

世界農業遺産 未来につなげる「能登」の一品 第2回認定商品（10商品）

世界農業遺産活用実行委員会

能登牛（能登一円）

全国基準による肉質などの格付けが一定の基準を満たす優れたものだけを認定。きめ細やかな肉質と、脂の上品な旨みが特長。



《能登牛銘柄推進協議会》

能登とり貝（七尾市、穴水町）

国内有数の産地である七尾湾で漁獲。他産地では見られない大型貝独特の甘みは全国的にも高い評価。



《JFいしかわ》

能登野菜（金糸瓜など16品目）（能登一円）

能登の風土を生かした生産が行われ優れた特長・品質を有する金糸瓜など16品目。能登伝統野菜6品目。能登金時等、能登特産野菜10品目。



《能登野菜振興協議会》

しおサイダー（珠洲市）

揚げ浜塩を使用したサイダー。食べ物が持つうまみを際立たせる塩の特徴を生かして開発。



《株Ante》

なまこやのこのわた（七尾市）

七尾湾のナマコの腸を原料とした能登の伝統食品。日本三大珍味の一つで、磯の香りの中に、ほのかな甘みのある商品。



《有根音松商店》

能登原木乾しいたけ（珠洲市、輪島市、能登町、穴水町）

通年でしいたけ販売の収入を得るため、大型しいたけを乾燥させ商品化。しいたけの旨みが濃縮され、格別の味わいがある商品。



《奥能登原木しいたけ活性化協議会》

特別栽培米・有機栽培米「平右エ門」（中能登町）

農薬を90%、化学肥料を80%削減した特別栽培米と農薬・化学肥料を一切使用しない有機栽培米。毎年、地域の人たちと水田周辺の生きもの調査を実施しているほか、企業の体験農場や海外からの滞在旅行を受け入れている。



《いまい農場》

花柿（能登町）

能登内浦地区で栽培されている平種無柿をスライスし乾燥することで栄養が濃縮された賞品。老若男女食べやすいサイズとし、天然そのままの甘さが特徴。断面が花模様となっている。



《西中農園》

曾良かぶら寿司（穴水町）

穴水町曾良に伝わるかぶら寿司は、低農薬で栽培した地元産の白カブラにサバを挟んで発酵させた伝統食。昭和58年に地元農家の主婦で組織された「曾良かぶら生産組合」が特産化。



《曾良かぶら生産組合》

塩蔵山菜（穴水町）

山菜の宝庫といわれる能登で、これまで家庭内消費となっていた山菜の塩蔵品を特産品化した商品。



《能登の里山夢部会》