

# ※ 米の産地ニユース 福井県地区



## 福井県は、日本一美味しいとされる 「コシヒカリ」誕生の地

肥沃な大地と清らかな水で育ったお米は  
私たちに恵みと幸を届けてくれます。



### コシヒカリ

令和元年産 生産量: 18,194t

香りに優れ、冷めても美味しく  
保存性に優れる。  
粘りが強く弾力がある。



### ハナエチゼン

令和元年産 生産量: 26,818t

香りが良く旨味に富み、  
光沢のある白さが魅力的。  
ほどよい粘りがある。



### あきさかり

令和元年産 生産量: 6,437t

炊き上がりが白く  
冷めても粘りがある。  
優良食味で甘みがある。



## 大地を潤す 清らかで澄みきった 美しい大河

けがれを知らない美しい川があります。  
延長116キロ。中流域で1分間の流量約  
4900トン。岐阜との県境である油坂峠の  
標高120メートル付近に、山野を流れ下  
りながら穀倉地帯をたつぷりと潤す清流大  
河・九頭竜川。農業用水取水口より上流に  
は、水質劣化を引き起こす工場などがほ  
んどなく、清らかな流れを象徴するかのよ  
うに、澄んだ水の生き証人サクラ鱒（降海  
型ヤマメ）が生息しています。

## 福井の精神が宿る米づくり

福井人の性格は「勤勉」「真面目」。手間を惜しまず心を込め  
て、本当に良いものをつくらうとする頑固なまでの気質は伝  
統ともいえます。脈々と受け継がれる越前手漉き和紙や越前  
焼き・越前打刃物などの伝統工芸、栽培に手間のかかるスイ  
カやプリンスメロンなどが特産となっているのも、この勤勉  
で真面目な人々の細やかな心があるからこそ。  
米づくりにおいても種蒔き・育苗・収穫まで、一粒一粒にま  
ごころを込め大切に育む福井の心が、優れた品質をつくりだ  
しています。

福井人のもうひとつの特徴は「新し物好き」ということ。全  
国にその名を轟かせる「コシヒカリ」は、実は福井で誕生し  
たお米です。日本を代表するコシヒカリは、「もっとおいし  
い、新しいお米を」という福井人の飽くなき情熱の賜物とい  
えます。

## 地元の味を支える福井のお米

福井ではかつ井といえはソースかつ井を指し、卵の乗ったカ  
ツ井は卵かつ井と言って区別しています。秘伝のソースと炊  
きたての福井米が、口の中でおいしさのハーモニーを奏でま  
す。古くから鯛漁が行われていたという三国町では、獲りた  
ての鯛をさばき、粗をぶつ切りにして白米に乗せ、味噌汁を  
ぶっかけて豪快に食べていたという鯛まま。福井米の白飯に  
乗せた新鮮な鯛の刺身に、熱い出汁や味噌汁をかけると鯛の  
身が締まり美味。



▲ソースかつ井



▲鯛まま