

いちほまれ

いちほまれ 物語

豊かな大地、清らかな水に恵まれた福井県は、古来より「越山（えつざん）若水（じゃくすい）」と呼ばれた食の宝庫。福井県ではおいしいお米作りにこだわり続け、様々な新品種を開発してきており、今、また新たなブランド米として「いちほまれ」が誕生した。いよいよ迎える収穫の秋に、「いちほまれ物語」が始まる。

CONTENTS

- 2-3面 福井の新ブランド米「いちほまれ」
- 4-5面 「いちほまれ」開発の軌跡
- 6-7面 高評価の「いちほまれ」
- 8-9面 福井米のおいしさの秘密を探る
- 10-11面 「いちほまれ」を引き立てる福井特産品の数々
- 12面 福井県マップ 「いちほまれ」販売店リスト





4月、都内で開催した「いちほまれ」名称発表会のセレモニー（東京・目白のホテル椿山荘東京）

日本を代表するブランド米コシヒカリ。その発祥の地である福井県はコシヒカリに代わる新品種を開発。今年4月にその名称を「いちほまれ」と決め、今秋から満を持して世に送り出す。コシヒカリの誕生から約60年が経ち、後継となる「ポストこしひかり」の開発に取り組んでいたもので、福井県の西川一誠知事は「いちほまれの名には日本一おいしい誉れ高きお米との思いが込められている」とし、大きな期待を寄せる。コシヒカリを超える「いちほまれ」は全国の消費者から愛され、親しまれる日本一のお米を目指す。福井のお米といえば「いちほまれ」となる日も近い。

開発の経緯

お米を巡り近年、消費者の米離れによる消費量の減少やそれに伴う米価の下落、福井県産コシヒカリの評価と価格の不一致、さらには気温の上昇による品質低下などの問題が生じていた。福井県は、

その対策の一つとして新品種が必要との考えから、コシヒカリを超える高い評価のお米の開発に2011年度より着手。

福井県農業試験場が背丈や穂の出る時期、病気に強い遺伝子の有無による選抜などを進め、20万種の稲から3年間の成分分析などを経て100種に絞り、栽培による収穫調査や食味評価の結果などを踏まえて10種とし、農家の水田での現地実証などで4種まで絞り込んだ。昨年末には4種の候補の中から食味評価結果などを踏まえ総



8月、都内で開催したロゴ・パッケージ発表会（東京・目白のホテル椿山荘東京）

合的に判断し、「越南（えつなん）291号」をポストこしひかりの新品種に決めた。20万種の中から選ぶという、まさに気の遠くなるような作業。6年間の集大成がこの「いちほまれ」だ。

特長

開発にあたって掲げたコンセプトは、①おいしい②作りやすい③稲が倒れにくい、夏の暑さの中でも安定した品質④環境に優しい⑤病気に強く、農薬や化学肥料を削減して栽培できる——の3つ。これらが「いちほまれ」の特長となる。

このうち、おいしさについては「絹のような白さと艶」と、口に広がる優しい甘さがあり、粒感と粘りの最高の調和が楽しめる。口に入れるとお米の持つ本来の甘さが広がり、粒がしっかりとしているため、そしゃくした際にはその弾力と粘りのバランスが程よく取れており、もつと食べたくなる。



福井県農業試験場で5月に開催した田植え体験会

お米のうま味を全て兼ね備えている最高品質のお米といえる。

「いちほまれ」の特長のもう一つは作りやすさ。背丈が高く茎が弱く倒れやすいのがコシヒカリの欠点だが、それを克服するため「いちほまれ」は背丈をコシヒカリよりも15センチ程度短くし倒れにくくした。倒れて穂が水につかる可能性も低く、高品質化にもつながる。また、稲を枯らす「いもち病」にも強く、少ない農薬で生産できる。環境への負荷を低減でき、生産者にとっても低コスト化を図ることができるメリットがある。

ネーミングの由来

「いちほまれ」。この名前には、日本一（いち）おいしい誉れ（ほまれ）高さ、お米になってほしい——。と

の思いが込められている。

「ふくいブランド米推進協議会（会長＝西川一誠・福井県知事）」が今年4月に東京都内のホテルで名称発表会を開き、主な流通先として期待する首都圏の米卸業者らにお披露目した。昨年12月から今年1月にかけて名称を公募し、福井県内外から集まった約10万7千件から「いちほまれ」は選ばれた。

奇をてらわれない王道でストレートな名前であり、そこには品質への絶対的な自信が表れているといえよう。

ブランド戦略

福井県は「いちほまれ」をコシヒカリの後継と位置付けており、今後、積極的な普及活動を展開する方針である。その一環として今年3月、食の専門家や料理人、米穀店などで構成する「ポストこしひかりブランド化戦略会議」の答申を受け、①生産（基準を満たしたお米だけを「いちほまれ」と認定）②販売（「いちほまれ」の魅力を理解し、消費者に正しく伝えることのできる料理店、米穀店などの販売ルートを構築）③PR（消費者の関心を高める情報を継続的に発

西川一誠知事からのメッセージ



5月に永平寺町で行われた田植え式に臨む、西川一誠知事

コシヒカリを生んだ福井県から、「いちほまれ」が誕生しました。コシヒカリの正統後継品種として全国にPRし、おいしいご飯を中心とした和食の素晴らしさを再発見できるようにお米に育て上げます。

今後、日本の食卓を変える気概を持って「いちほまれ」を売り出し、福井の宝といえるブランド米にしていきます。全国の皆様には是非、この「いちほまれ」を味わって頂き、親しみを感じてもらいたいと思います。



東京・六本木の六本木ヒルズ空中庭園で開いた試食会(8月)

しい炊き方などを消費者へ直接アドバイスする。そして、米穀店やスーパーなどで日常的に広く並ぶようになる待望の本格デビューは来年の秋だ。

「いちほまれ」開発の軌跡

福井県農業試験場・開発5人衆に聞く

コシヒカリを生んだ福井県。新たな品種を開発するため、福井県では2011年5月、福井県農業試験場内に「ポストコシヒカリ開発部」を新設。新たな水稲品種の開発プロジェクトをスタートさせ、6年の年月を経て今年4月に新ブランド米の名称「いちほまれ」を発表した。この開発プロジェクトに携わってきた場長と「ポストコシヒカリ開発部」スタッフに「いちほまれ」の開発にまつわる話を聞いた。

「ポストコシヒカリ開発部」の5人衆。



20万種の稲が対象

2011年に「ポストコシヒカリ開発部」が設置され、「コシヒカリを超える米」の開発がスタートした。その推進役を担ったポストコシヒカリ開発部の富田桂・部長に写真IIは「コシヒカリよりも市場評価が高く作りやすい品種がほしい」という生産者のニーズや、米穀店や米卸業者から



富田桂・部長
の「コシヒカリ系のお米があふれ



候補20万種を手作業で選抜

業者からの「コシヒカリ系のお米があふれ」の中で、福井米のブランド価値を高めるために、産地の違いではなく品種の違いが必要」との意見を総合的に勘案し、新品種開発に着手した」と強調。「栽培しやすく環境に優しく、かつブランド価値がある、おいしいお米を開発コンセプトに据えた」という。開発に向けて用意したのは農業試験場が持つ育種素材を使って交配した、それぞれ異なる性質を持つ20万種の稲。この稲の中から極めて優良な1種を選び抜く。具体的には苗を一本一本水田に植え付け、様々な条件下で栽培し、草丈、穂の出る時期、収穫量などを丁寧に調べるとともに、収穫した稲からDNAを抽出し、病気に強い遺伝子を持つものを調査。また、お米の見た目を一粒ずつ目視で確認し、コシヒカリよりきれいなものを選んで1万2千種を選抜した。

暑さに強い品種を最新技術により選ぶ

地球温暖化の影響から福井県でも夏場の温度が従来よりも1、2℃上昇している。猛暑のさなかに穂が出てお米が実ると、乳白色に濁ったお米やひび割れるお米が増える



小林麻子・主任研究員

強調する。

おいしさを追求



町田芳恵・主事

おいしさの追求もプロジェクトの主眼の一つで、消費者の求

めるおいしさを開発に反映させる必要がある。では、消費者が思う「おいしさ」とは何だろうか。

消費者がおいしいと感じるご飯の傾向を探るため、首都圏や福井県内で「食味調査」を実施し、消費者の好みを分析・評価した。同調査を手掛けた町田芳恵・主事に写真IIによると「約1500人に食べてもらった結果、『甘くてもっちり、なめらかな食感で、かつ粒感もある』お米が好まれることが分かった」とか。この味を求め、農業試験場内に食味専用調査室を設け、「多い時には50種を食べ比べし、一日中ご飯を食べ



各種調査を実施し消費者の好みを分析・調査

ていました(町田主事)。また、心地良い粒感(弾力)を求めて一粒ずつの硬さを数値化したほ

か、ご飯の白さと艶を数値化する新技術を農林水産省の委託プロジェクトにより理化学研究所との共同研究で開発。さらに、お米のでんぷん成分の構造分析などにより、「粘り」「硬さ」などを科学的に裏付けし、おいしさを追求していった。

水田で試験栽培を実施



中岡史裕・主事

その後、出穂時期のほか、玄米の形状や光沢などの調査

から100種を選び、その中から10種に絞り込んだ。また、農業試験場のみで行っていた試験栽培を福井県内の一般の水田にも広げ、収穫量や品質などについて地域ごとの違いを調査。生産者の評価をもとに4種を選抜した。この現地栽培適応性試験を担当した中岡史裕・主事に写真IIは「栽培面積や対象品種は従来の10倍で、それだけ労力と時間がかかった。また、間違いなくしっかりと管理するよう、細心の注意を払った」



最先端技術「DNAマーカー」を駆使

福井県農業試験場 清水豊弘場長に聞く



現場主義が大切と強調する清水場長

試験場において、コシヒカリを超える品種の開発を目的とした組織の設置は今回が初めてであり、他部も全面的に協力し、試験場を挙げたプロジェクトとして推進。人員は従来と比べ倍増し、1年ごとに目標を設定したほか、選抜する候補数も従来の倍である20万種とするなど、新しい体制・方針で研究に取り組んできた。

コシヒカリの生みの親である石墨慶一郎氏以来、試験場で脈々と受け継がれてきた真摯な探究心や現場主義、60年以上にわたって蓄積してきた水稲育種の経験と多数の遺伝資源をベースに最新技術、さらにはスタッフ個々のお米への熱い思いが相まって、今回の「いちほまれ」が誕生した。名前が決まって試験販売を行うところまで来て長い道のりだったとの感慨もあるが、これでプロジェクトが終わるわけではない。市場で高く評価されることが最終目標であり、「いちほまれ」のおいしさが消費者へ届くよう、さらに栽培方法などに磨きをかける必要がある。このため今年春に発行した栽培資料に、本年度の研究成果を盛り込んだ「いちほまれ栽培マニュアル」を完成させ、来年度以降の本格生産につなげていく。

「いちほまれ」のネーミングの発表会を行った。

農業試験場をはじめ、福井県内の関係者の力を結集して生まれた「いちほまれ」。富田部長は「お米の開発はとても手間がかかるものだが、農業関係者や福井県民の皆さんの支援・協力、さらには我々と行政、普及機関との強力なチームワークにより計画通りに進んだ」と強調する。さらに、各スタッフは「『いちほまれ』を含め、ご飯そのものおいしさを究めたい(小林主任研究員)」、「『いちほまれ』の有機栽培技術を追求したい(中岡主事)」などと語り、られるよう、さらなる高みを目指す。



いちほまれの収穫（9月、福井県農業試験場）

高評価の

「いちほまれ」

「粘り、軟らかさ、粒感、甘味」などの
お米のうま味をすべて持つと評価される「いちほまれ」
また、絹のような白さや艶といった
見た目の美しさも持ち合わせる。
そのおいしさは数値でも実証済みで、
日本穀物検定協会に依頼した評価では
「いちほまれ」は高い食味評価値を獲得しており、
お米のプロも太鼓判を押しおいしさだ。



8月に都内で開催した「いちほまれ」ロゴ・パッケージデザイン発表会での試食会（東京・目白のホテル椿山荘東京）



消費者による食味調査から消費者の求めるおいしい品種を選抜

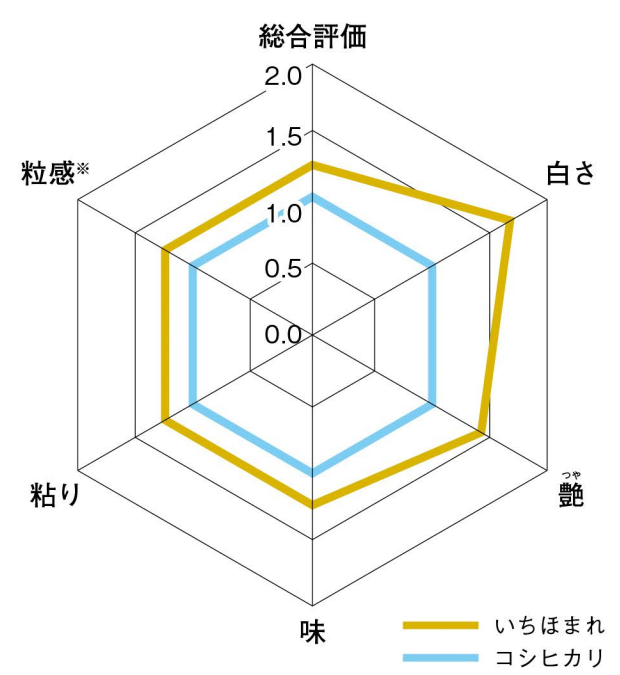
「いちほまれ」の特長は、絹のような白さと艶、粒感と粘りの最高の調和、口に広がる優しい甘さ。
実際のところ、福井県民、米卸業者、米穀店、料理人などを対象とした様々な調査結果では「粘り、軟らかさ、粒感、甘味のパランスがずば抜けている」「粒の弾力と粘りを楽しむことができる」「ぴかぴかした艶がある」ともに透き通った甘味があり、食感にもちもちしたお米」などのコメントが寄せられており、「いちほまれ」の特長と一致する。
また、これらの特長は数値でも裏付けられている。ご飯のおいしさを左右する見た目の印象は白さと艶のポイントだが、「いちほまれ」のご飯の白さと艶を画像解析により評価した結果、コシヒカリよりも白く、艶も良好という評価を得たという。
ご飯を口に入れた時の印象は粒感と粘りのバランスが重要。この点についてはご飯をつぶす際にかかる力を指標とした粒感と、食味調査による粘りの評価から、「いちほまれ」はコシヒカリに比

べ粒感、粘りともに強いことが分かった。従来の品種は粘りが強くなる傾向が見られるが、「いちほまれ」は両方の項目が高いという、まれな特長を持つていることも分かっている。
さらに、日本穀物検定協会に「いちほまれ」の「食味官能評価」を依頼。その結果、評価値は0.7とコシヒカリの0.55をはるかに上回る評価を得ており、そのおいしさが客観的に評価されている。



1500人を対象に行った嗜好調査

福井県農業試験場による評価



※「粒感」とは米粒表面に適度な張りがあり、内部がふっくらとして弾力があることです。

「いちほまれ」が日本の食卓を変える

ポストこしひかりブランド化戦略会議委員長
服部幸應氏 (料理評論家・服部学園理事長)

私が委員長を務めた「ポストこしひかりブランド化戦略会議」の最終答申では商品コンセプトに「コシヒカリを生んだ福井県からコシヒカリを超える米が誕生!! この新しいお米が日本の食卓を変える」を掲げた。ブランド米競争に打ち勝つためには地域の特長を生かしたお米の生産、販売が必要であり、味にこだわりを持つ料理店、百貨店、高級スーパー、米穀店をはじめ、産地銘柄やロコミによる評判などでお米を選択する消費者に向けてPRを図ることが大切だ。

具体的な戦略は生産、販売、PR、米食の復活の4本柱。生産戦略には高品質米生産者をマイスターとして認定したり、統一した基準を設定したりするなど高品質生産を図ることを打ち出した。PR戦略ではお米の生育状況や開発ストーリー、生産地情報などをホームページで発信することや、SNSを活用することを盛り込んだ。

「いちほまれ」は甘さや香りなど、他のブランド米には決して負けない。実際、口に入れるとそのおいしさが広がり、一度食べたら忘れられない味だ。今から本格販売が待ち遠しい。また、若者の米離れはわが国として深刻な状況だ。「いちほまれ」でおいしいお米を再認識してもらいたい。



一度食べたら忘れられない味という服部氏 (右)

福井米のおいしさの秘密を探る

全国有数の「米どころ」である福井県。おいしいお米の代名詞でもあるコシヒカリの発祥の地であるほか、日本穀物検定協会の食味ランキングで福井県産コシヒカリは2012年から5年連続「特A」の評価を獲得。また、その優れた遺伝子を引き継ぐブランド米も次々と誕生し、高い品質にこだわった米作りが行われている。そして、福井米のおいしさは全国各地の消費者から高い評価を得ている。福井のお米はなぜおいしく、他県とはどこが違うのだろうか――。

福井県の農業産出額の約65%は米である。水田が耕地全体の9割を占めるだけでなく、農産物の生産をしている農家のうち8割強が米作りをしている。

まず、こうした福井県の米作りの伝統を技術的な面から支えるのが福井県農業試験場だ。水稻をは

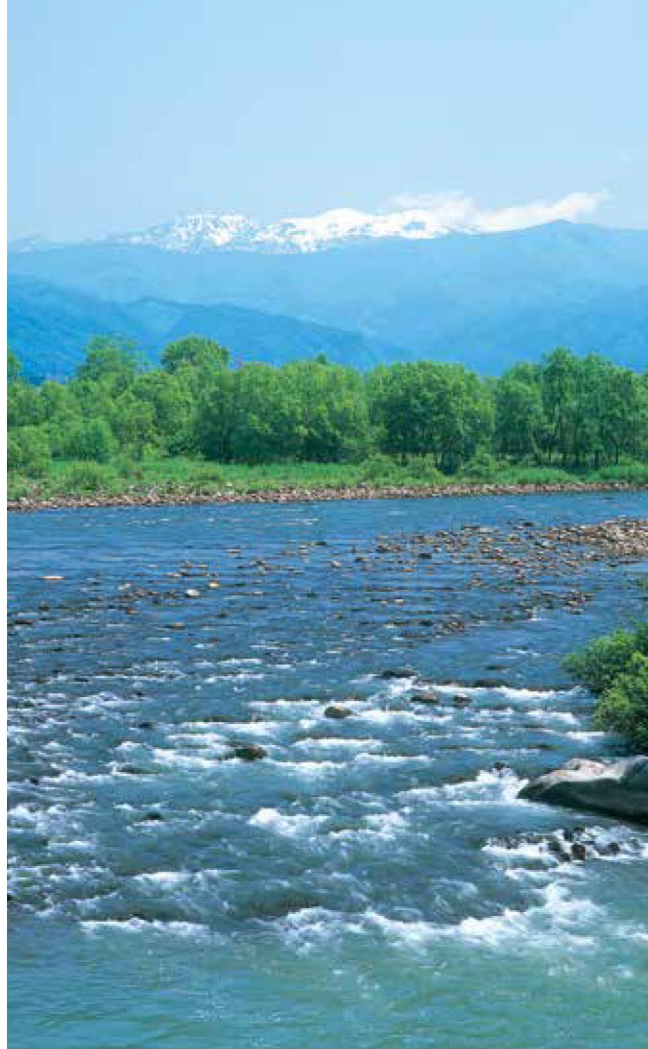
じめ麦、大豆、野菜、果樹などの高品質、かつ安定生産技術の開発を行う機関で、福井県の農業技術全般をカバーする。

実際のところ、コシヒカリは1956年にこの農業試験場で誕生している。その後も農業試験場においてお米の開発は継続され「ハ

ナエチゼン」「イクヒカリ」「あきさかり」など新たなブランド米を世に送り出している。

新しい品種を選抜するためには「膨大な候補の中から玄米の品質、おいしさなどにはばらつきがないよう、分析や調査を重ねる必要がある」、数年間の試験栽培を行って各種データを取っていく。このため、品種開発には長い期間がかかり、1品種作るのに10年以上かかる場合もある（福井県農業試験場）。こうした地道な取り組みの積み重ねが福井米全体の味や評価を支えているといえる。

これまで蓄積してきた農業試験場での水稻育種の経験と遺伝資源などに加え、見逃せないのは福井県の豊かな自然だ。おいしいお米の「素」となるのは水と土壌と一



自然の恵みを最大限に生かした米作りが行われている

般的にいわれているが、そのいずれもが福井県にはある。

水は白山の支脈や福井県内を横断する九頭竜川などの豊富な水源があり、味もまろやか。また、福井県内には湧き水や地下水も多く、そのどれもがおいしいと定評がある。この豊富な水が農用水として利用され、お米の品質向上に一役買っている。

土壌については昔から生産者それぞれが工夫や努力、研究を続け、その土地にあった土作りを行い、後継者につなげている。土作りとは土を深く耕したり、土の中を調査し不足している養分（リン酸やケイ酸）を補給したり、有機肥料を入れて地力を高めたりするなど、手間をかけて土を育てていくことであり、福井県内各地で高い品質の米作りに適した土作りが行われている。

自然の恵みを受け、生産者のたゆまない努力、さらには農業試験場などの福井県の独自技術が加わって作られる福井のブランド米。味も安定し、安全で安心なお米として今、全国的に注目されている。

作り手の声



GAP導入の重要性を訴える 安実氏

米作りにあたってはそれぞれの土地に合った土作りなどが大切になる。それに加え、福井県農業試験場をはじめ、農業関連団体などにより確立された栽培技術を忠実に守り、そこから大きくかけ離れなければ高品質のお米は栽培できると思う。

現在、米作りに求められているのは安全・安心の視点だ。特に消費者からの要求が高く、その実現に向けて有力な手段となるのは農業生産工程管理（GAP）の実践だと考えている。これは安全に栽培を実施するための管理ポイントを整理し、それを記録、検証してより良い農業生産を行う手法であり、

安実 正嗣氏 （ファームビレッジさんさん代表取締役）

県内の農業生産者はこのGAPの導入に向けて積極的に取り組むべきではないだろうか。

また、昨今、若者の間で米離れが顕著であり、それを少しでも食い止めるためお米のおいしさをよく知ってもらう「食育」に生産者の一人として力を入れていきたい。そうした中であって「いちほまれ」の立ち姿を見ると美しく、大変おいしいお米になると確信しており、広く知ってもらえればお米の消費拡大にもつながる。我々生産者はこの「いちほまれ」を日本一に育てるとの強い気持ちを持って、その栽培に取り組む覚悟が必要ではないか。



春には一斉に田植えが始まり、青々とした田園風景が広がる。そして、秋にはたわわに実った稲が黄金色に輝く



食育を積極的に推進する福井県。いちほまれは「ごはん」を中心とした和食の素晴らしさの普及にも力を入れている

加工品

- 一、へしこ
- 二、おぼろ昆布
- 三、粉わかめ
- 四、福井梅干し

三、粉わかめ

越前海岸で収穫された天然わかめは堅い「芯」の部分を取り除いて、「葉」の部分だけを1枚1枚並べて天日干しされる。人の手で収穫したわかめを人の手により丁寧に仕上げられていく。天然のため風味が良く、特に福井産はコクと深みが段違いだ。このわかめを粉状に細かく砕いたものが粉わかめで、一般的な食べ方としてはおにぎりにまぶしたり、ふりかけにしたりすることが多い。ご飯との相性が抜群だ。



四、福井梅干し

梅の産地である若狭路。温暖な三方五湖周辺は江戸時代の天保年間に栽培が始まったといわれ、その特長は果肉が厚く、種が小さいこと。天日で梅の両面を干すという大変な手間をかけ、梅とシソ、塩だけで添加物を加えずに作られる「福井梅干し」は、甘みと酸味が絶妙で、ふんわりと柔らかい。また、福井梅には梅干し用の「紅映(べにさし)」と、梅酒用の「剣先(けんさき)」の2種類があり、ともに他県産に比べカルシウムやカリウムなどのミネラル量も豊富である。



「淡麗」で「癖が少ない」味わいが特長の福井の地酒

一、へしこ

若狭路の代表的な保存食である魚のぬか漬「へしこ」。そのまま食べたり、焼いたりすると癖になる塩辛さがお茶漬けや酒の肴に最適だ。一般的にはサバを用いるが、イワシなどでも作られる。野菜のぬか漬けなどと同じように各家庭で漬けられ、家ごとに微妙に違う独自の風味を持っており、家庭の味として長年受け継がれてきた。近年、減塩でうま味の強い製品も登場し、子どもにも食べやすくなっている。



二、おぼろ昆布

「おぼろ昆布」は敦賀市の名産の一つで、全国の8割以上を生産する。原料となるコンブを食酢で湿らせて柔らかくし、職人技で削っていく。薄絹のように柔らかで、甘酸っぱくほのかに潮の香りが広がる。古くから北前船の寄港地として栄えた敦賀はコンブ交易の中継地でもあった。コンブはカルシウムやビタミン、食物繊維が豊富。ぬめり成分であるアルギン酸にはコレステロール抑制効果もある。



福井特産品の数々

「いちほまれ」を引き立てる

「粘り、軟らかさ、粒感、甘味」など、お米のうま味を全て兼ね備えていると評価される「いちほまれ」。炊きたての白飯、おにぎり、お粥、炊き込みご飯とお米の食べ方は様々だが、「いちほまれ」はこれらの用途にいずれも最適である。福井梅、おぼろ昆布、へしこなど、ご飯、おにぎりなどにこれら福井の特産品を添えて食べると、「いちほまれ」のおいしさは一段と高まる。「いちほまれ」のおいしさを引き出す、福井の特産品の数々を紹介する。

おいしい料理にうまい酒。福井の地酒は福井の幸のおいしさをさらに引き立てる。冷やして楽しむもよし、お燗で楽しむもよし。福井の地酒で乾杯！



一、厚揚げの煮たの

油揚げというと、うす揚げを指すのが一般的だが、福井県では厚揚げのことをいう。おいしい福井の水で作った木綿豆腐を材料に、時間をかけてじっくり揚げて作る。揚げたてをそのまま食べるのもよいが、煮物や汁物などに利用しても美味である。中でも、甘辛く煮た「厚揚げの煮たの」は厚揚げにだし汁がしみ込み、ご飯に良く合う。家庭料理として食卓を賑わしている。



二、すこ(赤ずいき)

サトイモの中でも主に茎部分を使う赤ずいきの料理「すこ」は、昔から伝わる酢漬けのことである。食感は見ただけ以上にシャキシャキとし、甘酸っぱさのある味は酒の肴にも最適な逸品であり、ご飯にもマッチし独特の赤い色がさらに食欲を増す。「すこ」は秋から冬にかけての保存食として各家庭で作られており、食物繊維やカリウム、カルシウムを多く含むため、その甘酸っぱい味は美容食としても注目されている。



三、麩の辛子和え

「麩の辛子和え」は葬礼、法事、浄土真宗の最も重要な行事である報恩講(ほうおんこう=親鸞上人に対する報恩謝礼のために営まれる法要)などの仏事に欠かせない郷土料理だ。香ばしい芳醇な辛さの地がらし(福井産からし種を丸ごと粗挽きにしお湯で練って作る)や味噌を、水で戻した角麩、塩もみした小口切りのきゅうりと合わせて作る。ほんのり「つん」とした辛みがないおつまみ。



四、打ち豆ひじき

福井県では古くから水田の畦で栽培していた大豆を打ち豆の形で貯蔵していた。打ち豆は、大豆を水に浸し柔らかくしたものを叩いてつぶし、再び乾燥させて仕上げた保存食材。「打ち豆ひじき」は打ち豆を使った代表的なお惣菜だ。打ち豆、乾燥ひじき、ニンジン、うす揚げなどを水分がなくなるまで煮込む料理で、打ち豆とほかの具材が良く絡み、ご飯との相性もピッタリだ。



福井の地酒



米どころは酒どころといわれるが、福井県がまさにそう。福井県には大小合わせて30以上の日本酒の蔵元があり、福井の風土や自然を生かして、どの蔵でも素材のうま味を最大限に引き出すことにこだわっている。工業製品ではなく、一本一本手作りの酒造りが行われており、各蔵の個性が光り、味わい豊かで洗練された逸品ばかりだ。

福井の地酒は「五百万石」や「山田錦」などの高価な酒米をふんだんに使い、さらに高度に精米した精白度は全国トップクラス。

また、各地にある名水、湧き水などの天然の良水を仕込み水、割り水として使用し、それが麹菌や酵母といった微生物を健全に育成する。加えて、冬の厳しい気候や昼夜の激しい寒暖の差が福井の地酒に深みとうま味をもたらす。

また、酒蔵一つ一つの規模は決して大きくないが、蔵元自らが杜氏を行う「蔵元杜氏」という形で酒造りが行われている蔵が多いのも特長の一つ。

この長年の経験と技術が一本一本手作りという丁寧な仕事につながっており、品質の高い商品ができていく。

福井の地酒は癖が少なく、甘くて辛い「妙味の酒」。特定の料理を選ぶことなく、どんな料理にも相性が良いといわれる。

Fukui Tourism Map 福井県MAP



中京・関西からお得
**福井県内の高速道路が
定額料金で乗り放題**

永平寺大野道路開通記念
福井ドライブプラン

実施期間：11/30(木) まで

速旅 高速道路料金割引プラン [検索](#)

お問い合わせは
NEXCO 中日本
お客様センター ☎0120-922-229

ふくい「道の駅」 ぐるっとスタンプラリー

第1回 2017年 9月1日(金) ▶ 11月30日(木)

第2回 2017年 12月1日(金) ▶ 2018年 2月28日(水)

スタンプ5個で
「いちほまれ」を当てよう！！

ふくい 道の駅 スタンプラリー [検索](#)



お問い合わせ：福井県道路保全課内
福井県「道の駅」連絡会事務局 0776-20-0514

「いちほまれ」を お買い求めいただける店舗

- 【百貨店】**
 - 三越：日本橋三越本店（東京）、銀座三越店（東京）
 - 伊勢丹：新宿本店（東京）、立川店（東京）、府中店（東京）、相模原店（神奈川）、浦和店（埼玉）、松戸店（千葉）
 - 小田急：町田店（東京）
- 【量販店】**
 - クイーンズ伊勢丹各店（東京、埼玉、千葉、神奈川）
※ただし、一部店舗を除く
 - 東急ストア各店（東京、埼玉、千葉、神奈川、静岡）
※ただし、一部店舗を除く
 - 福井県内スーパー各店
※ただし、一部店舗を除く
- 【米穀店】**
お近くの米穀店にお問い合わせください



※今年産は販売数量に限りがございますので、最寄りの店舗にお問い合わせください。