

未来に引き継ぐ 奥能登の塩づくり

“揚げ浜塩” 主軸のエコデザイン

株式会社 Ante



- 塩田における伝統的な揚げ浜式の塩づくりのほか、その塩を利用した商品開発、地域誘客できるカフェの経営など、里山・里海資源を有効活用した様々な取組みを展開しています。
- 今後も、奥能登の里山里海を守りつつ、過疎地域での新たな雇用創出、安心・安全な塩づくりを持続し、地域の活性化に貢献していきます。

審査委員コメント

奥能登・珠洲において、伝統的製法での塩づくりを中心に、里山里海資源を有効活用した商品開発や地域への誘客につなげていこうとする取組みです。少子高齢化が進む奥能登での生業づくりや里山里海の景観づくりに貢献することにより、地域の持続的発展を目指している点を評価します。