

能登野菜

の と や さ い



能登の風土に育まれた野菜

三方を海に囲まれた能登半島は夏が涼しい海洋性気候。半島全体に里山が広がり、土壌は赤土に代表される粘りの強い土から砂質土壌まで地域によって変化に富み、作物に独特の風味を育んできました。

また、お祭りや仏事・神事が盛んな能登では昔ながらの伝統料理が今も息づき、これらの料理には家庭の庭先で作られた野菜が使われてきました。

能登野菜には、伝統野菜の6品目（中島菜、沢野ごぼう、金糸瓜、神子原くわい、かもური、小菊かぼちゃ）と、特産野菜の10品目（能登かぼちゃ、能登赤土馬鈴薯、能登山菜、能登白ねぎ、能登すいか、能登金時、能登ミニトマト、能登長なす、能登だいこん、能登ブロッコリー）が認定されています。

入手先 スーパーマーケット、青果店、直売所等

能登野菜振興協議会（中能登農林総合事務所 内）

七尾市小島町二部33番地

TEL (0767)52-5522 FAX (0767)52-3151 URL <http://www.noto-yasai.jp/>