



福井県 TOPICS

「ふくいってこんなところ!」



食の國 福井

コシヒカリの生まれた故郷

おいしい米の代名詞として、今や全国で栽培されているコシヒカリは、実は福井県生まれの品種です。1956年に福井県農業試験場で農学博士・故石墨慶一郎氏を中心に開発されたお米で「越の国に光輝く米」という願いを込めて名付けられました。



御食国・若狭 (みけつくに・わかさ)

福井県南西部の若狭地方は、かつて天皇へ海産物などを納めることが許された国として「御食国(みけつくに)」と呼ばれました。若狭湾で獲れた鱒、ぐじ(甘鯛)、かれいなどが「鱒街道」を通り京の都へと運ばれ、京の豊かな食文化の発展にも貢献しました。

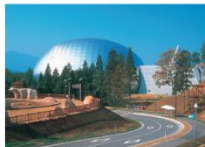
ご当地グルメの宝庫

福井には豊かな山海の食材・料理のほかにも地元の人々に愛される個性溢れるご当地グルメが数多くあります。なかでも越前おろしそばやソースカツ丼、くずまんじゅうはそのおいしさが全国的にも有名です。

①コシヒカリ/作付面積全国一を誇り、全面積の約37%を占める、日本で一番食べられているお米です。②若狭ぐじ/和名はアカアマダイ。京料理で高級魚として珍重される、美しいピンクの体と角ばった頭が特徴の魚です。③越前がに/福井沖で獲れる良質の雄のズワイガニだけに冠されるブランド。福井の冬を代表する味覚の王様です。④越前おろしそば/そばに辛みのある大根おろしの出汁をたっぷりとかけた伝統料理。最近では長寿食としても注目されています。⑤ソースカツ丼/細かなパン粉をまぶして揚げたカツを、さっぱりしたウスターソースにくぐらせた名物カツ丼。

太古のロマンが今に蘇る恐竜王国

福井県はまさに「恐竜王国」と呼ぶにふさわしい国内随一の恐竜化石の産地です。日本で発掘された恐竜化石の大部分を占め、今では恐竜研究の中心地として注目を集めています。化石の発掘地である勝山市内には、世界最大級の恐竜博物館があり、県内外から多くの観光客が訪れ、大人気となっています。また、2013年4月には福井県立大学に「恐竜学研究所」を開校し、恐竜研究活動の学術レベルの向上を目指しています。



福井県恐竜博物館
福井県勝山市村岡町寺尾51-11
かつやま恐竜の森内
開館時間：9:00~17:00/TEL：0779-88-0001



福井県農業試験場内にあるコシヒカリの石碑

2011年、法政大学院の坂本光司教授らがまとめた47都道府県の幸福度を指標化した著書※のなかで福井県は総合1位に選ばれています。福利厚生や治安の良さ、未婚率が低く出生率が高いなど、福井県の住みやすさが数値の上でも実証されました。

幸福度総合ランキング (40の指標の総合平均評点)

1位	福井
2位	富山
3位	石川
4位	鳥取
5位	佐賀

出典(※)：坂本光司&幸福度指数研究会「日本で一番幸せな県民」(PHP研究所、2011年)

日本で一番幸せな県民

もっとごはんを食べよう!!



プレゼント キャンペーン

「福井発コシヒカリ」全国キャラバン

合計
ふくい
291名様に当たる

Aコース いずれか1点



Bコース いずれか1点



応募方法について

- 「福井発コシヒカリ」全国キャラバンの「キッチンカー」や、各地イベントでの「おにぎりくん」「試食の様子」、または「わが家の和食(ご家庭で作られた味噌汁など)」を撮影し、写真にコメントをつけてキャンペーンサイトに投稿
- 必要事項を入力し応募完了!!

注意

- 抽選は3回(予定:10月8日、11月5日、12月3日)実施します。
- Aコース「越前がにセット」、Bコース「福井県特産詰め合わせ」は12月の発送となります。
- Aコースには、当キャラバンの「キッチンカー」の写真、または各地試食イベントの「おにぎりくん」や「試食の様子」の写真を投稿された方だけが応募できます。
- 同じイベント会場で撮影した写真による投稿、及び同じ和食料理を撮影した写真による投稿は1回までとし、当選は御一人様1点までとさせていただきます。

キャンペーンサイト



福井発コシヒカリ

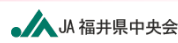
検索

ご協賛・ご協力いただいた企業および団体

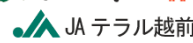
イベント場所等提供



機材等提供



物品提供



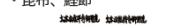
試食食材提供

・ごはん(福井県産新米コシヒカリ)



・味噌

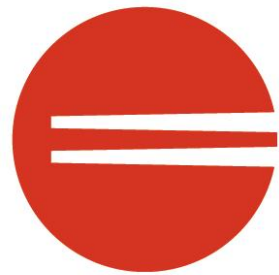
・昆布、鰹節



調理・食育指導

天谷調理製菓専門学校

みそ健康づくり委員会



いいにほんしょく
11月24日は
「和食」の日



伝えよう、「和食」文化を。

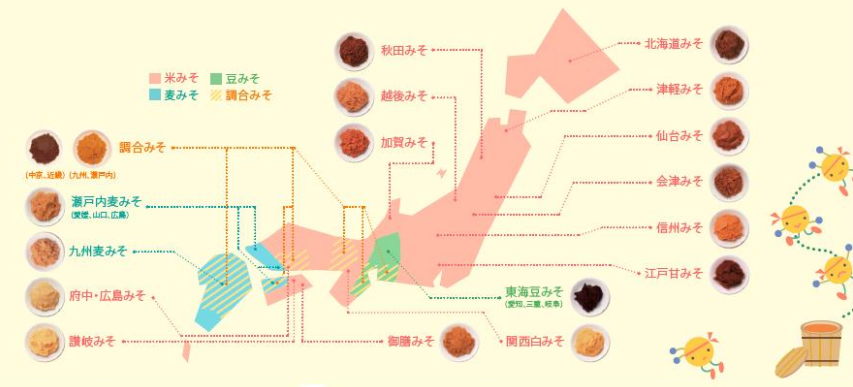
ごはんのみそ汁 わが家の「和食」！！

「和食：日本人の伝統的な食文化」は平成25年12月にユネスコ無形文化遺産に登録されました。国民ひとりひとりが「和食」及び和食の日を再認識し、関心を高め、さらに、国産農林水産物等の消費拡大を推進しましょう。おいしいごはんといっしょに具だくさんのみそ汁は、身近な、あったかわが家の「和食」です。



地方別「郷土のみそ」

みそは、「和食」を支える重要な発酵食品であり、地域性があるものです。米を中心とした米みそ、東海の豆みそや九州・瀬戸内の麦みそなど、みそは郷土の気候、風土歴史をあじわうもの。



日本の知恵「ごはんのみそ汁」
みそ汁を飲むことにより、ごはんだけでは不足しがちなたんぱく質やビタミンなどをおぎなうことができます。
「ごはんのみそ汁」の組み合わせは、米を主食としてきた、日本人の食生活の知恵といえるでしょう。



みその種類

種類	米みそ	麦みそ	豆みそ
原料	だいたい 米こうじ	だいたい 麦こうじ	だいたい こうじ菌
味・色による分類	甘みそ 赤みそ 淡色赤みそ	辛みそ 甘口みそ 赤みそ	赤みそ

※この他に米みそと麦みそ、豆みそと米みそをまぜた「調合みそ」があります。

武士の力の源「みそ汁」

鎌倉時代には、みそをすって食べるようになり、「みそ汁」が作られるようになりました。「ごはん、みそ汁、おかず」という栄養バランスのとれた武士の食事が、現代わたしたちの食事の基本になりました。人びとがみそ汁を食べるようになったのは、室町時代になってからです。戦国時代には大切な栄養源として、戦国大名はみそ作りを力を入れました。

貴族が食べた高級品

奈良時代には、みそを売る店が朝廷によって開かれていたが、みそは貴族の口にしない高級品でした。このころのみそは、かわいた「なつとう」のようなもので、食品につけたり、そのままめたりして食べていました。

みそラーメンの誕生

和風のラーメン屋さんで、みそ味のスープのラーメンを売り出したのが始まりです。このみそラーメンが評判となり、たちまち全国に広まりました。みそ味の二郎も作られ、現在では、東南アジアからヨーロッパまで輸出されています。

みそは日本人の食生活には欠かすことのできない大切な食品なんだね！



日本型食生活とみそ汁
日本人は昔から、日本の気候風土に合った米（ごはん）を主食として食べてきました。ごはんを中心に、魚や肉、野菜、海藻、豆類などのさまざまな食品を、おかずとして組み合わせる食生活は、栄養バランスにすぐれた理想的な食生活です。このような食生活を「日本型食生活」と呼べ、日本の伝統として大切にされています。
みそ汁を食べると、豆類である大豆、野菜や海藻などを一度にとることができ、ごはんに足りない栄養素をおぎなうことができます。みそ汁は、「日本型食生活」になくてはならないものといえるでしょう。

時代 日本の国の成り立ち 貴族の世の中 武士の世の中 近代 現代

みそは税金だった

奈良時代、律令によって決められた税（租・調・庸）のうち、地方の特産物をおさめる税の一つとして、麻、絹、塩、鉄などとともに、みそもおさめられていました。また、このころは栄養の補給や消毒、殺菌など、薬としても使われていました。

江戸幕府を開いた

徳川家康の長生きの秘密
●平均寿命が37〜38才だった時代に75才まで長生きした将軍徳川家康は、毎日、大根などの実がたくさん入ったみそ汁を食べて、健康に心がけていたといわれています。代々の将軍も、食事にみそ汁を欠かさなかったそうです。



みそ汁は右、ごはんは左という配せのきまりは、昔から現代にうつがれてきたのね。



イラスト、図：株式会社全教図
みそ健康づくり委員会 より提供

「福井発コシヒカリ」全国キャラバン
& 「和食47」

9/8～11/22 キッチンカーで日本全国を縦断中！！

和食の基本形「ごはんとお味噌汁」の魅力を中心に発信し、和食の再認識と「11月24日の和食の日」の周知を目的とした全国キャラバンです。

和食「ごはんとお味噌汁」
大人気！！



最新情報は全国キャラバンホームページをご覧ください！ → <http://fukui-gohan.jp/>

平成26年度 日本食・食文化の世界的普及プロジェクトのうち和食の日を活用した「和食」再認識全国展開事業 福井県が実施する「福井発コシヒカリ」全国キャラバンと共同実施