

能登塩蔵山菜・きのこ

の えんぞう さんさい・きのこ



能登で受け継がれる 伝統保存食

能登に広がる里山は、山菜やキノコなどの豊富な里山の恵みを育み、能登の人々は古くから里山の恵みと共に暮らしてきました。

能登の各家庭では、豊富な山菜やキノコを年間を通して利用するため、塩漬けにし、保存食とする文化が根付いています。しかしながら、これらは家庭の保存食であるが故に、これまで皆様にほとんど知られることはありませんでした。

そこで、「能登の里山の恵みを食べてもらいたい。」との一心でふきやわらびなどを商品化したのが、「能登塩蔵山菜・きのこ」です。

塩出しの一手間が必要ですが、煮物、和え物、炒め物等、様々な使い方で能登の家庭の味をお楽しみください。

各種100～150g 250～500円(税込)

(ふき、わらび、うど、かたは、ぜんまい、しばたけ、うらべにほていしめじ、さくらしめじ、くりふうせんたけ等)

入手先 県内のJA直売所、Aコープ等

能登の里山夢部会(JAおおぞら営農部内)

鳳珠郡穴水町ほの95番地 TEL (0768)52-3813 FAX (0768)52-0808