

ふくいの農産物カレンダー

■ 最盛期 ■ シーズン ■ 加工品

品目	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
小松菜												
ほうれん草												
水菜												
勝山水菜												
つまみ菜												
キャベツ												
ブロッコリー												
白ねぎ												
青ねぎ												
谷田部ねぎ												
キュウリ												
トマト												
越のルビー												
ナス												
スイートコーン												
アスパラガス												
一寸ソラマメ												
枝豆												
大根												
ニンジン												
コカブ												
とみつ金時												
上庄さといも・越前さといも												
ショウガ												
ニンニク												
花らっきよ												
自然薯												
タマネギ												
カボチャ												
福井スイカ												
しらやまスイカ												
マルセイユメロン												
アンデスメロン												
アールスメロン												
イチゴ												
福井梅												
梨												
柿												
ブドウ												
イチジク												
ミカン												
ブルーベリー												
ギンナン												
オリーブ												
そば												
六条大麦												
タケノコ												
九頭竜まいたけ												
シイタケ												
越前カンタケ												

茶

かさの大きい
ナメコ

天然に近い状態の環境の中で人口栽培されている為、かさの大きさが大きく、軸が太いのが特長。歯切れがよく、食べ応えもあり、食感もしっかりしています。



【旬】通年

茶

市場でも好評
ヒラタケ

全体的に丸みがあり、色が黒いものが良質な証。自然環境を重視した栽培方法で作られたヒラタケは味や香り、栄養のすべてが理想的に備わっており、市場でも高い評価を受けています。



【旬】通年

茶

幻のきのこ
越前カンタケ

寒い冬にしか採れない独自のブランド品は、肉厚香り高いのが特長です。かつては「幻のきのこ」と言われていましたが、ハウス栽培により一般家庭にも流通しています。



【旬】12~2月

茶

天日干した国産100%
杜仲茶

高浜町にある若狭富士「青葉山」麓、急激な高低差と季節の潮風が特長の場所で栽培。香り高く驚くほど後味のすっきりとした飲みやすい健康茶です。



【旬】通年

黒

抜群の火力と火持ち
木炭

福井県の里山に自生するカンヤナラ、クヌギなどの広葉樹を原料に職人による完全手作業で生産されています。火力の強さと火持ちの良さが特徴です。



白

福井生まれ、福井育ち
小麦

永平寺町、福井市を中心に、福井県立大学で開発された「福井県大3号(ふくこむぎ)」が生産されています。梅雨に入る前に収穫ができ、安定した品質と収量が見込めます。



【旬】5~6月

白

大きな粒が特長
大豆

近年導入した「里のほほえみ」の生産量が増えています。大粒で、豆腐や油揚げなどの加工適性にも優れた品種であり、安定的な出荷にもつながっています。



【旬】10~11月

白

清涼感ある辛味
ショウガ

福井市を中心に、年々生産量が増えています。爽やかな香りと清涼感のある辛味が特長で、薬味や浅漬けに最適です。ジンジャーエール、アイス、しょうが醤油などの加工品も好評です。



【旬】10~11月

白

とても柔らかい
タケノコ

越前町宮崎地区で赤土の土壌と徹底された竹林の管理により栽培されています。タケノコの頭が約1センチ出た頃に収穫するため、非常に柔らかく、アクが少ないのが特長です。



【旬】4~5月

茶

滋養強壮効果
自然薯

日本原産の山芋で、細長く曲がりながら育ちます。福井県内では主におおい町などで栽培。非常に粘りが強く、古くから滋養強壮に良いと言われています。



【旬】11~2月

白

生で食べても甘い
タマネギ

主に永平寺町、坂井市、あわら市で生産されています。永平寺町産の「五領たまねぎ」は非常に甘く、生でも食べられるタマネギです。乾燥ものも含めて10月頃まで出荷が続きます。



【旬】6~10月

白

滋養強壮に効果あり
ニンニク

曹洞宗大本山永平寺の麓、永平寺町(上志比地区)の特産にニンニクがあります。低農薬で栽培されたニンニクを使った加工品も数多く、ニンキョーというキャラクターも有名です。



【旬】6~7月

白

艶とハリが違います
国見えのき

福井市国見地区の特産品です。福井県内のほとんどのスーパーで販売されています。一本一本が艶やかでハリがあります。鍋物や炒め物、味噌汁などに広く使われます。



【旬】通年

白

日本三大くずの一つ
熊川くず

近畿の一級水系で一番きれいな川に選ばれた旧上中町熊川を流れる北川で育まれた日本三大くずの一つ。自生した10年以上のくずの根を掘り起こして寒ざらしする製法で生産しています。



【旬】通年

白

美しく白い様相
白ねぎ

県内全域で広く作られています。軟白と呼ばれる白い部分が長く太いのが特長的で、食感が柔らかく甘みが強い。透き通るように美しい姿をしています。



【旬】7~1月