

地元料理

福井には県内産の様々な食材を使ったおいしい料理がたくさんあります。豊かな農産物から新鮮な海の幸まで、地域の様々な味わいを楽しめます。



地元産米

福井は米どころとしてよく知られています。周囲の山々や川から豊富に手に入れられる清らかでおいしい水に恵まれて、福井で生産されるお米は品質が高いのです。

有名なブランド米「こしひかり」は1956年に初めて福井で開発されました。現在では全国の水田約36%で栽培されており、日本を代表するブランド米として広く知られています。最近では、新たに福井で開発された「いちほまれ」の人气が高まってきています。

福井の一部地域では、手間はかかるものの環境に優しい有機農法が取り入れられ始めています。このような農業への取り組みにより、かつて日本で絶滅したと考えられていたコウノトリが一部地域に戻ってくるようになりました。



越前おろし蕎麦

越前おろし蕎麦は、大根おろし、ネギ、鰹節を添えた福井の名物料理で、大根おろしのほどよい辛味が出汁とうまからみ合っており、自家製麺を提供する店が県内各地にあります。蕎麦打ちにはたくさんの工程があり、習得には何年もかかります。

越前かに

越前海岸沖で水揚げされるカニは、その品質と味わいの良さで全国的に知られています。冬の限られた期間だけ獲ることができ、産地を証明する特徴的な黄色のタグが目印に付けられます。品質を保つため、水揚げ後ただちに競りにかけられ、速やかに消費者のもとへと運ばれます。

大きさと品質の厳しい基準に合格したカニだけに「極（きわみ）」というブランド名が認められます。毎年水揚げされるカニのうち、この基準を満たすのは約1%です。「極（きわみ）」は10万円を超えることもよくあり、中には30万円の値が付くものもあります。

シーズン中、越前がには県内各地の高級旅館やレストランで福井名物として提供されます。移動中でもカニを楽しみたいという人向けにカニ弁当が福井駅で販売されています。



ソースカツ丼

サクサクのトンカツを甘くて旨味のあるソースに浸して温かいご飯に乗せた福井のソウルフード



ボルガライス

オムライスの上にトンカツを乗せ、濃厚で旨味のあるソースをかけた地元料理



餅の食感と、かつて福井が一大生産地だった絹布（羽二重）の触感が似ているため、それにちなんで名付けられました。柔らかく、ほんのり甘くておいしいです。

羽二重餅



水ようかん

小豆あんで作られた水ようかんは日本全国にありますが、福井の水ようかんは冬に炬燵に入って食べるものとして知られています。