

ふくしまが
おいしい
理由

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

令和2年3月発行

ふくしまが
おいしい
理由

ふくしま
プライド

Think Delicious,
Think Fukushima



リサイクル適性(A)
この印刷物は、印刷用の紙へ
リサイクルできます。

福島県

福島県は安全・安心への取組を行っています。

穀類・野菜・果物

安全な農作物をお届けするため、生産管理をしっかり行います。その上で、緊急時環境放射線モニタリングによって出荷物の安全性を確認します。また、各産地では自主検査（NaI シンチレーションスペクトロメータ等による※）を必要に応じて実施し、農産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。

農産物の検査の流れ

分析用サンプルを前処理 → 容器への詰め込み → 分析器へ設置・検査

海産物 〔試験操業〕

緊急時環境放射線モニタリングにより、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。なお、出荷前に漁業協同組合が水揚げ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

水揚げ → 出荷時の検査体制〈魚市場〉
前処理 → 検査 → ●検査結果の添付
●検査結果の公表 → 出荷・小売

牛

適正な飼養管理が確認できた生産者だけが出荷できます。本県産牛肉については、生産者、団体、県が一体となって、放射性物質検査を含めた総合的な管理体制により安全性を確保しています。

牛の検査の流れ

〈県内の畜産農家〉 県による飼養状況確認調査 → 〈県機関〉 出荷牛の出荷前確認 → 〈と畜場・検査機関・県〉 ガイドラインに基づく検査の実施
出荷受入 → 検体採取・検査 → 結果公表 → 流通

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 編



ふくしまイレブン

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



お米の美味しさに最も影響する時期が、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、おいしいお米の生産に欠かせない条件が福島県には揃っています。



稲穂の生育過程(5月～10月)

食味ランキングでも高い評価

一般財団法人日本穀物検定協会では、全国のお米の食味試験を実施し、評価の結果を食味ランキングとして公表しています。令和元年産米では、会津・中通り・浜通り産の「コシヒカリ」と、中通り産の「ひとめぼれ」の4産地品種で最高ランクの「特A」を獲得しており、その獲得数は3年連続で日本一となっています。

おもな品種の特性

コシヒカリ

福島県を代表する銘柄です。ふっくらとつやのある炊き上がりで、うまみ・香り・甘みが強く、食感はもちもちとしています。本来のお米のおいしさがダイレクトに感じられます。

ひとめぼれ

柔らかい口当たりの良さが魅力です。味と粘りのバランスが良く優しい食感です。クセのないさっぱりとした味わいでさまざまな料理と合わせやすく、和食との相性が非常に良いです。

天のつぶ

福島県のオリジナル品種です。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粒一粒のお米をイメージして命名されました。炊き上がりがふっくらで粒がそろった美しいお米です。粘りは少なめで食べ応えのある食感です。



里山のつぶ

福島県のオリジナル品種です。県内の冷涼な里山で広く栽培される品種になって欲しいとの願いを込めて命名されました。粒張りが良く大粒で、しっかりとした食べ応えです。適度な粘りと旨みがありながらあっさりとした味わいです。



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、甘さをたっぷり含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で、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のもも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。

≡「もも」にはセラミドが含まれている≡

ももには、肌の保湿を助け、潤いを守る機能を持つ成分である「グルコシルセラミド」が含まれています。

「あかつき」や福島県オリジナル品種の「はつひめ」、「ふくあかり」を分析した結果、果肉全体に「グルコシルセラミド」が分布していることがわかりました。

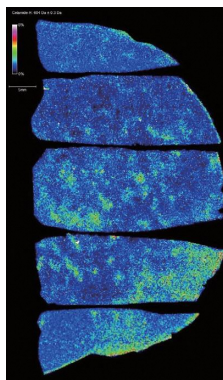
出典：福島県農業総合センター研究成果



明るく見えるほどセラミドが多く含まれている



あかつき



≡「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が困難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。

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、甘さに優れ、食味も良好です。

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。

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」

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と吾妻連峰、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、福島市笹木野萱場地区は、吾妻連峰の麓にあり100年以上の歴史を持つ「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、みずみずしくシャリシャリした食感で、さわやかな香り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。果実は大きく、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。

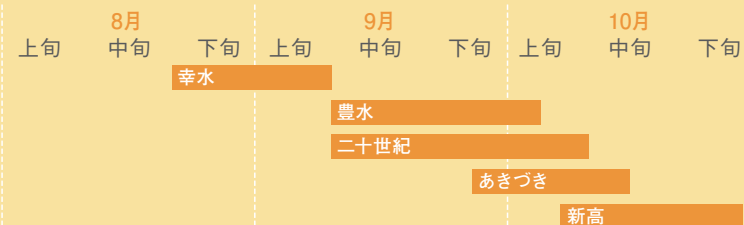
あきづき

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。

収穫
時期



ふくしまの

「きゅうり」

わ け
が **おいしい理由**



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、ぱりっとした食感は、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。

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お祭り“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



きゅうりの原産地

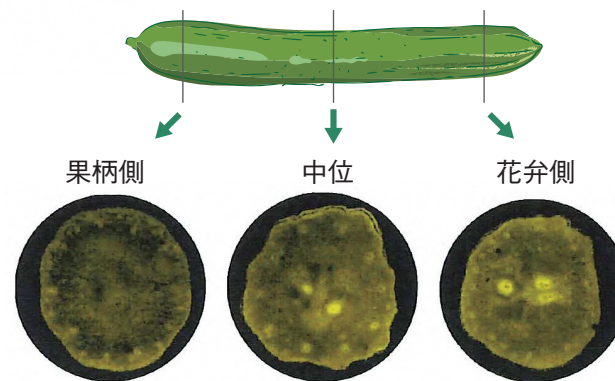
原産地はヒマラヤ山脈南部（インド北部）とされ、この地域で丸みを帯びたきゅうりの野生種が見つかっています。我が国への伝来時期ははっきりとしませんが、品種改良されて現在のようなさわやかな食味となり、全国各地に産地が広まりました。

「きゅうり」に含まれるビタミンCは種子の周りや果皮の内側に多い

きゅうりに含まれるビタミンCを部位別に測定した結果、果実の真ん中（中位）から先端（花弁側）にかけて、また、種子の周りや果皮の内側に多く含まれていることがわかりました。

ビタミンCは、コラーゲンの生成に必須の成分であるだけでなく、最近では抗酸化作用による様々な病気の予防効果が期待されています。

出典：福島県農業総合センター研究成果



明るく見えるほどビタミンCが多く含まれている

「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」

わ け
が おいしい理由



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。

それぞれの気象条件を生かした栽培で、産地ごとに特徴があります。



標高が高く冷涼な地域

夏の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。

海沿いの温暖な地域

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



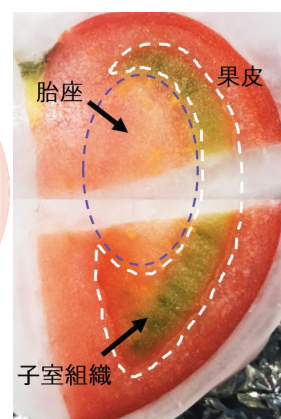
≡ 完熟した「トマト」にはアミノ酸が豊富に含まれる ≡

完熟した夏秋トマトには、アミノ酸のなかでも、グルタミン酸、GABA（ギャバ）、グルタミン、アスパラギン酸が豊富に含まれています。

特に、うまみ成分の一つ「グルタミン酸」や、血圧降下、抗ストレス作用があると言われる「GABA」は、種子の周りのゼリー状部分（子室組織）などに多く含まれていることがわかりました。

出典：福島県農業総合センター研究成果

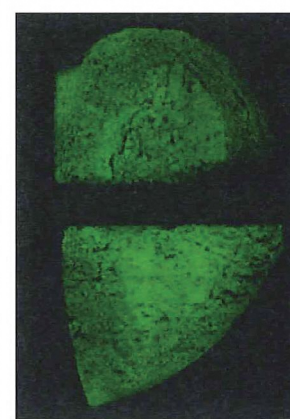
トマトの断面図



グルタミン酸



GABA



明るく見えるほどグルタミン酸、GABAが多く含まれている

≡ 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」「りんか409」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」



が ^{わ け}おいしい理由

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。

アスパラガスは、夏から秋にかけて作った養分を、根に糖分として蓄え、春までの間、雪の下で静かに休眠します。

春のアスパラガスは、うま味とコク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、その名が由来のアミノ酸「アスパラギン酸」が多く含まれています。うま味成分の1つであることに加え、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、いち早く旬の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、形が良いグリーンアスパラガスです。

はるむらさきエフ

収穫物の色が紫色で、グリーンアスパラガスと比較して甘みが強く、軟らかい食感です。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」

わ け
が **おいしい理由**



なめこの試験栽培は福島県で初めて行われたと言われており、本県が開発した栽培方法と品種が全国に普及した結果、高級だったなめこが各家庭で食べられるようになりました。

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生産、出荷がされています。

なめこには水溶性食物繊維(ペクチン様物質)が多く含まれており、体に優しい食材です。これが、独特の「ぬめり」を作りだしており、おいしさの理由となっています。

なめこ汁やなめこおろしなどの定番メニューのほか、天ぷらやピザ、麻婆豆腐など和洋中様々な料理にも使えますので、ぜひお試しください。

福島県内では、各地域の山菜、きのこ等を活かした料理が受け継がれてきました。

なかでもきのこは、様々な郷土料理に欠かせない素材として使われてきましたが、食文化の多様化などから、それらの本来の味が忘れられようとしています。

そこで、福島県では「本来の天然なめこの再現」をコンセプトに品種開発を進め、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。

品種の特性

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の幸をご堪能ください。



福島N5号

大型で明黄色。

10月下旬から12月下旬に発生
緻密な肉質感と深い味わいが特徴です。



福島N6号

やや大型で褐色。

11月中旬から12月下旬に発生
シャキシャキとした歯切れの良さとさわやかなめこの風味が特徴です。

福島N5号、 福島N6号を 使った料理



ふくしまの
ふくしまぎゅう

「福島牛」がおいしい理由



「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。

近年、肉用牛においてDNAの遺伝情報に基づいて種雄牛などの能力を評価するゲノミック評価を導入する試みが進められています。

ゲノミック評価とは、各種雄牛などのDNAを検査し、その型を判定することで個体毎のわずかな違いから遺伝的能力を推定する方法です。

本県においても、このゲノミック評価を活用して「福島牛」の一層の改良推進を図っています。

≡ 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、最優秀賞を受賞するなど、高く評価されています。

品種特性

福島県の和牛は、良質で発育性に優れた牛肉です。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「勝忠安福(かつただやすふく)」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「勝忠安福」は、平成24年に古殿町で生まれました。「勝忠安福」の母「やすこ」は、当時、肉質において県内No.1の評価を受けた雌牛であり、その「やすこ」に和牛業界を代表する種雄牛「勝忠平」を交配して誕生しました。

その能力は、歴代の基幹種雄牛と比較し、脂肪交雑、枝肉重量をはじめ



歴代最高傑作「勝忠安福」

枝肉6形質中5形質が最高の成績であり、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8区において東日本でトップとなるなど、全国から注目されています。

「会津地鶏」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（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。



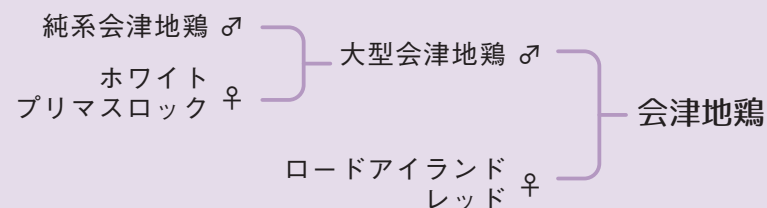
「会津地鶏」誕生秘話

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・鍋もの等に使われ、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。



「川俣シャモ」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

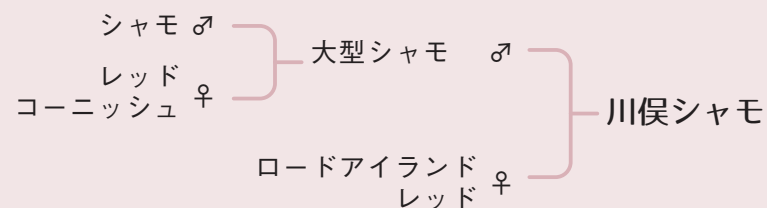


古くから養蚕業、絹織物の町として栄えてきた川俣町では、江戸時代から、絹織物で財をなした人々の娯楽として、シャモによる闘鶏が盛んでした。

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

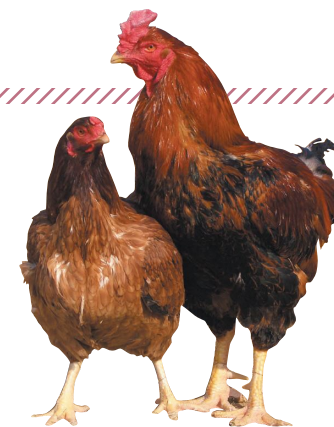


川俣シャモの特徴

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。

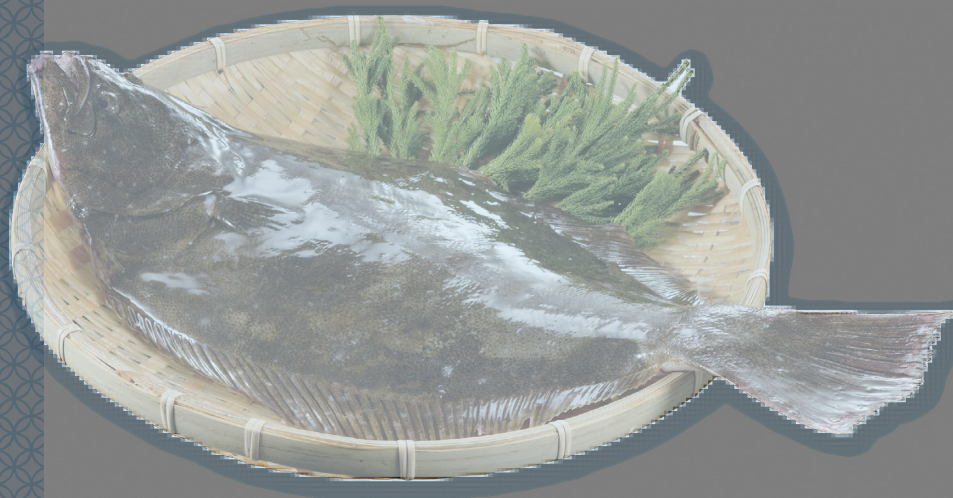
令和2年2月21日に、川俣シャモの生産者でつくる「川俣シャモ振興会」が、「JGAP（農産物の安全性などを管理するGAPの国内認証）」の団体認証を取得しました。

肉用鶏の団体認証は全国で初めてで、安全と品質にこだわった生産工程を実践しています。



ふくしまの

「ヒラメ」^{わ け}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、沿岸漁業を休んだこともあり、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、より新鮮で活きの良いものが出荷されています。



≡ 漁師を支える浜の母ちゃんたち ≡

福島県の漁業を支えているのは、船に乗っている父ちゃんだけではありません。水揚げが始まると、ここからは漁師の妻たちの出番です。「陸(おか)の魚は、女が仕切る。」といわれ、水揚げされた魚の選別からせりまで女性は一切仕切ります。

このほか、浜の母ちゃんたちは、水産業の復興に向けて、県内外のイベントや料理教室等で郷土料理のPRに努めています。



ふくしまのきらりと光る逸品たち。

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！



恵みの逸品 編



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」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、世界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（ヒラメ、カレイ、メヒカリ、タコ類など）、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。

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。



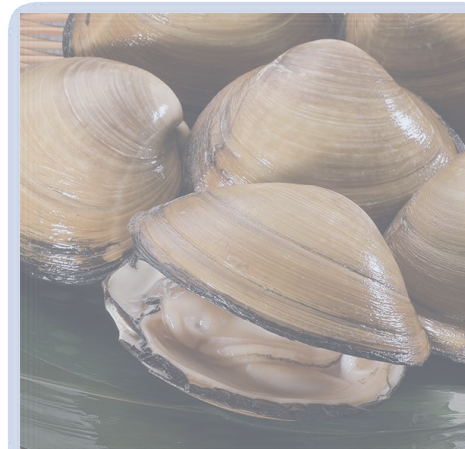
おもな海産物



メヒカリ

深海性で、目が大きく青く光っていることから、メヒカリと呼ばれています。見た目は地味ですが、淡泊な白身で皮が柔らかく、丸ごと食べられ、味は最高です。福島県産のものは、脂の乗りが良く、刺身、唐揚げ、天ぷら、素焼きなど、様々な調理方法でおいしくいただけます。

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おいしく、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。

生でも大変おいしいのですが、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おいしく、高級品として贈答用にも喜ばれています。漁師さんがそれぞれの加工場において、貝に盛り付けたウニを鍋に敷いた小石に乗せて蒸し焼きにする手作業の郷土料理なので、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」

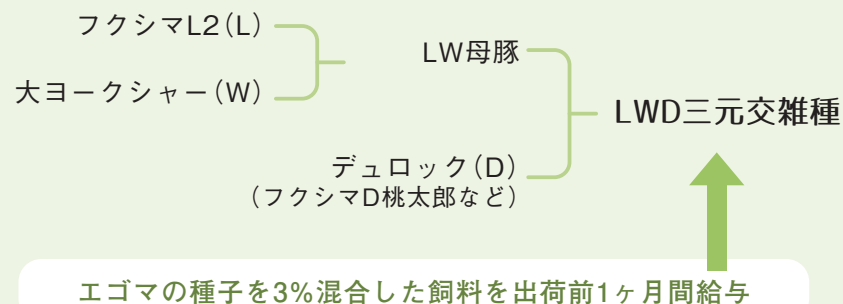
が ^{わ け}おいしい理由



「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



≡「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」。干し柿と同じ乾燥果実の一種ですが、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ていきます。



≡「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がります。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、江戸時代には天^{あま}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言われています。

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98%(平成29年)を占めています。主な品種は、先がとがった形の「蜂屋」が約8割を占め、四角い形の「平核無」が約2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。

ふくしまの

「会津身不知柿」

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”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、トロッ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」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」ならではの絶品の味を生み出します。

≡ 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

「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～初冬期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～12月上旬



ふくしまの

「いちご」がおいしい理由



福島県のいちごは、冬の日射量が豊富な地域から豪雪地帯まで、各地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、ナトリウムが少ないため、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、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

大粒で強い甘味と程よい酸味のバランスが良く、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長円錐で、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、幸福感とともに味わいたい」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。

収穫
時期

12月	1月	2月	3月	4月	5月
ふくはる香					

ふくしまの

「ほんしめじ」がおいしい理由



「香り松茸、味しめじ」と言われるしめじは、「ほんしめじ」のことです。福島県が日本で初めて自然栽培に成功した、ほんしめじの福島県オリジナル品種「ふくふくしめじ」。野生のほんしめじと比較しても遜色のないおいしさを実現しました。大型で味

と香りの良さはもちろん、身がしまり、歯切れ・舌触りが良く、噛むほどにきのこの繊維がほどけます。

様々な料理と相性抜群

「ふくふくしめじ」は和洋中ジャンルを問わず様々な料理と相性抜群。優美な香りと深いうま味を、余すことなく披露してくれるでしょう。

【和食】 汁物、網焼き、雑炊

【洋食】 パスタ、グラタン、ソテー

【中華】 スープ、炒め物、点心など



収穫
時期

9月	10月	11月	12月
		ふくふくしめじ	

ふくしまの

「そば」がおいしい理由



福島県では会津地方を中心に全県で栽培されており、栽培面積は令和元年で3,740haと全国で上位となっています。

高冷地での栽培が盛んで、昼夜の温度差により、風味が豊かで良質な玄そばが生産されています。

会津地方では「ハレの日」

のご馳走として白く透き通るコシのある十割そばが振る舞われ、もてなし側がお客様にそばのほめ言葉を節をつけて演ずる「そば口上」で座を盛り上げていました。

最近は、世界のそば料理をヒントにそばの味が創作されはじめ、麺だけにとらわれない料理や、そば菓子など、新たなそばの世界を目指す動きも見られます。



そばの花

≡ 福島県オリジナル品種「会津のかおり」誕生秘話 ≡

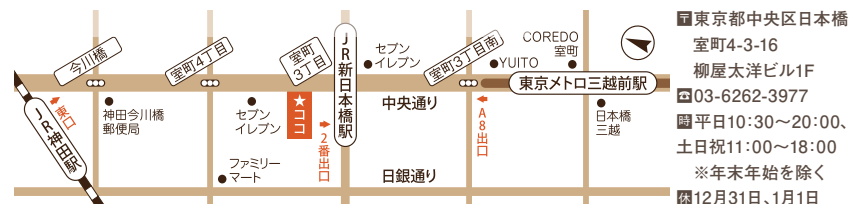
福島県農業試験場会津支場（現福島県農業総合センター会津地域研究所）が会津地方を中心に栽培されている各地の在来種を収集し、個体選抜と系統選抜を繰り返し、優良な系統を選抜しました。この系統は「会津3号」と名付けられ、現地での栽培試験を経て、平成19年に「会津のかおり」が誕生しました。現在では、県内で約820ha（平成30年）栽培され、県内外の多くの「そば通」を唸らせています。

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



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

<https://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、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！



ふくしまプライド便
QRコード

ふくしま農林水産物カレンダー

[illegible][illegible]