



ふくしま
プライド。

ふくしまが おいしい わけ 理由

Think Delicious, Think Fukushima

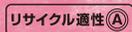
福島県

福島県農林水産部 農産物流通課

〒960-8670 福島県福島市杉妻町 2-16

TEL . 024-521-7371 FAX . 024-521-7942

平成 30 年 3 月発行



この印刷物は、印刷用の紙へ
リサイクルできます。

ふくしま
プライド。

ふくしまが おいしい わけ 理由

Think Delicious, Think Fukushima

ふくしまプライド。とは

福島県の人々が、日々努力し誇りを持ってつくりあげてきた、農作物や県産品、観光サービスなどを、広く全国の方々に伝える福島県のコミュニケーションメッセージが、「ふくしまプライド。」です。

福島県のひとつひとつの農作物や県産品、観光サービスに「つくる人の誇り」が詰まっていることを伝えていくメッセージです。

このメッセージが広まっていくことで、日本全国の人が、福島県でつくられたものを見ると、そのものに「つくる人の誇り」を感じるようになること、そして、福島県のものを選ぶことに誇りを感じるようになっていただくことを目指しています。



Contents

TOPIC 01	P.02
安全・安心への取組	
TOPIC 02	P.26
ふくしま満天堂	
TOPIC 03 , 04	P.37
日本橋ふくしま館 MIDETTE	
ふくしまプライド便	

ふくしまイレブン編

米	P.04-05
もも	P.06-07
日本なし	P.08-09
きゅうり	P.10-11
トマト	P.12-13
アスパラガス	P.14-15
なめこ	P.16-17
福島牛	P.18-19
会津地鶏	P.20-21
川俣シャモ	P.22-23
ヒラメ	P.24-25

恵みの逸品編

海産物	P.28-29
うつくしまエゴマ豚	P.30-31
あんぼ柿	P.32-33
会津身不知柿	P.34
りんご	P.35
いちご	P.36

INDEX



福島県は安全・安心への取組を行っています。

米

[全量全袋検査]

ベルトコンベア式放射性セシウム濃度検査器を使用して、全量全袋検査※を実施し、安全性が確認された玄米のみを出荷・流通しています。
※厚生労働省が定める「食品中の放射性セシウムスクリーニング法」に基づき実施しています。

米の全量全袋検査の流れ



野菜 果物

緊急時環境放射線モニタリング検査によって出荷物の安全性を確認するほか、各産地でサンプル検査（NaIシンチレーションスペクトロメータ等による※）を実施し、野菜・果物の安全性を確保しています。
※厚生労働省が定める「食品中の放射性セシウムスクリーニング法」に基づき実施しています。

野菜果物の検査の流れ



海産物

[試験操業]

緊急時環境放射線モニタリング検査の結果から安全が確認された魚種について、試験的な操業と販売を実施しています。また、出荷前に漁業協同組合が水揚物のスクリーニング検査を実施し、重ねて安全性の確認を行っています。

試験操業の流れ



牛

[全頭検査]

適正な管理が確認できた生産者だけが出荷できます。出荷された牛は全頭検査を実施、検査に合格した牛肉のみが市場に流通します。

牛の全頭検査体制



福島県による農林水産物の放射性物質の検査結果

福島県農林水産物・加工食品モニタリング情報
<https://www.new-fukushima.jp>



ふくしまイレブンとは、福島県の多彩な農林水産物のうち、「ふくしまの顔」となる11品目のことです。おいしいアスリートたちをご紹介します。



ふくしまの **米** がおいしい理由



生産量
Ranking
全国 **7** 位
(平成29年)

お米の美味しさに最も大切な時期が、穂の発育から米の粒が育つ7月～9月です。この時期の福島県の気候は、日中は晴れて気温が高く、夜間は低めという日較差があり、これがふくしまのおいしいお米をつくります。これに加えて、清らかな水、そして長年先人が育んできた豊かな土壌など、おいしいお米に欠かせない条件が福島県には揃っているのです。



稲穂の生育過程(5月~10月)

食味ランキングでも上位に入賞

一般財団法人日本穀物検定協会では、ご飯を実際に試食し、評価の結果を食味ランキングとして公表しています。本県産米では、会津・中通り・浜通り産の「コシヒカリ」と、会津・中通り産の「ひとめぼれ」、さらにはオリジナルの「天のつぶ」が最も優れている「特A」や「A」などの高い評価を得ています。

平成29年産米では4つの産地品種で「特A」を取得しており、その数は日本一となっています。



Column

「天のつぶ」誕生秘話

オリジナル品種「天のつぶ」は、福島県が15年の歳月をかけて育成した品種です。穂が出るときに、天に向かってまっすぐ伸びる稲の力強さと、天の恵みを受けて豊かに稔る一つぶ一つぶのお米をイメージして命名されました。

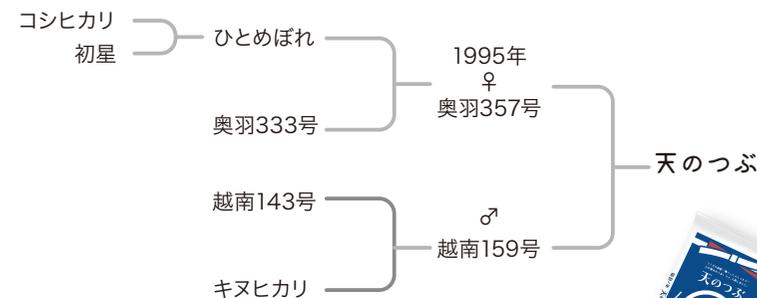
系譜図にあるとおり、母親はコシヒカリやひとめぼれなどの良食味品種の系統で、父親は草丈が短く丈夫な系統です。

稲穂が黄金色に輝く秋、台風などで稲は倒れやすくなりますが、「天のつぶ」には倒れにくい特徴があります。これはまさに、復興に向けて前に進む、「今のふくしまの姿」そのものです。



天のつぶの稲穂

「天のつぶ」系譜図



天のつぶの品種特性

- コシヒカリ・ひとめぼれに匹敵するおいしさがあります。
- 粒張りが良く、しっかりとした食感で、食べごたえがあります。



ふくしまのももがおいしい理由



くだもの王国“ふくしま”を代表する「もも」は、7月から9月まで、長い間楽しめます。では、「ふくしまのもも」がおいしい理由とは？

- ももは、もともと暖地を好む果物であり、主産地の福島市や伊達市等は盆地性の気候で、夏は暑く強い日射しが降り注ぐことから、ももの樹の生育に適し、甘さをたっぷり詰め込んだおいしいももができます。
- 果実に袋をかけない栽培方法が多く、太陽の光をたっぷり受けて、色付きが良く、より甘いももに育ちます。
- 産地に継承された技で、より大きくおいしいももへ進化し続けています。
- 主力品種の「あかつき」をはじめ、選び抜かれた食味の良い品種がたくさん生産され、夏から秋にかけて、おいしいももを楽しむことができます。

おもな品種の特性

はつひめ 福島県が育成したオリジナル品種です。早生種としては果実が大きく、着色、甘さも良好です。

あかつき 県内のもも生産量の約半分を占める県を代表する品種です。肉質がち密で糖度が高く、最上級の食味を持ちます。

川中島白桃 「あかつき」の次に多く栽培されている大玉の品種です。着色が優れ、甘く、しっかりした果肉を持ち日持ちも良好です。

ゆうぞら 滑らかな果肉と上品な甘味で、極上の食味を持つ品種です。外観もきれいで一度食べれば、ファンになることまちがいないし。

Column

「あかつき」誕生秘話

ふくしまのももは県内外に広く知られていますが、その立役者となった品種が「あかつき」です。昭和27年、当時の農林水産省園芸試験場で味も良く、日持ちする品種を育成し、昭和35年より本県を含むもも生産県で試作されましたが、小玉であったため、他の県はすべて商品化は無理と見切りをつけ栽培を中止しました。しかし、あきらめなかった県が1県だけありました。それが福島県です。

福島県園芸試験場（現福島県農業総合センター果樹研究所）では改善を重ねた結果、果実の肥大が良くなる栽培技術を確立しました。昭和54年、福島に関係した名前ということで「信夫三山暁まいり」にちなみ「あかつき」と名付けられ、安定した品質が評価され面積が増加していきましました。現在では、福島県で生産されるももの約半分を占めています。



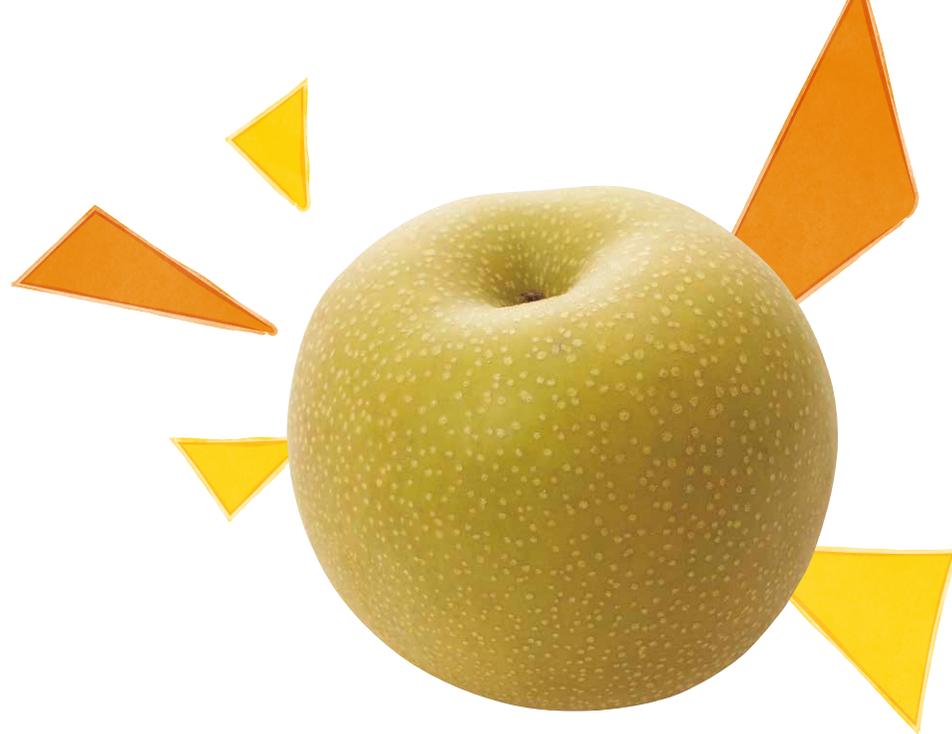
収穫時期

	7月			8月			9月		
	上旬	中旬	下旬	上旬	中旬	下旬	上旬	中旬	下旬
はつひめ	■								
あかつき		■							
川中島白桃				■					
ゆうぞら						■			



ふくしまの 日本なし

わ け
がおいしい理由



福島県の日本なしの産地は、太平洋岸の浜通り地方から吾妻連峰、安達太良連峰など奥羽山脈の山々を西に望む中通り地方に広く分布しています。

これらの地域には共通して、温暖な気候と豊かな水、ほど良い土質の土壌など、日本なしの栽培に適した自然環境が備わっています。

特に、福島市笹木野萱場^{かやば}地区は、吾妻連峰の麓にある100年以上の歴史ある「萱場梨」の産地です。ここは、寒暖差が大きく、水はけの良い土壌を有する、なし栽培の適地であり、古くから脈々と栽培技術が受け継がれ、産地の味が守られています。



おもな品種の特性

こうすい 幸水

県内の栽培面積の約4割を占める代表品種です。甘味が強く、みずみずしくシャキシャキした食感で、安定した食味を持つおいしい品種です。



ほうすい 豊水

「幸水」の収穫に続く主力品種です。果実が大きく、甘みと酸味のバランスが絶妙で濃厚な食味を持ちます。「幸水」とは違ったおいしさをお楽しみください。



二十世紀

歴史は古く、さわやかな甘さとみずみずしい食感で、根強い人気のある品種です。

あきづき

果重が500g程度になる大きな品種で、たいへん甘く、歯切れの良い食感と果汁の多さが特徴の、極上の食味を持つ品種です。

にいたか 新高

果実は500~600gと特に大きく、硬めの果肉で貯蔵性に優れています。糖度が高くて食味が良く、保存して長い期間おいしく食べることができます。



ふくしまの きゅうり がおいしい理由

生産量
Ranking
全国 **4** 位
(平成28年)



ふくしまのきゅうりは県内各地で栽培されており、夏秋期の収穫量日本一の産地です。食べた時のみずみずしさや、ぱりとした食感は、夏の味覚の代表と言えるでしょう。

今でこそ栽培技術の進歩等で、1年中出回っているきゅうりですが、やはり夏が1番の旬です。ふくしまのきゅうりは、大消費地に近い地の利を生かして、採れたての新鮮さを食卓に届けられることが最大の魅力です。

Column

きゅうりの原産地

原産地はヒマラヤ山脈南部(インド北部)とされ、この地域で丸みを帯びたきゅうりの野生種が見つかっています。我が国への伝来時期ははっきりとしませんが、品種改良されて現在のようなさわやかな食味となり、全国各地に産地が広まりました。

きゅうりの効能

- 体内の老廃物を排泄し、血液を浄化する効果があります。
- 95%が水分なので、体温を下げる効果があります。
- 多く含まれるカリウムは体内塩分排出を助ける働きがあります。
- 利尿作用があります。

「きゅうり天王祭」

県内一の産地、須賀川市ではきゅうり産地ならではの祭り「きゅうり天王祭」が毎年7月14日に開催されます。2本のきゅうりをお供えし、護符代わりとして別の1本を持ち帰り、それを食べると1年間無病でいられると言われています。



きゅうり天王祭



Column

「キュウリビズ」でPR

J A 全農福島が「クールビズ」をヒントに考案した造語です。キュウリビズのポスターを作成するなど、きゅうりの消費拡大を図ってきました。現在は東北6県で統一的なキャンペーンを展開しています。



ふくしまの トマト がおいしい理由

生産量
Ranking
全国 7 位
(平成28年)

ふくしまのトマトは、県内各地で栽培されており、福島県を代表する野菜です。

気象条件を生かした栽培で、それぞれの産地ならではの特徴があります。

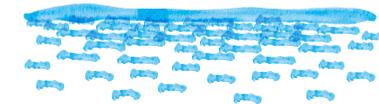


標高が高く冷涼な地域

夏の恵まれた太陽と昼夜の温度差によって、甘味と酸味のバランスのよい完熟型のトマトが生産されており、品質の高い夏秋トマトとして人気を呼んでいます。特に夜温の下がる秋の味は格別です。



Near the Sea Area



海沿いの温暖な地域

年間を通して比較的温暖な気候で、特に冬季間の日照量が多いことから、大規模な温室で年間を通してトマト生産が盛んです。太陽の恵みを受けて真っ赤に育ったトマトは、旨み成分が多く、身が引き締まってしっかりとした味となります。



大規模温室でのトマト栽培

Column

原産地と効能

トマトの原産地は、南アメリカ大陸のアンデス山中とされ、今もなお原種が現存しています。

トマトの赤い色素は、「リコピン」といい、熟すにつれて増加していきます。抗酸化作用が確認されており、様々な生活習慣病の原因となる活性酸素を消去する働きがあります。

日本では国内の種苗会社の開発により、「桃太郎」などのピンク系の生食トマトが中心ですが、イタリアのパスタ料理でトマトが使われるように、世界的に見れば赤系の料理用トマトが中心となっています。



ふくしまのアスパラガス

わ げ
がおいしい理由



アスパラガスは、冬の寒さに耐えるため、夏から秋にかけて作った養分を、根に糖分として蓄えることで、冬期間に自らが凍結することを防ぎ、春までの間、雪の下で静かに休眠します。

春の訪れは、アスパラガスを長い休眠から目覚めさせ、畑の雪どけ水と根に蓄積された糖分を利用して、甘くてみずみずしいアスパラガスに育ちます。春のアスパラガスは、大地の恵みを受けた旨さがたっぷり凝縮しているのです。

一方、夏秋期のアスパラガスは、太陽の光をたっぷり受けて、若芽がすくすくと生長したものが収穫され、さっぱりとした味わいになります。大地の恵みを受けた、ふくしまならではの味わいです。

愛情たっぷり機能性もたっぷり

一度植え付けると、8~10年程度同じ株を管理をするため、土づくりが大変重要となります。生産農家は、良質な堆肥を十分に投入し、細やかな栽培管理のもと、愛情を込めて生産しています。

アスパラガスにはその名のとおり、アスパラギン酸が多く含まれています(最初にアスパラガスから発見されたので)。疲労に対する抵抗力を強め、疲労回復を早める働きがあります。ふくしまのアスパラガスで元気いっぱいになりませんか？



紫のアスパラガス!? 福島県が開発した品種です!



アスパラガスの品種開発をしている県は、全国でも数県しかありません。その一つが福島県です。紫色のオリジナル品種も開発しており、色とりどりのアスパラガスがふくしまにはあります。

ふくきたる

春の萌芽が早く、太くて食べごたえのあるものが多いので、いち早く旬な味覚を味わうことができます。

ハルキタル

食感が柔らかく、生産物の揃いが良いグリーンアスパラガスです。

はるむらさきエフ

収穫若茎の色が紫色で、グリーンアスパラガスと比較して甘みが強く、軟らかい食感があります。また、ポリフェノールのルチンやアントシアニンがいっぱいです。

グリーン・ホワイト・紫の 3色アスパラガス!!

グリーンアスパラガスや紫アスパラガスが太陽の恵みをたっぷり受けて育ったのに対して、ホワイトアスパラガスは伸びる若芽に太陽の光が当たらないようにして栽培したものです。品種ではなく、栽培方法の違いで色が白くなります。会津地方では3色のアスパラガスが売られています。ぜひご賞味ください!



ふくしまのなめこがおいしい理由



なめこには、原木栽培と菌床栽培があり、世界で初めての試験栽培は、いずれも福島県で行われたと言われています。本県が開発した菌床栽培と早生品種が全国に普及した結果、高級だったなめこ汁やなめこおろしが各家庭のメニューとなりました。

現在、福島県では、中通り・浜通りを中心に年間を通して安定的に出荷されており、ぬめりのもとであるペクチン様物質(水溶性食物繊維量)が豊富に含まれていることがおいしさの理由です。



Column

なめこ「福島N5号・福島N6号」誕生秘話

原木栽培を主としていた県内のなめこ生産者は、高齢化等により減少しています。また、原木栽培は原木の運搬等労力がかかることから、軽く扱いやすい菌床なめこ栽培に切り替える生産者も多い状況です。

そこで、福島県では、安全で簡易に栽培でき、かつ原木なめこに近い歯ごたえ、味の特徴を有する菌床なめこの開発を進め、秀峰「飯豊山」の麓にある西会津町の天然なめこを起源とする福島N5号と福島N6号の2品種を開発しました。

不動の定番メニュー、なめこ汁となめこおろしには、福島県の原木なめこが最適ですが、「天然なめこに近い味と食感」を追い求めて、菌床栽培による品種選抜をした新品種も、おいしさは格別です。



福島N5号



福島N6号

品種の特性

両品種の最大の特徴は、なめこ本来の風味と味の濃さです。どんな料理にも合う食材なので、ぜひ、ふくしまの恵み豊かな山林の幸をご堪能ください。

福島N5号

緻密な肉質感と深い味わい。

福島N6号

シャキシャキとした歯切れの良さと、さわやかななめこの風味。



ふくしまぎゅう
福島牛 わけがおいしい理由



品種特性

福島県の和牛は、良質で発育性に優れた肉牛です。県では全国トップレベルの産肉能力を誇る種雄牛(父牛)を造成しており、なかでも「高百合」は、その圧倒的な能力の高さから高い評価を得ています。

福島県の基幹種雄牛である「高百合」^{たかゆり}は、平成20年に川内村で生まれました。「高百合」の母「みつこ」^{たかゆり}は、当時、肉質・肉量ともに非常に優れた産子を生産しており、その「みつこ」に和牛業界を代表する種雄牛「百合茂」^{ゆりしげ}を交配して誕生したスーパー種雄牛です。

その能力は、肉質・肉量ともに全国屈指の評価を得ており、平成29年9月に宮城県で開催された和牛のオリンピック「第11回全国和牛能力共進会」の第7区肉牛の部では東日本でトップの成績を収めました。



圧倒的な能力「高百合」

全頭検査 ～安全・安心への取組み～

原子力災害による風評払拭のため、本県から出荷される肉牛は、全頭放射性物質の検査を実施しており、安全な牛肉のみが流通されていますので、安心してお召し上がりください。

なお、検査結果はすべてホームページなどで速やかに公表していますので興味のある方はご覧ください。



福島県農林水産物・加工食品モニタリング情報
<https://www.new-fukushima.jp>



「福島牛」とは、福島県内で肥育・生産された黒毛和種和牛です。その中で特に公益社団法人日本食肉格付協会の定める肉質等級4等級以上のものが銘柄「福島牛」として本県産牛肉の最高ブランドに位置づけられています。色鮮やかで良質の霜降りを持つ「福島牛」は、本県産和牛の特性を生かし、県内の畜産農家により大切に作り上げられた逸品であり、風味豊かでまろやかな味わいを持つ牛肉です。

Column

福島牛の歴史

本県の和牛は、猪苗代湖や磐梯山、阿武隈高原など県内各地の豊かな自然と生産農家の愛情に育まれながら生産されてきました。

「福島牛」の名が全国に知れ渡ったのは平成10年の全国肉用牛枝肉共励会において日本一の栄誉である名誉賞に輝いたのが大きなきっかけです。その後も枝肉共励会において、さまざまな賞を受賞し、高く評価されています。



ふくしまの 会津地鶏 わ げ がおいしい理由



会津地鶏は、地鶏としては比較的柔らかい肉質ですが、脂には深いコクがあります。

強健で発育もよく、平飼い(鶏舎内、又は屋外において、鶏が床面(地面)を自由に運動できるようにして飼育する方法)で飼育されています。

日齢を重ねるほどコクも増していくため、平飼いによる長い飼育期間が、会津地鶏の特徴的なおいしさを生み出しています。



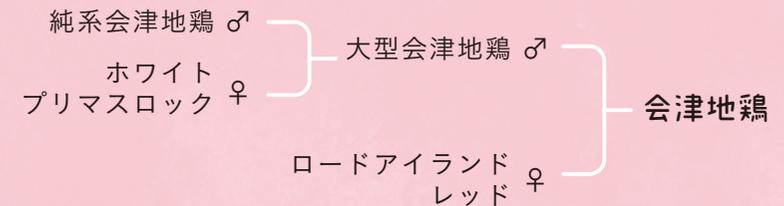
「会津地鶏」誕生秘話

会津地鶏(原種)の歴史は古く、黒く長い尾羽は、春の彼岸に舞われる「会津彼岸獅子」の獅子頭に使用されるなど、会津の人々に古くから親しまれてきました。しかし、一般の鶏と比較して、体が小さく産卵数も少なかったため、飼育する人も少なくなり、絶滅寸前になっていました。

このような中、県農業総合センター畜産研究所は、昭和62年に会津地方の各地から純粋種の譲渡を受け、調査した結果、県固有の品種であることを確認しました。

その後、県畜産研究所では、純粋種の維持増殖を図りながら、肉用鶏としての交配様式を確立しました。

会津地鶏の交配様式



会津地鶏の特徴

肉用として改良した会津地鶏の雌鶏は、楊柳色の脚、雄鶏は美しい羽装が特徴です。強健で発育もよく、平飼いで100~140日間飼育されています。

会津地鶏の肉は、良質な脂・コク・旨みに優れ、様々な料理に向いています。焼き鳥や地鶏そば・鍋もの等に使用され、大変好評を得ています。鶏特有の臭みも少なく、和風・洋風を問わずどんな料理にも合います。



ふくしまの川俣シャモ^{わけ}がおいしい理由



川俣シャモのプリプリとした歯ごたえと優れた旨味は、県農業総合センター畜産研究所で確立された交配様式によるものです。

たっぷり運動しても肉が固くならず、適度な歯ごたえを感じることができる上に、低カロリーです。

どんな料理にも合いますが、特に、しゃも鍋スープは絶品です。東京の有名店や、県内でも多くの飲食店で扱われています。川俣町ではシャモまつりを開催し、世界一長い焼き鳥や丸焼きに挑戦するなど、町が一体となって川俣シャモをPRしています。



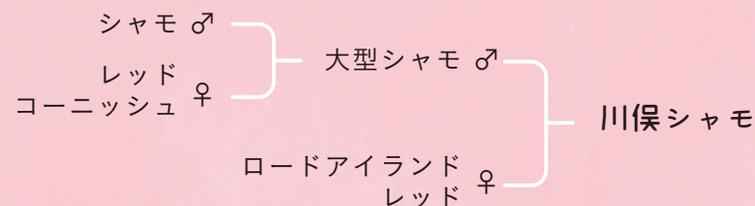
「川俣シャモ」誕生秘話

古くから養蚕業、絹織物の町として栄えてきた川俣町では、江戸時代から、絹織物で財をなした人々の娯楽として、シャモによる闘鶏が盛んでした。

川俣町では、シャモを用いた町おこしのため、昭和62年に株式会社川俣町農業振興公社を設立し、生産から加工販売まで一貫管理してきました。

昭和60年に県農業総合センター畜産研究所で、シャモを取り入れた肉用鶏の開発試験が開始され、生産性の高い交配様式を確立し、平成9年から普及が図られています。

川俣シャモの交配様式



川俣シャモの特徴

肉用として改良した川俣シャモは、赤い羽装と三枚冠が特徴です。強健で発育もよく、飼育場では十分に運動できる面積を確保し、平飼いで飼育されています。

川俣町内の飲食店では、川俣シャモ料理研究会を設立し、その店独自のシャモ料理を提供するなど、「シャモの町」づくりに向けて町内が一体となった取組を行っています。



ふくしまのヒラメ わげ がおいしい理由



ヒラメは、福島県の水産物を代表する魚です。「潮目の海(P.28 図)」である福島県沖で育つヒラメは、「常磐もの」として大変美味しいと評判で、東日本大震災前の築地市場では、市場全体のヒラメ活魚取引価格の1.2~1.5倍で取引され、高い評価を受けてきました。

平成の初期には、福島県のヒラメの漁獲量は大きく減ってしまいました。このため、福島県では、漁業者と県が一丸となって、全長30cm未満の小型魚の保護や稚魚を育てて放流する栽培漁業に取り組み、ヒラメを増やす努力をしてきました。この結果、平成19年、20年には全国3位の漁獲量を誇る、全国有数の産地となりました。

震災後のヒラメ

東日本大震災後、沿岸漁業は休んだこともあり、ヒラメの資源量は増え、現在は全長50cm以上の大きいヒラメに限定して水揚げされています。また、朝に獲ったヒラメをその日のうちに水揚げしていることから、より新鮮で生きの良いものとなっています。



Column

福島県水産資源研究所(水産種苗研究・生産施設)の設備

福島県では、東日本大震災からの水産業復興のため、水産資源の有効活用及び放流用種苗(稚魚など)の安定確保を目的に、水産資源研究所の整備を進めており、平成30年6月に一部供用を開始し、平成30年度中には全体供用開始を予定しています。



福島県水産資源研究所の魚類棟(イメージ図)

本施設は、魚介類の種苗生産に関する研究や沿岸の水資源に関する研究機能のほか、栽培漁業を推進するためヒラメ100万尾、アワビ100万個、アユ300万尾を生産する機能を有しています。

満天

ふくしま
満天堂
ふくしまプライド。

生産者としての
誇りをかけて育てた食材。
だからこそ、
自らの手で理想の逸品を作り、
本物のおいしさを届けたい。

「ふくしま満天堂」ブランドは、
そんな生産者たちの
“思いの証”です。

ふくしまには、
あまり知られていない
おいしさの原石が、
まだまだ埋もれています。
その魅力をピカピカに磨き、
たくさんの人に、
長く愛されるような、
スター商品に育てていきたい。

みんなの想いを乗せて、
強く輝け、
ふくしまの星。

ふくしまプライド。
ふくしま満天堂。

ふくしま満天堂

検索

6次化商品の情報が満載！



福島県の変化に富んだ気候風土は、
それぞれの地で、
多彩な農林水産物を育みます。
全国トップブランドにも
引けをとらないと自負する
ふくしま「恵みの逸品」。
舌鼓、間違いなし、です。

ふくしまの海産物^{わけ}がおいしい理由



福島県の海は、南からの暖流「黒潮」と北からの寒流「親潮」が混ざり合う「潮目の海」です。ここでは、多くのプランクトンが発生し、それを餌にする小魚が集まります。さらに、小魚を追って大きな魚が集まり、全国有数の豊かな漁場が形成されています。

多様な魚種に対応して、まき網(カツオなど)、底びき網(メヒカリ、タコ類、ツブ貝など)、船びき網(コウナゴ、シラスなど)といった様々な漁業が行われています。

この、ふくしまの豊かな海が育んだ海の幸をぜひ味わってください。

おもな海産物

ヤナギムシガレイ

柳の葉のような形をしていることから柳ガレイとも呼ばれています。やや深い海に棲んでいるカレイの仲間で、産卵期を迎える冬場には薄っすらとピンク色の卵が入り、子持ちガレイとして珍重されます。ヤナギムシガレイは、一夜干しにすると旨味が凝縮されて、一層美味しくなることから、上品で極上の干物として大変人気があります。



ホッキガイ

ホッキガイは大型の二枚貝で、主に北海道や東北の浅い海に棲んでいます。

福島県で獲れるホッキガイは、特に旨味が強いのが特徴で、築地では高値で取引されていました。刺し身や定番の郷土料理「ホッキ飯」はもちろん、天ぷらやカレーなども大変美味しく、好評です。



ウニの貝焼き

福島県で獲れるウニは、キタムラサキウニという種類です。

生でも大変美味しいのですが、ホッキガイの殻に盛り付けて、蒸し焼きにした「貝焼き」は、風味、甘みとも豊かで大変美味しく、高級品として贈答用にも喜ばれています。鍋に小石を敷き、貝に盛り付けたウニを乗せて炊き上げるのですが、漁師さんのそれぞれの加工場において手作業で作られることから、その家によって様々な工夫がなされ、こだわりの逸品として提供されています。



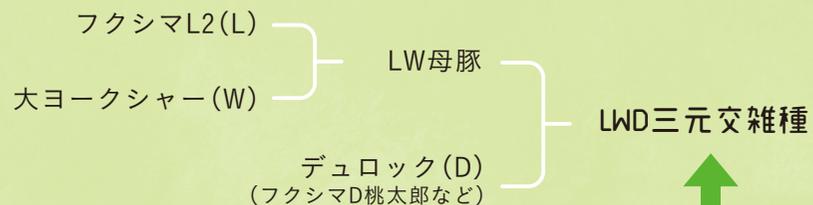
ふくしまのうつくしまエゴマ豚

わ げ
がおいしい理由



「うつくしまエゴマ豚」は、県農業総合センター畜産研究所で開発した種豚「フクシマL2」(ランドレース種)と大ヨークシャー種、デュロック種(フクシマD桃太郎など)を交配して生産した三元交雑種に、エゴマの種子を磨り潰して混合した飼料を給与することにより生産されます。その豚肉には、生活習慣病の改善効果があるといわれている α -リノレン酸が、通常の豚肉の約2.7倍多く含まれています。また、一般の方を対象にした食味試験では、柔らかさ、香り、多汁性など数多くの項目で普通の豚肉よりおいしいと評価されました。

「うつくしまエゴマ豚」の生産方法



エゴマの種子を3%混合した飼料を出荷前1ヶ月間給与



Column

「うつくしまエゴマ豚」誕生秘話

福島県は、全国でも有数の豚肉消費県ですが、消費者の食品に対する健康志向が高まる中で、低脂肪・低カロリーな食品が好まれるようになり、豚肉の消費を阻む一因となっていました。

そこで、県畜産研究所で研究を実施した結果、エゴマの種子を給与することで身体に良いとされる α -リノレン酸を豊富に含む豚肉を生産することに成功しました。

平成15年に県内の畜産関係団体、流通業者などから成る「うつくしまエゴマ豚普及推進協議会」が設立され、生産・販売の拡大、円滑な流通が図られてきました。現在は、年間2,500~3,000頭が出荷され、県内のみならず、首都圏でも流通しています。

品種特性

健康と味の両面を考慮すると、 α -リノレン酸などの脂肪酸バランスが重要であるとされています。これらをバランスよく摂取することで、動脈硬化の防止、中性脂肪の減少、血圧降下及び老化防止などの効果が期待できます。「うつくしまエゴマ豚」は、このバランスに優れた豚肉です。



ふくしまのあんぽ柿^{わけ}がおいしい理由



福島県を代表する冬の味覚「あんぽ柿」。干し柿と同じ乾燥柿の一種ですが、一般の干し柿とは大きく異なり、表面はしっとり、中はトロツとしたゼリー状の果肉は、上品で濃厚な甘さとやわらかな口当たりが魅力です。

伊達地方を中心とする主産地では、加工が本格化する11月になると、気温が低下し、乾いた風がよく吹くようになり、あんぽ柿づくりに最適な気象条件となります。40～60日間程度、時間をかけてじっくりと、果肉の内部まで均一に乾かすことで、おいしいあんぽ柿ができあがります。

Column

「あんぽ柿」誕生秘話

真っ黒な干し柿が軒下に吊るされている光景を目にすることがあります。皮をむいた柿をそのまま乾燥すると黒変してしまいます。

あんぽ柿は、皮をむいた果実を硫黄くん蒸することで、あめ色に輝くきれいな色に仕上げられます。柿の硫黄くん蒸法は、カリフォルニアの干しぶどうづくりで行われていた技術を応用し、大正11年(1922年)、伊達市梁川町の五十沢^{いさざわ}地区で確立されました。

“あんぽ”の名前の由来

宝暦時代(1751～1763年)に、上五十沢峯集落の七右衛門という人が、どこからか柿の樹をもってきて植えた「七右衛門柿」を皮剥きして天日で乾燥させたものを、江戸時代には^{あまほしがき}天干柿と名付けていたとされ、これが転じて「あんぽ柿」と呼ばれるようになったとされています。



県内のあんぽ柿産地

柿は県内で広く栽培されていますが、あんぽ柿と言えば県北部の伊達地方(伊達市、国見町、桑折町)が代表産地で、県全体の出荷量の99%(平成22年)を占めています。主な品種は、先がとがった形の「蜂屋」が7～8割を占め、四角い形の「平核無」が2～3割となっています。

伝統産業「あんぽ柿」の復活!

東日本大震災に伴う原子力災害の影響で、主産地の伊達地方などでは2年連続で加工自粛を余儀なくされました。真冬に行った柿の樹の洗浄作業や放射性物質の全量検査体制の整備などにより、平成25年度に、3年振りに悲願の出荷再開を果たしました。全国のファンの皆さまにお届けできるよう徐々に生産量を増やしています。

ふくしまの冬の極上の逸品「あんぽ柿」をぜひ味わってください。



あいづみしらがき
ふくしまの **会津身不知柿**

わ け
がおいしい理由

晩秋限定！会津伝統の至福の味！！

会津地方で古くから栽培されている“会津身不知”^{あいづみしらす}という品種の名前の由来は、「枝が折れるほどたくさん実をつける」「あまりのおいしさに我を忘れて食べ過ぎてしまう」など諸説あります。

上品な甘さとたっぷりの果汁、トロツとした食感と滑らかな舌触り。一度食べたら忘れることのできないこの味を、ぜひお試しください。

会津の自然が生んだ、地域の特産品

「会津身不知」^{あいづみしらす}は、その名のとおり、会津で古くから栽培されている地域性の高い渋柿品種です。広がりが少ない品種だからこそ、会津の味として名前が知られる地域特産品です。

会津の厳しい冬を乗り越える生命力を持つ柿の樹は、雪解けとともに一転してさわやかに晴れわたる温暖な気候の下、豊かな雪解け水が運ぶ肥沃な土壌で栄養をため込み、「会津身不知」^{あいづみしらす}ならではの絶品の味を生み出します。

Column

毎年皇室に献上の伝統品



皇室献上柿

つややかで美しく贈答品としても人気がある会津身不知柿は、毎年皇室に献上されることでも知られています。出荷最盛期は11月です。晩秋限定、会津伝統の味をぜひ味わってください。

ふくしまの **りんご** がおいしい理由

生産量
Ranking
全国 **5** 位
(平成28年)

「ふじ」と蜜入り

主力品種の「ふじ」は、花が咲いてから果実が成熟するまで、約200日という長い期間が必要です。そして、今ではおいしさの象徴となっている“蜜入り”には、樹上で完熟することが必要です。ふくしまでは、「ふじ」が収穫期を迎える晩秋～初冬の気象条件が暖かすぎず寒すぎず、「ふじ」の完熟に適した条件となります。完熟してたっぷり蜜の入った「ふじ」は、蜜の持つ独特の風味と歯触りの良い食感で、極上の食味となるのです。

「まぼろしのふじ」

ふくしまの完熟「ふじ」は、かつては、そのおいしさから産地での直接販売が多く、市場にあまり出回らなかったことから「まぼろしのふじ」と呼ばれていました。

品種特性

つがる 夏から秋への季節の移り目に、さわやかなりんごの香りと甘さを届けます。 出荷時期 8月下旬～9月上旬

陽光 着色が良好で、甘い品種です。日持ちも良く、常温で20日程度の貯蔵が可能です。 出荷時期 10月中旬～10月下旬

王林 酸味が少なく、甘味が主体で、特有の香りを有する個性的な黄色の品種です。 出荷時期 10月下旬～11月上旬

ふじ 栽培面積の7割を占めます。果汁が多く、甘酸バランスの良い濃厚な味に蜜の風味とシャキッとした歯ざわりが加わり、食味は極上です。完熟した蜜入り「ふじ」は全国の消費者の方々から好評を博しています。 出荷時期 11月上旬～11月下旬

ふくしまのいちご わけ がおいしい理由

福島県で生産されるいちごは、冬の豊富な日射量、昼と夜の寒暖の差があるなど、特有の気象条件を生かした栽培が行われています。

甘酸っぱくて生のまま手軽に食べられるいちごは、ビタミンCを豊富に含み、カリウムが多く、ナトリウムが少なく、利尿作用や高血圧の予防に効果があると言われています。

いちごは、子供から大人まで幅広い層に好まれていることから、より一層のおいしさを求めて、全国各地で品種改良が行われ、次々と新しい品種が誕生しています。

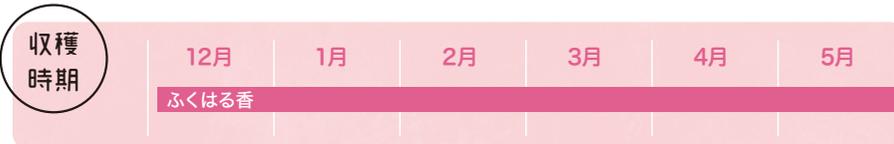


県が育成したオリジナル品種の特性

ふくはる香 大粒でとても甘く、酸味が少ないので、子どもから大人まで幅広く人気の品種です。果実の形も特徴のあるきれいな円錐形で、贈答用としても大変喜ばれています。

「ふくはる香」という名前には、「ふくしまの春の息吹と甘い香りをいち早く消費者に届け、幸福感をともに味わいたい」という意味が込められています。

県内では、県南地方、いわき地方で主に栽培され、収穫時期は12月～5月となっています。



TOPIC 03

日本橋でも、ふくしまの魅力を感じてください。

ふくしまの「今」と「魅力・元気・活力」を発信する

日本橋 ふく しま館
M I D E T T E



福島県あったか観光交流大使のなすびさん。



東京都中央区日本橋室町4-3-16
柳屋大洋ビル1F
☎03-6262-3977
開平日10:30~20:00、
土日祝11:00~18:00
※年末年始を除く
☎12月31日、1月1日

TOPIC 04

ネットでも、ふくしまお取り寄せ。

ふくしまの旬がネットで買える!

ふくしまプライド便

<http://fukushima-pridebin.com/>

ふくしまプライド便 🔍 検索



ふくしまの“うまい”を体感! キャンペーン情報

Amazon.co.jp、楽天市場、Yahoo! ショッピングの各サイトで「ふくしま県産品」をご購入いただけます。最新のキャンペーン情報は、「ふくしまプライド便」から!