽培されていた歴史があります。身が引き締まり煮くずれがなく、独特の甘みが特長です。



皇室献上品 若狭かれい
【9~10月】

ヤナギムシガレイを一夜干しに加工したものです。脂がのって上品な味わいで、江戸時代の書物「日本山海名産図会」でも「雲上の珍美」と最上級の評価を受けています。



福井百歳やさしい 谷田部ねぎ
【11~1月】

京都の九条ねぎに似ていることから京都から伝わったと言われています。小浜市谷田部地区のみで栽培され、白根部を曲げる伝統的な栽培方法により、甘味とヌメリが強いのが特長です。



今庄つるし柿
【11~12月】

400年の歴史を持ち、「1つ食べれば1里歩ける」と、旅人の間で重宝されました。全国で唯一、カビを防止するために、伝統的な道具を使って薪でいぶしているため、燻製の独特な香りが特長です。



皇室献上品 越前がに
【11~3月】

越前がにの歴史は古く、安土桃山時代より漁獲されていた記録が残っています。全国で唯一、皇室に献上されています。漁場が近く、新鮮な状態で浜ゆでされるため、美味しさが際立っています。



若狭ふぐ
【11~12月】

昭和29年に高浜町でトラフグの蓄養を行ったのが、若狭ふぐの始まりです。夏と冬の水温の差が大きいため、身が引き締まって美味しいと高く評価されています。



福井百歳やさしい 杉簀アカカンパ
【11~12月】

日本のカブルーツを二分するカブラインが通る敦賀市杉簀地区で古くから栽培され、ダイコンやカブを総称してカンパと呼ばれています。肉質は硬く、独特の甘みと香りが特長です。



若狭のかき
【12月~3月】

昭和5年より、小浜湾で養殖されています。小浜湾の夏と冬の水温差が大きく、地下水が湧き出ている環境が、良質で美味しい「若狭のかき」を育てています。



甘えび
【9~2月】

越前がにと並んで、冬の福井を代表する海の幸です。鮮やかな朱色の体に抱えられている藍色の卵は、高鮮度の証です。



皇室献上品 越前水仙
【12~2月】

スイセンの全国3大群生地として有名です。花と葉が引き締まり、香りが強いことで高く評価されています。

一年中おいしい特産品



ふくいポーク
福井県オリジナルの豚です。流通量が限られており、地元でも手に入れ難い幻の豚肉です。



九頭竜まいたけ
大野市の九頭竜川源流の美味しい水と澄んだ空気のもと、生産から出荷まで、徹底した品質管理の中で作られています。身が厚く、歯ごたえ、香り共に抜群の逸品です。



原木しいたけ
原木に種駒を植え付け、山の中でじっくりと菌を育てます。養分をたっぷり含んだ肉厚のあるシイタケです。



へしこ
へしことは、サバやイワシなどの魚を糠で漬込んだ保存食のことで、江戸時代中期より作られています。福井の冬の重要な保存食で、若狭のサバの「へしこ」が有名です。