

特産品



かに

日本海の荒波にもまれながら育った越前がにの、ぎっしり詰まった身ととろけるようなこくのあるかにみそ。新鮮なかにをいろいろな食べ方で楽しめます。



そば

寒暖の差が大きい風土、雪解けのおいしい水に、霧深い山間地という好条件に磨かれるそばの味。旧国鉄北陸本線敦賀―今庄の旧線区間では急勾配区間を通過するため、今庄駅で機関車の付け替えの停車時間がありました。その待ち時間を利用し、ホームでの立ち食いそば「今庄そば」が生まれ、現在でもそば文化は南越前町に根付いています。



へしこ

古くから保存食として作られているへしこ。冷蔵や輸送が未発達な時代に、糠漬けにしたのがはじまりです。「農山漁村の郷土料理百選」に選定されました。



地酒

北国街道の宿場町として大いに栄えた今庄。この土地が古来より酒造りが盛んであった背景には背後の藤倉山の水が良質であること、湿度が高く良質な麹が得られる気象条件、良質米の生産地であることが挙げられます。また、宿場町として需要と消費があり、このような自然と交通の相関により栄えてきたのが、今庄のお酒です。



つるし柿

450年の歴史をもつ「今庄つるし柿」は「一つ食べば一里、三つ食べば三里歩ける」といわれ、北国街道を往来する際の携帯食として重宝されました。全国でも珍しい燻製した干し柿で、独特の舌触りとまろやかな甘さが特徴です。



うめ

冬でも比較的温暖で積雪の少ない海岸部では、その環境を生かし、梅の栽培が盛んに行われています。