

能登の一品 | 01 |

能登棚田米

のたとなだまい



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。

二 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。

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。

能登棚田米は、売り上げの一部を財源として、棚田の維持・保全活動を行っており、能登の里山里海の生きものにも優しいお米です。

入手先 JA直売所、スーパーマーケット等

能登棚田保全活動協議会

鳳珠郡穴水町ほの95番地(JAおおぞら)

TEL (0768)52-3813 FAX (0768)52-0808