

〈 資 料 提 供 〉  
平成30年9月10日（月）  
農林水産部里山振興室  
担当者：素都、鳥元  
電話：076-225-1629（内4752）

## 世界農業遺産『未来につなげる「能登」の一品』の 認定にかかる第3回公募について

世界農業遺産活用実行委員会では、「能登の里山里海」で生まれ、世界農業遺産の保全・継承に資する商品を『未来につなげる「能登」の一品』として認定する制度を平成26年度に創設しています。

ロゴマークを使用した認定商品を通じて「能登の里山里海」の認知度のさらなる向上と地域活性化を図るとともに、県内外でのイベント等における販売・展示や商談機会の提供などにより、販路開拓や販売促進を積極的に支援しているところです。

第3回公募につきましては、下記のとおり実施します。

### 記

#### 1 制度の概要

##### (1) 認定団体

世界農業遺産活用実行委員会

##### (2) 対象商品

食品（農林水産物等一次産品及びその加工食品、飲料）

##### (3) 申請者資格

農業、林業、畜産業、漁業若しくは製造業を営む個人、法人又はこれを営む者で組織される団体で、次のすべてを満たす者とする。

- ・ 原則として、能登地域の生産者又は能登地域に事業所若しくは製造施設を有する者
- ・ 対象となる商品の生産、製造又は加工の全部若しくは一部を行う者
- ・ 世界農業遺産「能登の里山里海」の価値の向上に積極的に協力できる者
- ・ 法令による営業禁止又は営業停止の行政処分、その他法令による処分を受けていない者

詳細は別紙のとおり

#### 2 募集期間 平成30年9月10日（月）～10月12日（金）

申請書関係書類は、世界農業遺産「能登の里山里海」ポータルサイトからダウンロードできます

(<http://www.pref.ishikawa.jp/satoyama/noto-giahs/>)

(別紙)

## 世界農業遺産 未来につなげる「能登」の一品について

世界農業遺産活用実行委員会では、「能登の里山里海」で生まれ、世界農業遺産の保全・継承に資する商品を『未来につなげる「能登」の一品』として認定する制度を平成26年度に創設しています。

ロゴマークを使用した認定商品を通じて「能登の里山里海」の認知度のさらなる向上と地域活性化を図るとともに、県内外でのイベント等における販売・展示や商談機会の提供などにより、販路開拓や販売促進を積極的に支援しているところです。

### 【制度の概要】

#### 1 認定団体

世界農業遺産活用実行委員会

#### 2 対象商品

食品（農林水産物等一次産品及びその加工食品、飲料）

#### 3 申請者資格

農業、林業、畜産業、漁業若しくは製造業を営む個人、法人又はこれを営む者で組織される団体で、次のすべてを満たす者とする。

- (1) 原則として、能登地域の生産者又は能登地域に事業所若しくは製造施設を有する者
- (2) 対象となる商品の生産、製造又は加工の全部若しくは一部を行う者
- (3) 世界農業遺産「能登の里山里海」の価値の向上に積極的に協力できる者
- (4) 法令による営業禁止又は営業停止の行政処分、その他法令による処分を受けていない者

#### 4 認定基準

「能登の里山里海」で生まれた、世界農業遺産の保全・継承に資する商品で、以下に掲げるすべての要件を満たすもの

##### ① 能登地域で生産・製造された食品であること

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。

##### ② 商品の原材料・生産方法等が次の条件を満たすこと

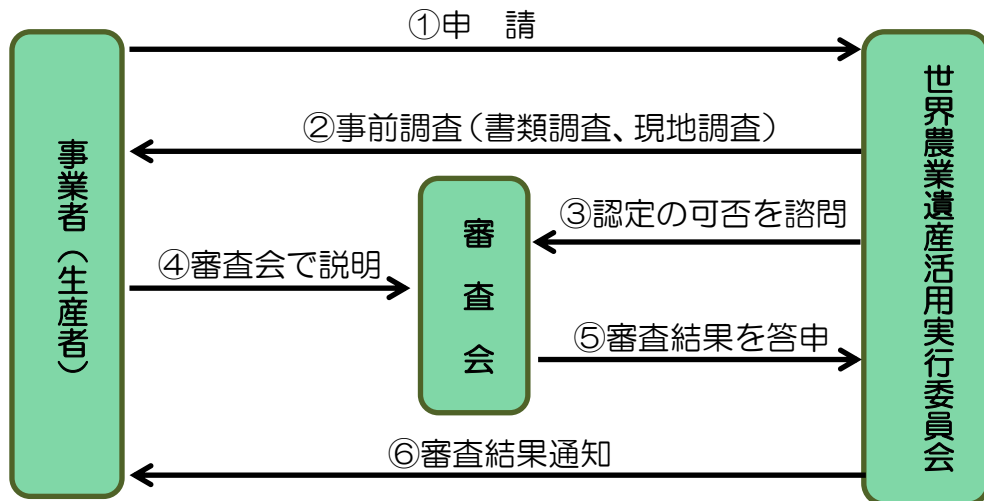
ア 次のいずれかを満たす能登地域ならではのもの

(ア) 能登で伝承され、これからも引き継いでいくべきものであること



- (イ) 能登の太陽、風、水、土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
- 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

5 申請から認定までの流れ（フロー図）



6 認定の有効期間

3年間（認定延長可。ただし、継続申請手続きが必要）

# 世界農業遺産 未来につなげる「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作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、未来につなげる「能登」の一品として認定しました。

「能登の里山里海」で生まれ、世界農業遺産の保全・継承に資する商品。未来に「つなげる」は、「未来に引き継ぐべき」という視点と商品の作り手の覚悟が示されているものです。

認定商品一覧 (H30. 8月現在、31商品)



Webでもご紹介!

## 能登棚田米

奥能登の棚田に限定し、環境や生きものに配慮した栽培方法(特別栽培)で生産。売り上げの一部は棚田保全に活用されている。



### 《能登棚田保全活動協議会》

TEL 0768-52-3813

HP <http://www.ohzora.is-ja.jp/nototanadamai.html>

## 神子原米

棚田面積が県下で最大の神子原地区で、品質にこだわって生産された米。ブランド米部会による一元管理で、食味検査で合格した米のみを神子原米として販売している。ローマ教皇に献上されたことで有名。



### 《神子の里》

TEL 0767-26-3580

HP <http://mikohara.com/>

## 特別栽培米・有機栽培米「平右エ門」(へいよもん)

農薬を90%、化学肥料を80%削減した特別栽培米と、農薬・化学肥料を一切使用しない有機栽培米。毎年、地域のひとたちと水田周辺の生きもの調査を実施しているほか、企業の体験農場や海外からの滞在旅行を受け入れている。



### 《いまい農場》

TEL 0767-77-1596

HP <http://www.imainoujou.com/>

## 能登大納言小豆

「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、宝石のような鮮やかな赤い色が特徴。菓子処として有名な金沢の老舗菓子屋からも高い評価を得ている。



### 《能登大納言産地協議会》

TEL 0768-82-7505

## 大浜大豆

珠洲市のみで栽培されている幻の大豆。味は濃厚で甘みとコクがあり、豆腐の原料として評価が高い。中でも、地元・珠洲の揚げ浜式製塩法から生まれた天然のいがりを使った豆腐は、濃厚な味わいとなめらかな舌触りで美味。



### 《横山振興会》

TEL 0768-86-2345

## 能登野菜(金糸瓜など16品目)

能登の風土を生かした生産が行われ、優れた特徴・品質を有する16品目を能登野菜として認定。中島菜、沢野ごぼうなど伝統野菜6品目と能登金時、能登かぼちゃなど特産野菜10品目がある。



### 《能登野菜振興協議会》

TEL 0767-52-5522

HP <http://www.noto-yasai.jp/>

## 高農園野菜

ミネラル豊富な能登の赤土土壌で、環境や生きものに配慮した栽培方法(有機栽培)により生産されている。能登島の気候風土と野菜本来の味にこだわった野菜は200品種を超え、首都圏のレストランなど県内外に出荷されている。



### 《高農園》

TEL 0767-85-2678

## ころ柿

中能登地域特産の干し柿で、外観は鮮やかな飴色、上品な甘さで食味に優れている。在来種「最勝」を原料とした能登ならではの伝統食品。



### 《JA 志賀》

TEL 0767-32-0102

HP <http://www.ja-shika.jp/>

## 花柿

能登内浦地区で栽培されている平種無柿をスライスし、独自の手法で乾燥した新たな地域の特産品。保存料、添加物は一切使用しておらず、一般的な干し柿よりも爽やかな甘みと軽い食感で幅広い世代から人気を集める。断面の花模様にも注目。



### 《西中農園》

TEL 0768-72-1331

## のと115、のとてまり

能登原木椎茸「のと115」は雪深い能登の山あい、一つひとつに袋かけを行い、手間をかけて栽培した大型で厚肉の椎茸。中でも、条件を満たした最上級品は「のとてまり」として認定され、高級料亭でも扱われる人気の一品となっている。



### 《奥能登原木しいたけ活性化協議会》

TEL 0768-52-1240

## 能登原木乾しいたけ

「のと115」のうま味を凝縮した原木乾しいたけ。肉厚の食感と独特のうま味は、料理の質を上げてくれる。戻し汁もダシとして使えるのがうれしい。



### 《奥能登原木しいたけ活性化協議会》

TEL 0768-52-1240

## 塩蔵山菜・きのこ

能登の各家庭で昔から作られてきた塩漬けの山菜やきのこ。これを「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た一品。わらび、ぜんまい等の商品があり、煮物、和え物、炒め物等、様々な用途に利用できる。



### 《能登の里山夢部会》

TEL 0768-52-3813



### 能登牛（能登一円）

能登の美しい自然や素朴な風土によって丹誠込めて育てられた「能登牛」。きめ細やかな肉質と、脂の上品な旨みが特長で、とろけるような食感が味わえる。

《能登牛銘柄推進協議会》

TEL 076-225-1623

HP <http://www.notoushi.net/>



### 能登ミルク

農薬の使用を抑え、化学肥料を使用しない草地で放牧された乳用牛から搾った生乳を原料としたこだわりの牛乳。ご当地牛乳グランプリで金賞受賞。

《能登ミルク》

TEL 0767-62-0050

HP <http://www.notomilk.com/>



### 天然能登寒ぶり

石川県沿岸の定置網で、11月から翌年2月までに漁獲された7kg以上の上質なブリを「天然能登寒ぶり」として認定。刺身のほか、しゃぶしゃぶ、ぶり大根、塩焼きなどにおすすめ。

《JFいしかわ》

TEL 076-234-8818

HP <http://www.ikgyoren.jf-net.ne.jp/>



### 能登とり貝

七尾湾の豊富なプランクトンを食べ育て育ち、一般的に流通する他産地のとり貝に比べて、極めて大きく、肉厚。4〜7月にかけて販売されており、希少性も高い。

《JFいしかわ》

TEL 076-234-8818

HP <http://www.ikgyoren.jf-net.ne.jp/>



### 海女採りさざえ、あわび、海女手摘み天然わかめ

輪島の海女による伝統的素潜り漁で採捕。舢倉島近海は潮の流れが速いため、アワビ、サザエの身は厚く、風味・食感ともに優れている。

《JFいしかわ輪島支所》

TEL 0768-22-1575

HP <http://www.ikwajimagyokyo.jf-net.ne.jp/>



### 海女採りむしあわび

輪島の海女が採捕したアワビを蒸した商品。添加物を使用せず、地元の酒と塩で味付けするなど、地元の原材料にこだわった商品。

《輪島海房やまぐち》

TEL 0768-22-0239

HP <http://www.yamaguchi-suisan.com/>



### なまこやのこのわた

七尾湾のナマコの腸を原料とした能登の伝統食品。日本三大珍味の一つで、磯の香りの中に、ほのかな甘みのある商品。

《南大根音松商店》

TEL 0120-33-7058

HP <http://www.namakoya.com/>



### なまこやの干くちこ

七尾湾産ナマコの卵巣を塩漬けにして干した能登の伝統食品。ナマコの中でも、くちこを持つものは限られた希少な食材。

《南大根音松商店》

TEL 0120-33-7058

HP <http://www.namakoya.com/>



### じろ飴

500年前から能登で代々受け継がれてきた伝統食品。今も昔ながらの製法、技術で一つひとつ丁寧に手作りされている。砂糖を使わず、米と大麦だけで昔ながらの素朴な味わいを表現している。

《横井商店》

TEL 0768-72-0077

HP <http://matsunamiame.com/index/>



### 能登そば

能登の耕作放棄地を再生した農場で有機栽培した原材料を使用。味はもちろんのこと、持続可能な有機栽培を実践する姿勢に、県内外から注目を集めている。

《榎金沢大地》

TEL 076-257-8818

HP <http://www.k-daichi.com/>



### 曾良かぶら寿司

穴水町曾良に伝わるかぶら寿しは、低農薬で栽培した地元産の白カブらにサバを挟んで発酵させた伝統食。昭和58年に地元農家の主婦で組織された「曾良かぶら生産組合」が特産化。

《曾良かぶら生産組合》

TEL 0768-58-1180



### 能登の食べる海藻団膳

輪島産の海女採り天然わかめをフリーズドライにした商品。添加物を一切使用せず、わかめそのものの姿・味を子供達に伝える想いをこめた商品。

《昆布海産物處 しら井》

TEL 0767-53-0589

HP <http://konbuya-shirai.com/shouhin/index.html>



### 奥能登揚げ浜塩

日本で唯一、能登半島にしか残っていない揚げ浜式製塩法で製造。能登の海水と薪を用いて製造する、ミネラル豊富で味わい豊かな天然塩は観光客からの人気も高い。

《奥能登塩田村》

TEL 0768-87-2040

HP <http://enden.jp/>



### 木樽天然仕込醤油

能登の気候風土の中で生産された原料(大豆、小麦)にこだわり、添加物を使用せず、昔ながらの手作業で作られた商品。木樽で熟成されたまろやかな醤油本来の食味で、素材の味を引き立てる。

《鳥居醤油店》

TEL 0767-52-0368

HP <http://www.toriishouyu.jp/>



### ふらっとのいしり

奥能登の伝統的な発酵食品である「いしり」。いかの内臓と塩のみを原料として、昔ながらの製法にこだわり作られた魚醤は、贅沢かつ芳醇な風味に仕上がっている。

《民宿ふらっと》

TEL 0768-62-1900

HP <http://flatt.jp/>



### 奥能登地サイダー しおサイダー

揚げ浜式製塩法で作られた希少な塩を使用したサイダー。まろやかでコクがあり、すっきりとした甘みのご当地サイダーとして、全国で人気を集める。

《奥能登Ante》

TEL 0761-74-8002

HP <http://www.ante-jp.com/>

