



※お知らせ
震災の影響により
生産を停止してい
る食品がございま
した各事業者HP等
でご確認ください。



のと 品

世界農業遺産 未来につながる

「能登の一品」

「能登の里山里海」世界農業遺産活用実行委員会

世界農業遺産 未来につながる「能登の一品」

日本初の世界農業遺産に認定された能登。そこには長い時間をかけてつくりあげられた自然と調和した人の営みがあります。その里山里海で磨かれた選りすぐりの食品を、未来につながる「能登の一品」として認定しました。



Webでも
ご紹介！

- 1 能登で生産・製造された食品であること
 - 2 商品の原材料・生産方法等が次の条件を満たすこと
 - 3 消費者の信頼を確保する安全・安心のための取組がなされていること
- ただし、能登地域以外で製造された商品であっても、能登地域ならではの原材料を使用し、世界農業遺産「能登の里山里海」の価値の向上と地域の活性化に資するものはこの限りでない。
- ア 次のいずれかを満たす
能登地域ならではのもの
・能登で伝承され、これからの引き継いでいくべきものであること
・能登の太陽、風、水、土地が育んだものであること
イ 商品のコンセプトが
世界農業遺産「能登の里山里海」の利活用・保全に合致するもの

輪島海女採りあわび・さざえ

わじま あまどり あわび・さざえ

輪島の海女が伝統的素潜り漁により一つ一つ手で取るため、身に傷が少なく、生きたままお届けできる鮮度抜群の天然あわび・さざえです。あわびは、餌となる海藻が豊富な海で育つため、身も肝も絶品で、刺身やあわびステーキ、あわびご飯などで贅沢な味わいが楽しめます。さざえは、潮の流れが速い岩場に生息するため、角が長く、付着物や砂噛みも少ないので、贈答品にも最適です。

■石川県漁業協同組合輪島支所
TEL 0768-22-1575 URL <https://www.ikwajimagyokyo.jp/>



輪島海女手摘み天然わかめ

わじま あまてづみ てんねん わかめ



輪島の海女が素潜りによって手摘みした希少な天然わかめ。日本海の荒波に育つわかめは葉が肉厚なのに柔らかく、磯の香りが高いのが特長です。軽く流水で塩を落とし、みそ汁や酢の物、海藻サラダなどにどうぞ。

■石川県漁業協同組合輪島支所
TEL 0768-22-1575
URL <https://www.ikwajimagyokyo.jp/>



海女の素潜り漁

能登とり貝

のとりがい



七尾湾の豊富なプランクトンを食べて育ち、一般的に流通する他産地のとり貝に比べ、極めて大きく肉厚です。ほどよい歯ごたえと、濃厚で上品な甘みが特徴で、寿司や刺身など、様々な料理で美味しさを楽しめます。

■石川県漁業協同組合
TEL 076-234-8818
URL <http://www.ikgyoren.jf-net.ne.jp/torigai/>

小木の船凍するめいか

おぎの せんとう するめいか



能登町小木漁港は、イカの日本3大漁港の一つで、釣り上げたイカを船内で一尾ずつ急速冷凍する技術を初めて実用化しました。生イカよりも高い鮮度を保持し、遠方へも能登の海の幸を届けています。

■石川県漁業協同組合小木支所
TEL 0767-74-1144

海女手摘み輪島岩もずく

あまてづみ わじまいわもずく



輪島の海女が素潜りして、丁寧に手摘みしているイシモズク。日本海の荒波に洗われ育つため、繊細でシャキシャキした食感が特徴。軽く流水で塩を落とし、みそ汁や酢の物の他、天ぷらとしても楽しめます。

■石川県漁業協同組合輪島支所
TEL 0768-22-1575
URL <https://www.ikwajimagyokyo.jp/>

海のじねんじょ

うみの じねんじょ



漁師町で古くから食されてきたアカモクは、食物繊維やフコイダンが豊富な海藻です。七尾市沿岸のアカモクは特に粘り気が強いと言われていいます。加熱後にカットした冷凍食品なので、酢の物やサラダ、汁物などにそのまま使えます。

■(株)鹿波島定置
TEL 0767-58-1350
URL <http://www.nanaonet.jp/~kadoshimateichi/>

輪島海女採りむしあわび

わじま あまどり むし あわび



輪島の海女が素潜りで採った貴重なクロアワビを、天然塩と地酒のみで蒸しあげた商品。添加物などを一切使用せず、クロアワビ本来の芳醇な味わいが楽しめます。日本酒、白ワインなどと召し上がっていただくとより一層おいしいです。

■輪島海房やまぐち
TEL 0768-22-0239
URL <https://www.yamaguchi-suisan.com/>

なまこやのこのわた

なまこやの このわた



七尾湾産ナマコの腸を、塩漬けにした能登の伝統食品。日本三大珍味の一つで、磯の香りと、まろやかな舌触りは格別です。酒の肴としてはもちろん、温かいご飯の上に乗せたり、お料理の和え物に使っても至高の逸品です。

■(有)大根音松商店 なまこや
TEL 0120-33-7058
URL <http://www.namakoya.com/>

能登の焼きあごだし

のとの やき あごだし



珠洲市では、珠洲沖で釣り上げられた飛び魚(あご)の頭や内臓を丁寧に除き、炭火焼きした「焼きあご」から取っただしを使う家庭が多く、「上品で雑味の少ない旨味」と県内外の料理人からも好評です。

■NPO法人能登すずなり(道の駅すずなり)
TEL 0768-82-4688
URL <https://notohantou.jp/>

奥能登揚げ浜塩

おくのと あげはましお



日本で唯一、能登半島に残る揚げ浜式製塩法で、海水と里山から切り出した薪を用いて製造しています。ミネラル豊富で味わい豊かな天然塩は、観光客からも人気です。

■(株)奥能登塩田村(道の駅すず塩田村)
TEL 0761-74-8002
URL <https://enden.jp/>

当目のなれずし

とうめ の なれずし



100年以上前から能登の山間地の各家庭で冬期間の保存食として親しまれてきた発酵食品です。春に獲れた小アジと、山間地の源流水で栽培したお米を使用し、地元で採れたサンショウを効かせています。

■NPO法人当目(当目夢を語る会)
TEL 080-6355-9845
URL <https://nototomenokome.jp/>

なまこやの干くちこ

なまこやの ほし くちこ



七尾湾産ナマコの卵巣を、細繩にかけ三角形に素干した珍味です。薄塩のみの味付けのため、とてもシンプルですが、噛めば噛むほど里海の豊かな味わいが広がります。そのままでも、酒の肴のほか、温かいご飯のお供にも合います。

■(有)大根音松商店 なまこや
TEL 0120-33-7058
URL <http://www.namakoya.com/>

いしり・いしる

いしり・いしる



能登の伝統的な発酵食品「いしり・いしる」は、いか・魚と塩のみを原料とする日本最古の魚醤油。昔ながらの製法にこだわり、贅沢かつ芳醇な風味は、能登の料理に欠かせません。地理的表示保護制度(GI)にも登録されています。

■能登のいしり・いしる生産者協議会(能登町商工会内)
TEL 0768-62-0181

奥能登地サイダー

おくのと ちさいだー しおさいだー



能登で500年以上も前から受け継がれている揚げ浜式製塩法で作られた希少な海水塩を使用しています。まろやかでコクがあり、すっきりとした甘みで、奥能登のご当地サイダーとして全国で親しまれています。

■(株)Ante
TEL 0761-74-8002
URL <https://www.ante-jp.com/>

【世界農業遺産 未来につながる「能登の一品」に関するお問い合わせ先】

「能登の里山里海」世界農業遺産活用実行委員会 TEL 076-225-1629

能登棚田米

の と た な だ ま い



奥能登の棚田に限定し、山を水源としたきれいな水により環境や生きものに配慮した特別栽培（化学肥料・農薬を5割以上削減）で生産しています。売り上げの一部は棚田の維持・保全活動に活用されています。

■能登棚田保全活動協議会（JAのと営農部内）
TEL 0768-52-3813
URL <http://www.is-ja.jp/noto/products/tanadamai.php>

能登 神子原米

の と み こ は ら ま い



神子原地区は棚田面積が県下最大を誇ります。豊富な雪解け水に恵まれ、昼夜の寒暖差が大きい地域で栽培しています。ローマ教皇に献上されたことで一躍有名にもなったお米です。

■（株）神子の里
TEL 0767-26-3580
URL <https://mikohara.com/>

能登野菜

の と や さ い



能登の風土を生かした生産が行われ、優れた特長・品質を有する18品目が能登野菜として認定されています。中島菜や金糸瓜などの伝統野菜7品目と能登金時、能登かぼちゃんなどの特産野菜11品目があります。

■能登野菜振興協議会
（石川県中能登農林総合事務所内）
TEL 0767-52-5522 URL <https://www.noto-yasai.jp/>

NOTO 高農園の野菜

の と た か の う え ん の や さ い



ミネラル豊富な赤土土壤で、環境や生きものに配慮した有機栽培に取り組んでいます。能登島の気候風土と土づくりにこだわった野菜は味や香りが濃いのが特徴で、伝統野菜・西洋野菜の栽培は200品種を超えます。

■NOTO高農園
TEL 0767-85-2678
URL <https://taka-farm.com/>

能登町産 ブルーベリー

の と ち ょ う さ ん お る べ り ー



能登の里山にある針葉樹の間伐材をチップ化して、土壤改良に生かしており、農薬を一切使用しないなど、環境保全型農業にこだわり生産しています。他地域のものとは比べ、粒が大きく甘いのが特徴です。

■やなぎだブルーベリー生産組合
（能登町ふれあい公社内）
TEL 0768-76-8100

能登ワイン

の と わ い ん



日本海最大のワイン用葡萄畑で栽培された葡萄を原料とした加熱処理をしない生ワインです。地域名産の牡蠣の殻を土壤改良に利用し、ミネラル豊富な土づくりを行っています。樽熟成のワインをはじめ、コンクールで多数の賞を受賞しました。

■能登ワイン（株）
TEL 0768-58-1577
URL <https://notowine.com/>

特別栽培米・ 有機栽培米 平右エ門

へ い よ も ん



農薬を8割削減し、化学肥料は使用しない特別栽培米と、農薬・化学肥料を一切使用しない有機栽培米。毎年、地域の人たちと水田周辺の生きもの調査を実施するなど、自然と人と生き物が共生する農業を目指しています。

■いまい農場
TEL 0767-77-1596
URL <http://www.imainoujou.com/>

当目の米

と う め の こ め



山から直接流れ出たきれいな水を使用することにこだわり、化学肥料・農薬の使用を5割以上削減し栽培しています。秋には能登牛の堆肥を水田に散布することで食味の向上を図っています。

■NPO法人当日（当日夢を語る会）
TEL 080-6355-9845
URL <https://nototomenokome.jp/>

能登塩蔵 山菜・きのこ

の と え ん ぞ う さ ん さ い ・ き の こ



昔から能登の各家庭で作られてきた塩漬けの山菜やきのこを、「能登の里山の恵みを食べてもらいたい」との思いで商品化しました。わらび、ぜんまい、ふきなどを、煮物、和え物など、様々な料理で楽しんでいただけます。

■能登の里山夢部会（JAのと営農部内）
TEL 0768-52-3813

サクシードの 黒にんにく

さ く し ー ど の くろ に ん に く



輪島産のニンニクを、放置竹林の竹や間伐材のチップにより、発酵させた熱とCO₂で熟成させました。未利用資源を生かした資源の循環利用を促進し、元気な里山づくりに貢献しています。

■（株）サクシード
TEL 0768-22-5166
URL <https://sakcid-wajima.jimdo.com/>

志賀町名産 ころ柿

し か ま ち め い さ ん こ ろ が き



志賀町名産の干柿で、「最勝（さいしょう）」と「平核無（ひらたねなし）」の2品種を原料とし、上品な甘みと豊かな風味、優しい食感が特徴。最勝を用いたものは「能登志賀ころ柿」として、地理的表示保護制度（GI）にも登録されています。

■JA志賀 ころ柿部会
TEL 0767-32-0102
URL <https://www.ja-shika.jp/tokusan/korokaki.html>

花柿

は な が き



能登内浦地区で栽培している平核無（ひらたねなし）柿をスライスし、独自の手法で乾燥させました。一般的な干し柿よりも爽やかな甘みと軽い食感が特徴。まるで花が咲いているように見えることから「花柿」と名付けられました。

■西中農園
TEL 0768-72-1331

太郎右衛門の とぶろく・甘酒

た ろ え も ん の
とぶろく・あまざけ



「とぶろく特区」に認定された中能登町で、農薬と化学肥料を使わず自家栽培した米を使用し、自らが経営する農家レストランで提供しています。とぶろくは瓶の中で発酵が進み味が変化していきます。甘酒は自然の甘さが味わえます。

■太郎右衛門
TEL 0767-76-1204

松波米飴 じろ飴

まつ な み こ め あ め じ ろ あ め



500年前から受け継がれてきた米飴で、昔ながらの製法、技術で一つ一つ丁寧に手作りしています。砂糖を使わず、原材料は米と大麦のみ。甘すぎずさっぱりした優しい味です。

■横井商店
TEL 0768-72-0077
URL <http://matsunamiamie.com/>

のと115、 のとてまり

の と 115、の と て ま り



「のと115」は、一つ一つに袋がけを行い、手間をかけて栽培した肉厚の原木しいたけです。中でも、かさの厚みなどの条件を満たした大型で最上級品のものは「のとてまり」として認定され、高級料亭などで人気です。

■奥能登原木しいたけ活性化協議会
（全農いしかわ穴水事務所内）
TEL 0768-52-1240

能登原木 乾しいたけ

の と び ん ば く ほ し い た け



原木しいたけ「のと115」の香りやうま味を凝縮した乾しいたけです。水に戻すと、肉厚の食感と独特の旨みが料理の質を上げてくれます。戻し汁も出汁（だし）としてぜひ使ってください。

■奥能登原木しいたけ活性化協議会
（全農いしかわ穴水事務所内）
TEL 0768-52-1240

能登牛

の と う し



能登の美しい自然や素朴な風土によって丹精込めて育てられた「能登牛」。ルーツは300年以上前までさかのぼります。きめ細やかな肉質と上品な脂の旨みで、能登牛ならではののりける食感が味わえます。

■能登牛銘柄推進協議会
（石川県畜産振興・防疫対策課内）
TEL 076-225-1623 URL <https://www.notoushi.net/>

阿岸の 七面鳥

あ ぎ し の し ち め ん ち ょ う



5か月以上かけてじっくり育てるため肉付きが良く、奥能登産コシヒカリを餌にしているため、さっぱりとした脂肪と香りの良い肉質が特長。自然、きれいな空気や水によって七面鳥はストレスなく育ちます。全国で唯一、生肉で出荷しています。

■阿岸の七面鳥
TEL 0768-45-1481

大浜大豆、 大浜大豆の 地豆腐

お お は ま だ い ず、
お お は ま だ い ず の じ とう 腐



珠洲市のみで栽培されている大浜大豆は、豆腐の原料としての評価が高く、地元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、甘みとコクがある濃厚な味わいと滑らかな舌触りが特徴です。

■横山振興会 TEL 0768-86-2345
■（株）のろし（道の駅狼煙） TEL 0768-86-2525
URL <https://noroshi.info/>

木樽天然仕込 醤油

き だ る て ん ね ん に こ み し ょ う ゆ



能登産の原料（大豆、小麦、塩）にこだわり、添加物を使用せず、昔ながらの手作業で手間をかけ丁寧に作っています。木樽で熟成された、まろやかな醤油本来の食味です。

■鳥居醤油店
TEL 0767-52-0368
URL <http://www.toriishouyu.jp/>

能登 大納言小豆

の と だ い な ご ん あ ず き



「こしあんにするなんて、ばちが当たる!」と言われるほど、全国にある小豆の中でも粒が一際大きく、宝石のように鮮やかな赤い色の特徴です。ひとさやずつ手で丁寧に収穫していることも高品質につながっています。

■能登大納言産地協議会（JAのと営農部内）
TEL 0768-52-3813
URL <http://www.is-ja.jp/noto/products/azuki.php>

オーガニック 能登そば

お ー が に く の と そ ば



能登の耕作放棄地を再生した農場で、有機栽培により栽培した蕎麦を使用しています。つなぎの小麦粉も石川県産にこだわり、生麺ならではのコシの強さと蕎麦本来の風味の良さが特長です。

■（株）金沢大地
TEL 076-257-8818
URL <https://www.k-daichi.com/>

能登ミルク

の と み る く



自家栽培の牧草を使い、飼養管理にこだわった能登の厳選酪農家6軒の生乳を使用しています。のびのびと育った生乳は昔ながらの芳醇な甘みが特徴。味と品質が高く評価され、ご当地牛乳グランプリで金賞を受賞しました。

■（株）能登ミルク
TEL 0767-62-2077
URL <http://www.notomilk.com/>

マルガーの 能登ジェラート

ま る が ー の の と じ ょ る と



能登でのびのび育った乳牛から搾り出される生乳の風味を生かし、能登の多様な食材をブレンドしたジェラートが高く評価され、国内外のコンクールで数多くの賞を受賞しています。

■（株）マルガー
TEL 0768-67-1003
URL <http://www.malgagelato.com/>