



## 整備効果⑤ 越前と若狭の食のコラボレーション

■ 全線開通により距離が近くなったことから、食のイベントでは、越前と若狭のコラボレーション商品などが販売されました。また、地元の調理師専門学校において、地元の特産品を使った食の開発が行われています。

### ふるさと逸品フェスタ2014

舞鶴若狭自動車道の全線開通により、今年度のふるさと逸品フェスタのテーマを「越前と若狭のコラボレーション」とし、越前×若狭のコラボ商品等を販売。



池田町産コシヒカリ  
×  
若狭の梅干し

若狭の梅干しを使った豚むすび



越前塩  
×  
敦賀昆布

越前塩と敦賀昆布パン

### 地元の調理師専門学校による嶺南の特産品をつかった食の開発

全線開通をきっかけに開発された嶺南6市町の特産品を盛り込んだ「さとうみ弁当」

若狭ふぐのかき揚げ(小浜市)

うみ(海)のものを使った魚のハンバーグ

若狭梅とササミの酢の物(若狭町)

ひじき(高浜町)



さと(里)のものを使った筑前煮

山芋とシイタケのバター焼き(おおい町)

へしこなます(美浜町)

昆布の佃煮・かまぼこ(敦賀市)

無農薬の新米あきさかり(美浜町)

### 「夏の若狭ふぐ」料理の開発

#### ＜専門学校学生の声＞



舞鶴若狭自動車道の全線開通にあわせて、冬の味覚・若狭ふぐを夏にも提供し、漁家民宿などの誘客を図るため、23品の夏向けのメニューを考案しました。



夏の若狭ふぐ発表会