

名物料理が生まれた福井の食の背景

【九頭竜まいたけハヤシ&カレー】 ・九頭竜まいたけ	
	昭和63年頃から人工栽培が始められた「九頭竜まいたけ」は、香りや実の厚さ、歯ごたえなどのすべてが最上級で存在感抜群。
【ふくいフィッシュ&チップス】 ・とみつ金時	
	潮風が運ぶミネラルを吸収し、繊細な甘味を持つ「とみつ金時」は、しっとりほくほくした味わいが特徴。温度と湿度を制御したキュアリング貯蔵により、旨味を閉じ込められ、その美味しさが保持される。
【ふくいフィッシュ&チップス】 ・上庄さといも	
	上庄地区特有の土壌で栽培された「上庄さといも」は身が締まっていて煮崩れしにくく、味、歯ごたえ、粘りは別格。皮を残し、丸のまま煮る「煮っころがし」は今も人気の伝承料理。
【らっきょ鯖寿司】 ・花らっきょ	
	三里浜の砂丘地で採れる「花らっきょ」は全国で唯一足かけ3年かけて栽培する。2度冬を越し、分球することで、小粒で繊維が細かく、身が締まり、シャキシャキとした歯切れの良さが特長。
【らっきょ鯖寿司】 ・鯖寿司	
	かつて若狭湾でのサバの水揚げが豊富だった時代に地元では鯖を使った多くの郷土料理が誕生。ひと塩した鯖は若狭と京都を結ぶ「鯖街道」で運ばれ、京都やその沿道の宿場で鯖寿司が定着。

名物料理が生まれた福井の食の背景

【ふくいバインミー】・なます	
	報恩講料理の一つで大切な栄養源で食膳には欠かせない一品。にんじんや大根等で作られた酢のものでよい箸休め。
【ルビー鯛めし】・越のルビー	
	福井生まれのミディトマト「越のルビー」は形や大きさがちょうどよく、甘味と酸味のバランスがよいのが特徴。鮮やかな赤い実がルビーのようだと福井県出身の芥川賞作家・津村節子氏が命名。
【ルビー鯛めし】・敦賀真鯛	
	縁起の良い魚として慶事に欠かせない。天然真鯛も多く獲れるが、敦賀湾などでは養殖も盛んで、冷たい海水で育つため、プリプリとした歯ごたえで、脂のりもよく美味。
【ルビー鯛めし】・いちほまれ	
	コシヒカリを生んだ福井県が開発した、福井のブランド米「いちほまれ」は、白い艶、弾力、甘みが特長で、コシヒカリを超えるおいしさを持つ。
【丸ごとあげ寿司】・油揚げ	
	総務省が実施した家計調査（2022）によれば、福井市の「油揚げ・がんもどき」の一世帯当たり年間支出額は60年連続1位。福井県には大豆や大豆製品を使った料理が多く、分厚くてこんがり香ばしい油揚げは欠かせない食材の一つ。