



## 福井のブランド肉を知ろう！

福井県が誇るブランド畜産物「若狭牛」「ふくいポーク」「福地鶏」  
今回は、その生育方法や お肉の特徴について紹介します。

### 若狭牛について

「若狭牛」は、明治時代から食用とされてきた伝統ある和牛です。県内で生産されているコシヒカリやハナエチゼンの稲わら等を食べて、30ヵ月近くをかけてゆっくりと丁寧に育てられます。

肉質はサシがきめ細やかで風味豊かな味わいを楽しめます。若狭牛の中でも、**オレイン酸含有量が特に高いもの(牛脂中55%以上)**を「**三ツ星若狭牛**」として認証しています。オレイン酸とは、身体によい脂といわれている不飽和脂肪酸の一種で、オリーブオイルの主成分です。オレイン酸が多いほどくちどけの良い脂となり、うまみ成分とバランスよく交わることで和牛肉特有の風味が広がります。

### ふくいポークについて

福井県では、1992年に「ふくいポーク」をブランド化し、生産をスタートしました。豚熱等の影響で一時生産が途絶えましたが約3年半の時を経て2023年8月に出荷が再開されました。

ふくいポークは、徹底した衛生管理のもと育てられています。また飼料には「乳酸菌」が添加されており、それにより豚の腸内環境が整うことで、豚のストレスが減少し、健康に育ちます。また、**やわらかくてジューシーな肉質で、保水性に優れ、うまみや肉汁、栄養分をたっぷり含んでいます。**

### 福地鶏について

「福地鶏」は、福井県が開発した地鶏で、広い鶏舎でストレスなく自由に動き回ることができる“平飼い”飼育されています。

**たまごは黄身が大きくうまみがあり、白身の弾力があるのが特徴**です。調味料に頼らなくてもおいしく仕上がるため、スイーツにも利用されています。

ブランド畜産物の生産の様子は  
二次元コードからご覧いただけます  
(美食福井PR動画)



## 地元のお肉を食べよう！

地元で生産さ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、地元に対する理解の深まりにつながります。また、地元の食材は、輸送距離が短いことから、環境にも優しく、より新鮮な農産物を得られる等のメリットがあります。

## 注目！ イベント情報



## 子ども食育イベントを 開催します！

毎年6月は食育月間です。

子供たちに、食について遊びながら楽しく学んでもらうために、子供向けの食育イベントを開催します！

6月16日はエンゼルランドふくい、6月23日は県子ども家族館で開催します。ぜひ、ご家族でご参加ください！

また、6月17日～21日の間、県庁1階ホールにて、県および市町の食育・地産地消の取り組みを紹介するパネル展も行います。こちらもぜひご覧ください！

