

世界農業遺産 未来につなげる「能登」の一品 第1回認定商品

世界農業遺産活用実行委員会

① 奥能登揚げ浜塩（珠洲市）

日本で唯一、能登半島にしか残っていない揚浜式製塩法で製造。能登の海水と薪を用いて製造する、ミネラル豊富で味わい豊かな天然塩



《株奥能登塩田村》

② じろ飴(能登町)

500年前から能登で代々受け継がれてきた伝統食品。砂糖を使わず、米と麦だけで作られる素朴な商品



《横井商店》

③ ころ柿(志賀町)

中能登地域特産の干し柿で、外観は鮮やかな飴色、上品な甘さで食味に優れている。在来種「最勝」を原料とした能登ならではの伝統食品



《JA志賀》

④⑤⑥ 海女採りさざえ、あわび、塩蔵わかめ（輪島市）

輪島の海女による伝統的素潜り漁で採捕。舳倉島近海は潮の流れが速いため、アワビ、サザエの身は厚く、風味食感ともに優れている。



《JFいしかわ輪島支所》

⑦ いしり(能登町)

いかの内臓と塩のみを原料として、昔ながらの製法にこだわり作られている。日本三大魚醬の一つで、日本最古の魚醤油とも言われている。



《民宿ふらっと》

⑧ 干くちこ(七尾市)

七尾湾産ナマコの卵巣を塩漬けにして乾した能登の伝統食品。ナマコの中でも、くちこを持つものは限られる希少な食材



《有)大根音松商店》

⑨ 天然能登寒ぶり(七尾市、能登町)

17世紀から能登で伝わる定置網で採捕した7kg以上のブリ。定置網漁は魚や環境に優しい漁法とされ、魚体に傷が付くことが少ない。



《JFいしかわ》

⑩ 能登大納言小豆（珠洲市、輪島市、能登町、穴水町）

能登の在来種。全国にある小豆の中でも、粒が一際大きく、宝石のような鮮やかな赤い色が特徴



《能登大納言産地協議会》

⑪ 大浜大豆（珠洲市）

能登の在来種。珠洲市のみで栽培されている幻の大豆。豆乳は濃厚でコクがあり、豆腐原料としても評価が高い。



《横山振興会》

⑫ 能登棚田米（珠洲市、輪島市、能登町、穴水町）

奥能登の棚田に限定し、環境や生きものに配慮した栽培方法(特別栽培)で生産。売り上げの一部は棚田保全に活用されている。



《能登棚田保全活動協議会》

⑬ 神子原米（羽咋市）

棚田面積が県下で最大の神子原地区で品質にこだわって生産された米。ブランド米部会による一元管理で、食味検査で合格した米のみを神子原米として販売



《(農)神子の里》

⑭⑮ のとてまり、のと115（珠洲市、輪島市、能登町、穴水町）

能登の里山から切り出したほだ木(コナラ)を使用して生産。能登の冷涼な気候が肉厚で食べ応えのあるしいたけを作り出す。



《奥能登原木しいたけ活性化協議会》

⑯ 能登の食べる海藻凶鑑(七尾市)

輪島産の海女採り天然わかめをフリーズドライにした商品。添加物無使用でわかめそのものの味わいを子供達に伝える想いをこめた商品



《昆布海産物處 しら井》

⑰ 鳥居しょうゆ(七尾市)

能登の気候風土の中で生産された原料(大豆、小麦)にこだわり、添加物を使用せず、昔ながらの手作業で作られた商品



《鳥居醤油店》

⑱ 海女採りむしあわび(輪島市)

輪島の海女が採捕したアワビを蒸した商品。食品添加物を用いず、地元の酒と塩で味付けするなど、地元の原材料にこだわった商品



《輪島海房やまぐち》

⑲ 高農園野菜(七尾市)

ミネラル豊富な能登の赤土土壌で、環境や生きものに配慮した栽培方法(有機栽培)により生産された野菜。能登の気候風土と野菜本来の味にこだわった商品



《高農園》

⑳㉑ 能登そば、オガニック大粒納豆（輪島市）

耕作放棄地を再生した農地で環境や生きものに配慮した栽培方法(有機栽培)により生産した原料を使用した素材にこだわった商品



《株金沢大地》

㉒ 能登ミルク(穴水町、能登町)

農薬使用を抑え、化学肥料を使用しない草地で放牧された乳用牛からの生乳を原料としたこだわりの牛乳。ご当地牛乳グランプリで金賞受賞



《株能登ミルク》