

10月7日（火）・徳島県徳島市

徳島県で四国最後のイベントを実施してきました。

場所はスーパーセンターマルナカ徳島店。台風一過のきれいな青空のもと屋外でイベントを行いました。

地元の農家さんにも試食していただき、「福井のコシヒカリは粘りがあっておいしいと言っていました」

今日のご当地お供は「青とうがらし味噌」。意外と辛くなくてご飯が進む味でした。

ご当地お味噌は徳島県産の「米味噌」。九州と四国の西側では麦味噌など甘い味噌が主流でしたが、四国の東側からは米味噌や豆味噌など、福井県の味噌と似た味でした。どちらもご飯によく合いますね。

ちなみに、徳島県では「コシヒカリ」や「キヌヒカリ」、「ハナエチゼン」といった米品種が栽培されていますが、「コシヒカリ」はもちろん、「ハナエチゼン」も福井県の農業試験場で生まれた品種なのです。

明日はフェリーで和歌山県に向かいます！天気も良さそうなので、PR活動頑張ります。 (写真5枚)



・四国各地を回っていると、山間地を通ることが多くて、目がくらむような傾斜地に家が建っていたりするのをよく見かける。福井にも山間地はあるが、こちらの方が山深い場所があるように感じた。

10月9日（木）・和歌山県和歌山市

和歌山県で試食イベントを実施しました！

場所は今年の3月にできたばかりの「イオンモール和歌山」。床もピカピカでした。

イベント開始と同時に多くのお客さんがいらっしゃり、大盛況。「おいしかったわ！」と声をかけてくださるお客さんがたくさんいて、旅の疲れも吹っ飛びました。

今日からゆるキャラが「りゅうりゅう」から「ティッチー」にバトンタッチ。「りゅうりゅう」お疲れ様でした～

今日のご当地お味噌は福井県と同じ米味噌で、味噌汁の味は福井に少し似ていました。この旅をしていて、味噌汁には地域の味があるということを改めて感じますね。福井が恋しくなります...

和歌山県で多く栽培されている品種は1位がキヌヒカリ、2位がイクヒカリですが、両方ともにコシヒカリの血が入っています。やっぱりコシヒカリはすごい品種ですね。

ちなみに、「イクヒカリ」も福井県の農業試験場で開発された品種で、粒が大きく、冷めてもおいしく食べられるのが特徴です。

今日は奈良県でイベントです。しかも、今回は奈良県と共同実施のイベントになります。協力し合い、米の消費拡大、和食の魅力発信のため頑張ります！ (写真4枚)



・試食イベントに合わせて、コメ売り場に福井県産コシヒカリが目立つ場所に山積みになって売られていた。他のお店では5キロ袋が多かったが、こちらは10キロ袋。たくさん福井のお米を食べてほしいものだ。