



いちほまれ 親してみたい

つばきはら ゆか
椿原由華さん(河野中3年)

ないのも魅力。まだまだレシピが出てくる」と太鼓判を押した。

福井のいちほまれが首都圏で注目されていたなんて知らなかった。もっともっと福井の米が有名になることで、福井の食について多くの人に知ってもらい、人が集まるのではないかとと思う。そして、多くの人に食べてもらえる機会が増えていけば、福井もさらに盛り上がるのではないだろうか。

私も給食で、いちほまれを食べる機会があった。普段食べている米と比べてとてもおいしいと感じた。私自身ももっといちほまれや福井の食に親しんでいきたい。

福井の新ブランド米「いちほまれ」の魅力を発信するため、東京でいちほまれを使った料理や、おいしい食べ方を提案する試食会が開かれた。ご飯にセイコガニの内子などを混ぜた料理などが披露された。料理を作った、ミシュランガイド二つ星を獲得している「一凜」の橋本代表は「全国から新米が店に届くが、いちほまれは冷めてもおいしい。バランスがよく食べ飽き



いちほまれ 上品な料理に
東京で魅力発信へ試食会
農など

福井県産の「いちほまれ」米を使った料理の試食会が、東京の「一凜」で開かれた。同店はミシュランガイド二つ星を獲得している。写真左側は、いちほまれを使った料理の試食の様子。右側は、いちほまれを使った料理の盛り付けの様子。