

世界農業遺産 未来につなげる

「能登」の一品



未来につなげる
「能登」の一品
Ishikawa JAPAN

世界農業遺産

未来につなげる「能登」の一品とは？

長い時間をかけて、自然と調和した
人の営みがつくりあげた

世界農業遺産「能登の里山里海」※₁

そこで育まれた

選りすぐりの農林水産物を

「能登」の一品として認定※₂しました。

※₁ 巻末参照

※₂ 平成27年3月に22商品を認定



目次

奥能登揚げ浜塩	3	木樽天然仕込醤油	19
松波米飴 じろ飴	4	海女採りむしあわび	20
ころ柿	5	NOTO高農園の野菜	21
海女採りさざえ	6	オーガニック能登そば	22
海女採りあわび	7	井村さんのオーガニック大粒納豆	23
塩蔵わかめ	8	能登ミルク	24
ふらつとのいしり	9	世界農業遺産「能登の里山里海」	25
干くちこ	10		
天然能登寒ぶり	11		
能登大納言小豆	12		
大浜大豆	13		
能登棚田米	14		
能登 神子原米	15		
のと115	16		
のとてまり	17		
能登の食べる海藻図鑑	18		

奥能登揚げ浜塩



四百年以上受け継がれる揚げ浜塩

能登では江戸時代以前より続く伝統ある揚げ浜式製塩が、今も塩田の聖地、珠洲の仁江海岸に脈々と受け継がれています。

塩田村の「奥能登揚げ浜塩」は、千年前と何も変わらない塩づくりから生まれています。世界農業遺産に認定された能登の里海の海水を塩田に撒き、太陽と風で育み、里山の薪のみを使って浜土が焚き上げます。この焚き上げは、塩の味を決める重要な作業で、最後の本焚きには16時間以上を要し、火加減が塩の味を左右する為、昼夜に渡り繊細で緊張する時間が続きます。この匠の技から生まれた塩は、ミネラル豊富で、まろやかな味わいがあると好評を頂いています。浜土が手塩にかけた「奥能登揚げ浜塩」をご賞味下さい。

金額（税込み） 50g 400円

入手先 道の駅、JR西日本、全日空商事等

株式会社奥能登塩田村（道の駅すず塩田村）

石川県珠洲市清水町1-5-8-1

TEL (0768)87-2040 FAX (0768)87-2032

E-mail info@okunoto-endenmura.jp

URL <http://enden.jp/>

松波米飴 じろ飴



米と大麦だけで作る優しい甘味

奥能登に伝わる米飴の製法は五百年も前からこの地に受け継がれてきました。戦前までは各家庭でも作られており、子供達が米飴を作って貰うのを楽しみに落ちた穂を競うように拾い集めていました。材料は地元産の米と大麦のみ。添加物が入ってありません。能登町松波にある小さな工場で今日も昔ながらの製法、受け継がれてきた技、長年培った経験と勘で一つ一つ大切に手作りしております。

米飴を一口食べると優しい甘さが口の中に広がります。甘すぎずさっぱりしているので休憩時の気分転換や栄養補給にぴったり。

米飴は甘味料としても利用されており、優しい甘さはお料理にもぴったり。優しく素材の味を引き立ててくれます。

金額(税込み) ビン入り200g 702円
500g 1296円

横井商店

石川県鳳珠郡能登町字松波 12-83-1

TEL (0768)72-0077 FAX (0768)72-2221

E-mail yoko@matsumamiame.com

URL <http://www.matsumamiame.com/index>

ころ柿



アメ色の果肉は上品な甘さ

ころ柿は干し柿の一種で、石川県では能登を代表する特産品として有名です。志賀町名産ころ柿の原料となる柿は、「最勝（さいししょう）柿」と「平核（ひらたね）柿」という品種です。芯が小さく肉質が柔らかいことから最も適しているとされ、お茶うけ菓子として全国より高い評価を得ています。ほのかな甘みと独特の風味、歯ざわりが優しく、アメ色の果肉にうっすら雪のような粉をふいた感じが上品さを漂わせます。秋になると眉丈山の山里に散在する集落に赤い柿の実が吊るされ、当地の風物詩として心和ませてくれます。

ころ柿は1個ずつセロハンで巻いてとてもきれいな形で出荷されます。正月の高級贈答品として人気があり、県内や関西地方に出荷されています。12月から2月までの提供となります。

金額（税込み） 20個入り 4,500円

入手先 道の駅「ころ柿の里」農産物直売所

JA志賀

石川県羽咋郡志賀町末吉新保向1番地

TEL (0767)32-0102

<http://www.ja-shika.jp/>

輪島海女採りさざえ



日本海の離島で採れた天然さざえ

海女が輪島沖50kmの離島、舳倉島並びに輪島沖25kmの島、七つ島で一つ一つ徒手で採捕した希少な天然さざえです。潮の流れが速い岩場に生息していることから、さざえの砂噛みは少なくワタまで食べられます。また、動植物等の付着物が少なく綺麗なさざえで、角が長く殻が薄く身入り良いのが特徴です。

刺身、つぼ焼き、さざえご飯は勿論、カレーに入れてシーフードカレーとして召し上がっても格別な一品です。

7月から9月の3カ月のみ提供可能です。

入手先 自社販売のみ

石川県漁業協同組合輪島支所

石川県輪島市光浦町45字89番地

TEL (0768)22-1575 FAX (0768)22-1576

E-mail wajima | kakou07@globe.ocn.ne.jp

輪島海女採りあわび



身も肝も絶品です

海女が輪島沖50kmの離島、舩倉島で一つ一つ採捕した希少な天然あわびです。エサとなるアラメ・ワカメが豊富な海に育つあわびは身は勿論、肝が絶品なのが特徴です。

地元では刺身を肝タレにつけて食べます。(肝をタタキ、味噌・酢・醤油を混ぜます。) また蒸しあわびについては、ゆつくりと蒸すことで軟らかくなりあわび本来の旨みが楽しめます。(蒸す場合はお湯に塩・酒を混ぜて、1時間30分以上の時間をかけて蒸します)

茹であわびについては少量の塩をお湯に入れて沸騰させ身が殻から離れたら出来上がり。茹で過ぎると身が固く、小さくなりますので注意してください。他にもアワビステーキ・あわびご飯なども絶品です。

7月から9月の3カ月のみ提供可能です。

入手先 自社販売のみ

石川県漁業協同組合輪島支所

石川県輪島市光浦町45字89番地

TEL (0768)22-1575 FAX (0768)22-1576

E-mail wajima-kakou07@globe.ocn.ne.jp

塩蔵わかめ



海女が手摘みした天然わかめ

全国シェアの93%は養殖わかめですが、これは輪島の海女が採取した天然わかめです。石川県の荒海で育つわかめは葉が厚く歯ごたえの良いのが特徴です。

軽く流水で塩を落とし好みのサイズに切り、味噌汁、酢の物、海藻サラダにしてお召し上がり下さい。

採取時期は4月から6月までですが塩蔵処理しているため長期保存が可能につき周年提供出来ません。塩蔵わかめとは、刈り取った生わかめを湯通しし塩づけにして日持ちが出来る様に加工したものです。スーパー等では冷蔵・生鮮のコーナーに置かれる事が多いです。

金額（税込み） 270円

入手先 道の駅輪島ふらっと訪夢、JA、輪島キリコ会館

石川県漁業協同組合輪島支所

石川県輪島市光浦町45字89番地

TEL (0768)22-1575 FAX (0768)22-1576

E-mail wajima-kakou07@globe.ocn.ne.jp

ふらつとのいしり



日本3大魚醬 いしりの匠直伝

いしりは世界農業遺産 能登の里山里海の伝統的な発酵技術に認められています。いしりはイカと塩だけで作る日本最古の魚醤油で、旨味成分が最も多く贅沢かつ豊潤な風味の天然の旨味調味料です。ふらつとの自家製いしりは、いしりの匠さんなみの父の製法を受け継ぎ3年以上熟成させて、一番いしりのみをしぼっています。保存料や化学調味料は一切使用しておりません。能登では煮物、鍋物、漬物などで使われますが、チャーハンや焼きおにぎり、干物、キムチ、チキンの下味など色々な料理にお使いいただけます。コツは入れすぎないこと。お醤油の半分ぐらいの量で味を見ながら醤油の代わりに使ってみてください。

金額（税込み） 100g 756円

入手先 自社販売のみ

民宿ふらつと

石川県鳳珠郡能登町矢波27字26番地3

TEL (0768)62-1900 FAX (0768)62-3000

<http://ftr.jp/>

干くちこ



能登の海を凝縮した極上珍味

「干くちこ」はなまこの卵巣(くちこ)を細縄にかけ三角形に素干した珍味。その中でも能登産なまこはひときわ磯の香り豊かで身にしつかりと味があり評判を集めています。

一枚の干くちこを作るには何十匹ものなまこの卵巣が必要で、幾重にも重ね掛けする昔ながらの手作業で製造しています。薄塩のみの味付けでとてもシンプルですが噛めば噛むほど、深い味わいを楽しむことができ、口の中に七尾湾の海の豊かさが広がります。そのままでも、軽く炙っても美味しく召し上がることができます。酒の肴にはもちろん、細かく裂き、温かいご飯と混ぜておこわにしても美味しく召し上がることができます。

年間を通して提供可能

金額(税込み) 小サイズ 2,160円

大サイズ 4,320円

入手先 和倉温泉なまこや、食祭市場店、
ネット販売、百貨店等

有限会社大根音松商店 なまこや

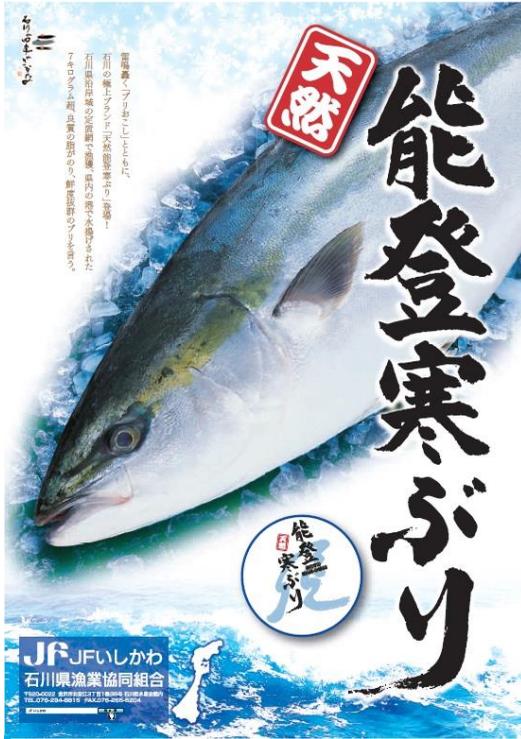
石川県七尾市石崎町香島1-22

TEL (0120)33-7058 FAX (0767)62-2235

E-mail support@namakoya.com

URL <http://www.namakoya.com/>

天然能登寒ぶり



石川の冬！極上ブランド登場！！

珠洲市から七尾市にいたる能登内浦海域は急深な地形で、全国有数の定置網地帯であり、寒ぶりなどの回遊魚が岸近くまで回遊します。

石川県漁協では、県沿岸の定置網で11月から翌年2月にかけて漁獲され、県内の漁港等で水揚げされる7kgを超える上質のブリを『天然能登寒ぶり』としてブランド化を図っています。

天然能登寒ぶりは、脂質含有量が腹身で30%を超え、刺身が醤油をはじいてしまうほどで、天然の脂の旨さを超えるものは他にないと言われています。刺身のほか、しゃぶしゃぶ、鰯大根、塩焼きなどどのような料理でも美味しくいただけます。

入手先 県内スーパー、飲食店、宿泊施設

石川県漁業協同組合

石川県金沢市北安江3-1-28

TEL (076)234-8818 FAX (076)265-5204

E-mail igkikaku@ikyoren.jf-net.ne.jp

URL <http://www.jf-net.ne.jp/ikyoren/>

能登大納言小豆



能登半島先端で育った畑のルビー

能登大納言小豆は、「こしあんにするなんて、ばちが当たる！」と言われるほど、全国にある大納言小豆の中でもひときわ大きな粒と、艶やかで宝石のように鮮やかな赤い色の特徴です。菓子処として有名な金沢の老舗菓子屋からも、炊いた時にふくらと皮が柔らかくなり、食べても皮が口に残らないこと、味・香りなどの風味も良いことなど最高級クラスの商品と評価されています。

そんな能登大納言小豆には、ビタミンB群や、カルシウム、鉄などの他、最近、抗酸化性成分として注目を集めているポリフェノールも多く含まれています。また、サポニンという独特の成分も含まれ、せきを鎮めたり、痰をとる作用、二日酔いや便秘の改善、利尿作用などによるむくみ防止、母乳の分泌増進などに効果があると言われています。

金額（税込み）

紙袋	2L	51,	840円	30kg
スタンドバック	2L	648円	3000g	

能登大納言産地協議会

石川県珠洲市若山町出田36の部16-1

TEL (0768)82-7505 FAX (0768)82-1158

E-mail aino@suzu.is.ja.jp

大浜大豆



幻の地大豆

「能登半島の先端、珠洲にとつともなく旨い地豆腐がある」との評価を数々のメディアから受けた大豆です。大浜大豆は、昔から狼煙（横山地区）で作り継がれていた地豆ですが、昭和30年代後半に入り、葉たばこの栽培が盛んになると徐々に姿を消していき、「幻の大豆」として途絶えてしまったと考えられていました。偶然、自家用に栽培している農家が種豆を残しており、これをもとに復活を果たしました。

大浜大豆を使った豆腐や味噌、納豆は非常においしく、イベントなどで提供したところ、瞬く間に売れるほどの評判を呼びました。なかでも地元珠洲の揚げ浜式製塩法から生まれる天然のにがりを使った豆腐は濃厚な味わいとなめらかな舌触りが特徴で、高い評価を得ています。

金額（税込み） 500g入 600円

入手先 道の駅 狼煙、JAGグリーン金沢

横山振興会

石川県珠洲市狼煙町ハ・87（二三味）

TEL (0768)86-2345 FAX (0768)86-2346

能登棚田米



世界農業遺産認定の地
「能登の里山里海」の豊かな自然環境と
伝統的な農村文化により育まれた
美味しいお米です
清らかな水と風、
先人が守り続けた棚田で、
生きものや環境に配慮した
栽培方法で育てました

能登棚田米
こしひかり

能登棚田保全活動協議会

先人から受け継がれてきた真の味

石川県能登半島の先端にある奥能登の清らかな水と風、先人が守り続けた棚田で、環境に配慮した栽培方法で育てたコシヒカリです。

能登棚田米のひみつ

一深い山々と日本海に囲まれ、昼夜の寒暖差が大きいため、一粒一粒がゆっくりと熟し、艶やかで、本来の旨味のあるお米に育ちます。

一山を水源とする生活排水の入らない澄んだきれいな水で栽培されています。

二三慣行の栽培基準よりも、5割以上化学肥料・農薬を削減した特別栽培米です。

能登棚田米の取り組みは、売り上げの一部を財源として、棚田の維持・保全活動の実施を行っており、能登の里山里海の生き物たちにも優しいお米です。

金額（税込み） 2 kg 1 0 8 0 円、
5 kg 2 1 8 0 円

能登棚田保全活動協議会

石川県鳳珠郡穴水町字大町ほ-9-5

TEL (0768)52-3813 FAX (0768)52-3815

能登 神子原米



ローマ教皇に献上されたお米

県下最大の面積を誇る棚田で栽培された「能登神子原米」。

以前より種子の産地として良質のお米が栽培されていた神子原地区において、ブランド化の一手としてローマ教皇へ献上されたことで、一躍有名になったお米。

美味しい理由、それは昼夜の寒暖の差が激しく、豊富な雪解け水の清流と、美しい棚田によって育てられ、化学肥料によつて無理に増産せず、収量を抑えた栽培方法に起因すると云われております。

年間500俵程度しか生産されなため、10月の販売開始より年内で完売してしまうこともあるほどで、巡り会える機会はごくわずかです。日本で初めてローマ教皇に献上された神子原米をどうぞ皆様もご賞味ください。

金額(税込み) 精米2kg 1650円、
精米5kg 3600円、精米10kg 6700円

入手先 直売所「神子の里」、百貨店等

株式会社 神子の里

石川県羽咋市神子原町は1990番地

TEL (0767)26-3580 FAX (0767)26-3581

E-mail info@mikonosato.com

URL <http://mikohara.com/>

のと115



でかつ!!うまつ!!

奥能登の風土から生まれた「のと115」。原木栽培でじっくりと育てられた大型の椎茸です。肉厚で旨味がぎゅつと詰まった贅沢な味わい。

115とは椎茸菌の品種の名前です。

この椎茸は直径が10cm前後に成長し肉厚です。そのため水分が多くなりやすいなど栽培が難しく収穫量の少なさから幻とも言われていました。椎茸は水分が少ない方が美味しいとされているので、生産者の方々は一つ一つに袋がけをするなどの作業で水分調節をされています。

椎茸ステーキ、炒めもの、おでん、煮込み料理、鍋物、お味噌汁など、普段お使いになっている椎茸とは別格になります。

里山の冬の味覚をご賞味ください。

奥能登原木しいたけ活性化協議会

石川県鳳珠郡穴水町平屋3-21-3

TEL (0768)52-1240

のとてまり



極上の中の極上の生椎茸

のと115の最上級品は、「ブランド椎茸」の「のとてまり」と認定されます。

のとてまりとして認定されるためには

1. かさの直径が8cm以上であること。
2. かさの厚みは3cm以上であること。
3. かさの巻き込みが1cm以上であること。

この3つをすべてクリアしなければならず、その厳しさゆえに「のとてまり」は、ほんのわずかしかないのが現状です。

形、色、大きさ、味、食感、香りその全てがこれまでの椎茸の常識を覆します。

出荷時期12月中旬から3月下旬です。入手困難な一品ですが、ぜひ一度ご賞味ください。

奥能登原木しいたけ活性化協議会

石川県鳳珠郡穴水町平屋3-21-3

TEL (0768)52-1240

能登の食べる海藻図鑑

え！これがわかめ？

そのまま食べられる
3つの新食感



能登のわかめをまるごとどうぞ

能登海女採り天然わかめを使用し、今までと違った軽い食感に仕上げました。子供からお年寄りまで、手軽にそのまま召し上がりください。

わかめは世界農業遺産にも認定されている海女漁で収穫しています。日本国内で消費されるわかめの75%は海外産で、国産わかめの90%以上は養殖によるものなので、天然物のわかめは海女漁ならではの貴重な食材です。

わかめは葉、茎、めかぶ（根元）の全てを食材として使用し、葉は「しゃきしゃき」、茎は「さくさく」、めかぶは「ねばねば」の食感を堪能できます。ヘルシーで安心安全なスナック菓子です。海女が素潜りで採った天然若布を使用することにより、里海・藻場の保全に役立てています。

金額（税込み） 1箱 1,620円

入手先 しら井七尾店、しら井金沢店

株式会社しら井

石川県七尾市一本杉町100番地

TEL (0767)53-0589

URL <http://www5.ocn.ne.jp/~shirai52/>

木樽天然仕込醤油



能登産の材料と昔ながらの製法で

鳥居醤油店は、「花嫁のれんの街」七尾市一本杉通りにある、大正15年創業の醤油屋です。

先代から受け継いだ昔ながらの道具を使い、大豆を洗う事から麴づくり、もろみの仕込、2年間の木樽での熟成、ふね式の圧縮機での醤油絞りという、全ての工程を手作業で行っています。

また、材料となる大豆、小麦は能登産にこだわっています。

手づくりのため、大量生産は出来ませんが、手間一手間丁寧に醤油づくりを行っております。

原料そのものの風味を活かしつつ、木樽で熟成されたまろやかな醤油本来の食味ですので、お刺身、煮物、焼き魚など素材を活かしたお料理の脇役として使って頂けたらと思います。

金額（税込み）	150ml	320円
	500ml	640円

入手先 鳥居醤油店ホームページ、スーパー

鳥居醤油店

石川県七尾市一本杉町29

TEL (0767)52-0368 FAX (0767)52-0406

E-mail shoyutorii@po5.nsk.ne.jp

<http://po5.nsk.ne.jp/~shoyutorii/>

輪島海女採りむしあわび



天然塩と酒で蒸した貴重な黒アワビ

輪島の海女が限られた時期にだけ輪島沖の七ツ島や舳倉島周辺で素潜りで採った貴重な黒アワビを天然塩と地酒のみで蒸し上げました。

「輪島海女採りむしあわび」は添加物などを一切使用せず、黒アワビ本来の芳醇な味わいをお楽しみ頂けます。日本酒はもちろん白ワイン等、お酒と共に召し上がって頂くとより一層美味しく召し上がれます。薄塩に仕上げている為、蒸しアワビをスライスした後、お好みでわさび醤油などをつけて召し上がって頂いても美味しく召し上がれます。

金額（税込み） 100g当たり 9720円

入手先 プ 輪島朝市通り店舗・石川県アンテナショップ

輪島海房 やまぐち

輪島市輪島崎町3-4-9

TEL (0768)22-0239 FAX (0768)22-0239

E-mail izumi@yamaguchi-suisan.com

URL www.yamaguchi-suisan.com

NOTO高農園の野菜



伝統とモダンの彩り野菜

ミネラル豊富な能登島の赤土畑で栽培された伝統とモダンの彩り野菜です。「医食同源」、「身土不二」をモットーに土づくりにとことんこだわっており、耕作放棄地を開墾し、環境負荷を軽減した有機栽培や石川県認定のエコ栽培に取り組んでいます。能登島のきれいな空気、水、こだわりの赤土が野菜本来の旨味を最大限に引き出し、味や香りが濃いのが特徴です。

伝統野菜・西洋野菜の栽培は200品種を超え、首都圏の大手百貨店やレストランなど県内外に出荷しています。夫婦で経営している高農園は、平成24年度農山漁村男女共同参画優良活動表彰において農林水産大臣賞を受賞し、女性の感性を活かした野菜作りがなされています。

入手先 三越伊勢丹、紀ノ国屋、ホテルオークラ等

NOTO高農園

石川県七尾市能登島百万石町27-13

TEL (0767)85-2678 FAX (0767)85-2678

E-mail taka-farm@a1.notojima.jp

オーガニック能登そば



石川県産原材料100%使用

奥能登の山間地域に広がる耕作放棄地を再生した自社農場「輪島市門前町山是清(やまこれきよ)農場」と「珠洲市八ヶ山(はつかやま)農場」で有機栽培した蕎麦を使用しています。原材料はシンプルに、この有機蕎麦と、同じく金沢大地の有機小麦、そして奥能登海水塩のみ。地域の名を冠する蕎麦においても、つなぎの小麦粉は輸入品を使用するものが多い中で、石川県産原材料100%にこだわりました。

蕎麦の風味や栄養の最も豊かな部分である甘皮まで丸ごと挽く「挽きぐるみ製法」を採用しています。また、製粉と製麺を同一の工場で行っているため、挽きたての蕎麦の香りが特長です。生麺ならではのコシの強さと蕎麦本来の風味の良さをお楽しみください。

金額(税込み) 562円

入手先 金沢大地ホームページ、直営店「たなつや」、自然食品店、スーパード、いしかわ百貨万石物語・江戸本店等

株式会社金沢大地

石川県金沢市八田町東9番地

TEL (076)257-8818 FAX (076)257-8817

E-mail home@k-daichi.com

URL <http://www.k-daichi.com/>

井村さんのオーガニック大粒納豆

輪島産有機大豆100%使用

耕作放棄地を再生した輪島市門前町山是清(やまこれきよ)農場で育てた有機大豆100%使用の大粒納豆。せいろ蒸しにすることで、有機大豆の旨みを逃すことなく、しっかりと発酵させ、大粒ながらも芯までふっくらした食感と泡立ち良いまるやかな口当たりを実現しました。有機たれ・からし付。

金沢大地は、高齢化や過疎化が進む奥能登の耕作放棄地を積極的に耕し、持続可能な有機農業を実践しています。有機大豆を中心に、有機大麦、有機小麦、有機じゃがいも、有機蕎麦などを生産し、これらの有機原材料をいかした商品開発を展開しています。商品を通じて、能登の魅力や耕作放棄地の問題を全国に発信し、奥能登の活性化に寄与したいと願っています。

金額(税込み) 255円

入手先 金沢大地ホームページ、直営店「たなつや」、自然食品店、スーパー等

株式会社金沢大地

石川県金沢市八田町東9番地

TEL (076)257-8818 FAX (076)257-8817

E-mail home@k-daichi.com

URL <http://www.k-daichi.com/>

能登ミルク



あつ、懐かしい・・・

能登ミルクは、自家製牧草の飼養管理にこだわった能登の厳選酪農家5軒の生乳を使っています。牛を放牧する春から夏にかけては、鼻から抜ける青草の香りがします。秋から冬は脂肪分が高くなり能登ミルクの匂となります。のびのびと育った生乳は昔ながらの芳醇な甘みがあります。

能登の自然に育まれた、昔ながらの芳醇な甘みが評価され、アジア最大級の食の展示会「フーデックスジャパン」の『ご当地牛乳グランプリ』と『ご当地ヨーグルトグランプリ』で金賞受賞し、日本で唯一、牛乳とヨーグルトが共に選出され、二冠に輝きました！

その味と品質が評価され、世界一のパティシエ『辻口博啓シェフ』のお店や、首都圏のミシュランのレストランで重宝されています。

金額（税込） 能登ミルク大瓶648円、
小瓶216円、能登ミルクのむヨーグルト216円
入手先 県内道の駅、のと里山海道PA等

株式会社能登ミルク

石川県七尾市和倉町ヨ部15番地3

TEL/FAX (0767)62-0050

E-mail usi@notomilk.com

URL <http://www.notomilk.com>

世界農業遺産「能登の里山里海」

能登半島の地形は、低山と丘陵地が多いことが特徴です。また、三方を海に囲まれているため、遠浅の砂浜海岸や外浦と呼ばれる岩礁海岸、内浦と呼ばれるリアス式海岸を含む内湾性の海域と、海岸線も変化に富んでいます。

気候は日本海側気候型に属し、冬季には積雪がありますが、沖合を対馬暖流が流れているため、同緯度の他地域に比べて比較的温暖です。そのため、暖寒両系の動植物が生息する等、豊かな生物相が見られます。

能登半島は、土地利用、農林水産業、食文化、祭礼、工芸、生物多様性などにおいて、里山から里海までが密接につながり、一体不可分となっている地域に根差した里山里海が集約された地域であり、その総合力が高く評価され、平成23年に日本で初めて国際連合食糧農業機関（FAO）により世界農業遺産に認定されました。



「能登の里山里海」世界農業遺産活用実行委員会

〒920-8580 石川県金沢市鞍月 1-1 石川県農林水産部里山振興室 内

電話 076-225-1648 FAX 076-225-1618

メール satoyama@pref.ishikawa.lg.jp