

## 福井の代表的な農林水産物 品目一覧

部門	品目	頁	担当課
農業	コシヒカリ	1	生産課
	越のルビー	2	生産課
	若狭牛	3	生産課
	越前水仙	4	生産課
水産業	越前がに	5	水産課
	若狭ふぐ	6	水産課
計	6 品目	/	

# コシヒカリ

(生産振興課、食料産業振興課)

## 1 「福井のコシヒカリ」とは

「コシヒカリ」は、昭和31年(1956年)に福井県立農事試験場(現福井県農業試験場)で育成され、名前は「越の国に光り輝く米」との願いを込めて命名されました。

粘りと弾力があり、ツヤと香りも優れていることから、福井米の主力品種として作付されているだけでなく、代表的な良食味米として全国の水稲作付面積の36%で作付される日本一の品種となっています。



### (1) 概要

#### ① 県内の主な生産地

- ・県下全域で作付けされており、水稲作付面積約26,000haのうち60%余りをコシヒカリが占めています。

### (2) 現在の取組み

- ① 「五月半ばの適期田植え」や食味検査に基づく区分集荷により、平成24年・25年産コシヒカリが食味ランキングで「特A」を獲得しました。
- ② より食味のすぐれた米の中から、大粒を選びすぐった「限定コシヒカリ」を卸業者と共動して、高い価格で販売します。

### (3) 新たな展開

- ① 「秋の田起こし」運動や土壌分析に基づく土づくりを進め、さらなる品質の向上を図ります。
- ② 九頭竜川下流域のパイプラインから供給される、きれいで冷たい水を夜間に田んぼに入れる「夜間かんがい」を導入し、品質と食味の向上を図ります。
- ③ 平成23年からコシヒカリを超える新品種



「ポストこしひかり」の開発に取り組み、「おいしい」、「作りやすい」、「環境にやさしい」品種として、平成29年度の品種登録出願を目指します。

# 越のルビー

(生産振興課)

## 1 「越のルビー」とは

「越のルビー」は、福井県内で生産されるミディトマトのブランド名です。

このブランド名のもととなっている品種「越のルビー」は、福井県立短期大学（現福井県立大学）で育成されました。果実が鮮やかな紅色であることから、福井県出身の芥川賞作家津村節子さんが命名され、平成4年に品種登録されました。

大玉トマトとミニトマトの中間（ミディ）の大きさで、大玉トマトと比較すると甘みが強いのが特長です。



### (1) 概要

#### ① 県内の主な生産地

・福井市、あわら市、高浜町を中心に県下全域で生産されています。

#### ② 生産量と主な出荷先

・栽培面積は約9 haで、年間約150 t生産されています。

・出荷量のうち県内市場に約70%が出荷され、大阪をはじめとする県外にも出荷されています。

### (2) 現在の取組み

① 主に、春に植え付け6～7月に収穫する作型と、初夏に植え付け9～11月に収穫する作型で生産されています。

### (3) 新たな展開

① これまで、生産量が少なかった冬～初夏の出荷を本格的に行うため、周年生産が可能な大規模施設の整備を進めており、年間を通じて「越のルビー」が供給できる生産体制を整えています。

# 若狭牛

(生産振興課)

## 1 「若狭牛」とは

越前若狭の豊かな気候風土のもと、農家が深い愛情を持って、丹精込めて育てた黒毛和種の中から、厳しい基準により認証された最高級の和牛肉です。

脂肪交雑（霜降りの度合い）のサシが密でキメが細かく、風味が良いと肉の専門店から評価されています。

若狭牛の歴史は古く、平安時代に牛車を引く牛としてその名が知られていました。



### (1) 概要

#### ① 県内の主な生産地

- ・坂井市、池田町、若狭町、敦賀市、おおい町など

#### ② 生産頭数

- ・年間500頭～600頭（県内で生産される肉牛の約30%）

### (2) 現在の取組み

#### ① 福井県若狭牛流通推進協議会（事務局：福井県経済農業協同組合連合会）が、以下の基準を満たしたのもののみ認証しています。

- ・黒毛和種で、親が優秀な血統であることが明確である和牛
- ・福井県内で12か月以上肥育された和牛
- ・肉質等級3等級以上、かつBMS4以上の和牛肉

※ BMSとは、サシの入り进行评估する数値。12段階あり12が最良

### (3) 新たな展開

#### ① 三ツ星若狭牛の発売

- ・平成26年7月から、「若狭牛」の中でも、県が飼養管理方法を確認・認定した農場で生産され、和牛肉の美味しさを増すと言われるオレイン酸の含量が特に高いもの（牛脂中55%以上）を「三ツ星若狭牛」として認証し、新しいブランドとして発売を開始しました。

※ オレイン酸とは … 身体に良いと言われている脂肪成分の一種で、オリーブオイルの主成分です。オレイン酸が多いほど、脂肪の融点が低くなり、いわゆる口どけの良い脂になります。

# 越前水仙

(生産振興課)

## 1 「越前水仙」とは

越前水仙は、越前海岸に咲く日本水仙の総称で、花が引き締まり、茎は太く、葉にはハリがあり、香りが強いのが特徴です。

その理由は、低温でありながら雪が少ないことや暖流と寒流がぶつかる海域近くで風と温度が開花に適しているなどの地理的条件によるものです。

また、越前海岸の水仙は、千葉県房総半島、兵庫県淡路島とともに全国3大群生地のひとつに数えられています。



### (1) 概要

#### ① 県内の主な生産地

- ・福井市、越前町、南越前町の海岸地域で栽培されています。

#### ② 生産量と主な出荷先

- ・栽培面積は約78haで、年間約270万本が出荷されています。
- ・市場への出荷は、関西市場に約70%、関東、中京、北陸にそれぞれ約10%ずつ出荷されています。
- ・越前水仙は、正月の生け花用として人気があります。

### (2) 現在の取り組み

- ① 越前水仙は、斜度約30度の急峻な海岸段丘にある棚田や畑で長年栽培されてきましたが、高齢化の進展により、過密になった球根をボランティアの協力を得て改植することにより畑を再生しています。
- ② 生産性が高い「平坦地ハウス栽培」を進め、生産量を拡大するとともに、ボランティア活動でつながりができた華道協会等、花き取扱い業者への需要拡大を進めています。

### (3) 新たな展開

- ① 球根の養成・供給システムを確立し、新たな生産者の確保や生産量の拡大を図ります。
- ② 首都圏等の大手生花店への売込みなどのPRを行い、新規取扱い店舗の開拓による販売先の確保を行います。

# 越前がに

(水産課)

## 1 「越前がに」とは

本県で漁獲されるズワイガニを「越前がに」と呼び、このうち雌ガニは「セイコガニ」、脱皮直後の甲羅の柔らかい雄ガニは「ミズガニ」として区別されます。

本県の代表的な水産物である「越前がに」を平成元年に県の魚に指定しました。

日本で唯一、皇室に献上されるカニとして、全国的にも高い評価を得ています。



### (1) 概要

#### ①県内の生産地

- ・坂井市三国町、福井市、越前町、敦賀市、小浜市およびおおい町の底びき網漁船で漁獲され、三国、越前、敦賀、小浜の4港に水揚げされます。

#### ②漁船隻数および漁獲量

- ・「越前がに」は、沖合底びき網漁船27隻、小型底びき網漁船45隻の合計72隻で漁獲し、近年の漁獲量は500トン前後で推移しています。

#### ③旬および主な販売先

- ・「越前がに」漁は11月6日に解禁され、雌ガニは年内、雄ガニは3月20日まで漁獲されます（ミズガニの漁期は2月1日から3月12日）。
- ・毎年、多くの観光客が「越前がに」を求めて本県を訪れており、ほとんどが県内で消費されます。

### (2) 現在の取組み

#### ①資源保護

- ・底びき漁場に保護育成礁（魚礁）を設置し、雌ガニの保護をしています。
- ・水産試験場が開発したカニとカレイを獲り分ける「越前網」を使用し、カニ漁期以外のカニの混獲を防止しています。

#### ②ブランド力強化

- ・平成9年に全国で初めて黄色いタグを1尾ずつ付けて他県産との差別化を図り、平成19年には、「越前がに」という名称を地域団体商標として登録しました。

### (3) 新たな展開

#### ①資源保護

- ・海底地形とカニの分布状況の関係を解明し、稚ガニが高密度に分布する海域を特定して保護区に設定します。

#### ②ブランド力強化

- ・首都圏などで解禁日に合わせて試食販売会を開催し、全国的な注目度をさらに高めていきます。

# 若狭ふぐ

(水産課)

## 1 「若狭ふぐ」とは

本県で養殖されるトラフグを「若狭ふぐ」と呼びます。日本海側でトラフグの本格的な養殖が行われているのは本県のみで、養殖地としては最北端になることから、夏と冬の水温の差が大きく、「身が引き締まって美味しい」と高く評価されています。



### (1) 概要

#### ①県内の主な生産地

- ・敦賀市、若狭町、小浜市、高浜町で養殖されています。

#### ②経営体数および生産量

- ・29経営体で、近年の生産量は100トン前後で推移しています。

#### ③および主な販売先

- ・「てっちり鍋」など冬の食材として主に利用されています。
- ・県内の漁家民宿で消費されるほか、関西地方の市場へ出荷されます。

### (2) 現在の取組み

#### ①ブランド力の強化

- ・夏向けの料理メニューを開発し、「夏の若狭ふぐ」として、夏場の新たな需要の開拓をしています。
- ・種苗段階で雌雄を判別し、白子を持つ雄フグと肉質の良い雌フグを区分して養殖する手法を開発しています。

### (3) 新たな展開

#### ①ブランド力の強化

- ・餌に福井梅を添加して養殖したフグを「梅ふぐ」としてPRしていきます。