



福井の海の幸を味わおう！



福井の地魚を食べよう

皆さんは福井県の地魚を食べていますか？日本海、若狭湾を有する福井県では、年間200種類弱の魚介類が水揚げされています。

地元でとれたものを地元で消費する「地産地消」は、農林水産業や地域経済の活性化、環境負荷の低減、地元に対する理解の深まりにつながります。

魚を選ぶ際は、ぜひ積極的に福井の地魚を選んでみてください！



福井の魚が美味しい理由

美味しさの理由！その①

漁場の近さ&鮮度保持の取組み

漁場が近いので、水揚げした魚を新鮮なまま持ち帰り、いち早く出荷することができます。また、近年では、船内冷凍や活きメ、神経抜きなどの鮮度保持の取組みも顕著です。

美味しさの理由！その②

多彩な漁法と盛んな養殖業

底曳網漁業や定置網漁が中心で一度に色々な種類の魚が沢山獲れます。また、古くより養殖業も盛んです。海の近くに川があるため、山間部からの栄養が川に流れ込み、そのまま海へ。栄養豊富な場所だからこそ、ひと味違う養殖魚が育ちます。

もっと伝えたい福井の地魚

福井の地魚の中にはブランド化されているものも多くあり、県内外の料理人からも注目されています。

県では北陸新幹線福井・敦賀開業に向け、「福井の食」の魅力を発信するため、新たな代表食材として、「若狭ぐじ」「越前がれい」「甘えび」等のプロモーション動画を公開しています。

◆若狭ぐじ

若狭湾で延縄漁・釣りて漁獲されたアマダイで、重さが500g以上、鮮度が良く、姿形が美しいものが「若狭ぐじ」と認められます。角張った頭の形から「屈頭魚(くつな)」と呼ばれていたものが、「くじ」、「ぐじ」と呼ばれるようになりました。

◆越前がれい

福井県で水揚げされたアカガレイ。福井県では、10種類以上のカレイの仲間が漁獲されますが、その中でも一番多く漁獲されるのがアカガレイです。寒さが厳しくなる11~2月頃のもの、お腹にたっぷりの卵を持っていて大変美味です。

◆ふくい甘えび

福井県の甘えび漁獲量は、全国4位(2018年)。福井県の甘えびは、子持ち・大・中・小・小々と大きさ毎に分けて出荷されており、刺身むけの、子持ち・大・中を「ふくい甘えび」としてブランド化されています。漁獲後24時間以内に競りにかけられたものに限られており鮮度が抜群です。

注目!

詳しくはコチラ!

注目！
食のイベント情報地産地消で
福井を元気に！

◆御食国若狭おばま食文化館◆

御食国若狭おばま食文化館(小浜市)には、食にまつわる歴史・文化や伝承料理などを展示する「ミュージアム」、郷土料理などを作り味わう「キッチンスタジオ」等があり、御食国若狭の食の魅力を満喫することができます。

季節の食材を使った調理体験や様々なイベントが開催されていますので、ぜひ足を運んでみてください！

おしらせ

季節の料理体験が
開催されます！

【発酵食品(小浜風)に】

・1月27日(土曜日)

【行事食(節分と初午)】

・2月17日(土曜日)

・2月24日(土曜日)



申込・お問合せ先

御食国若狭おばま食文化館
・電話:0770-53-1000
・FAX:0770-53-1036

次の世代に伝えたい!伝統の味

福井百歳やさしい



谷田部ねぎ



【旬の時期】12~1月

【産地】小浜市

【おすすめ調理法】酢味噌和え、鍋物など

曲がった根元と独特の甘みが特長のねぎ。食の世界遺産とも呼ばれる「味の箱舟」にも認定されています。小浜の名物である鯖とも相性が良く、しめ鯖と谷田部ねぎを酢味噌で和えた「めた」は、福井の代表的な郷土料理の一つです。