

能登島“まあそい”時間

What is “MASOI”?

「まあそい」とは？

豊かな、良く成長した、よく実っている、といった意味。「能登島まあそい」は島の人々の普段の暮らしの中で、“お互い様の精神”によって育まれた、能登島が誇るすばらしいヒト・モノ・コトを知っていただくことを目指して能登島ベスカグリ・ネットワークが展開している活動です。島の魅力あるコンテンツをウェブサイトにて情報発信しています。
<https://masoi.net/>

能登島で出会うおいしい食やものづくりは土地の人たちの「里山里海とともに生きる」という思いそのものです。

島の恵みをいかす人々

漁師になって16年目。伝統漁法だけでなく漁場や漁獲高のデータを分析し、効率よく魚を獲る新しい漁法も取り入れています。
／平山水産
代表取締役 平山 泰之さん

野菜本来の味と土にこだわり、消費者や料理人に愛される野菜を育てています。能登島の魅力は人の優しさや豊かな自然、食材が豊富で美味しいところです。
／NOTO高農園代表 高 利充さん

えのめぎょう ● 鰻目漁港



平山さんが捕った新鮮な真ダコは全国にも発送している

回遊魚から近海魚まで多種多様な魚介を水揚げ

能登島北東部にある鰻目漁港。波静かな七尾湾・富山湾では一年中漁が可能で、多種多様な魚介が水揚げされています。漁師の目利きを信頼する料理人からの指名買いも珍しくありません。

→P23 / 特集4-1
⑧七尾市能登島鰻目町33-86 ☎0767-84-1388 (平山水産)

のどたかのうえん ● NOTO高農園



20ヘクタールの農地で約300品目以上を生産

赤土づくりからこだわった野菜はプロ御用達

能登島の赤土で自然のままに育てた伝統野菜や希少な西洋野菜、エディブルフラワーは全国の料理人から支持されるほど。レストランへ足を選び、料理から発想して味やサイズを研究するなどニーズに応える良質の野菜作りをしています。

→P23 / 特集4-2
⑧七尾市能登島百万石町27-3 FAX.0767-85-2678 <https://taka-farm.com/>

かあちゃんいちば ● かあちゃん市場



生産者の顔が見える野菜は安心安全で、価格も100円、200円とお手頃です。自分たちが食べておいしいものだけ販売しています。
／かあちゃん市場代表 林 妙子さん

母ちゃん自慢の手作りの味をお手頃価格で

春から秋にかけて開催される地元のお母さんたちによるテント市場。赤土で育った島の野菜をはじめ、手作りの梅干しやせんべいなど土地ならではのおいしいものが安く、たくさん買えるところが人気です。

→P23 / 特集4-3
⑧能登島大橋のたもと七尾市大駐車場で開催 ☎0767-85-2642 (担当:林)
⑤5月～11月毎週土・日曜の7:15～売り切れ次第終了

「まあそい」ブランド

まあそい印の特産品は能登島の食文化そのもの。米や塩、みそ、ボン菓子、紅茶、ケーキなどがあります。



みちのえきのとじま 道の駅のとじま

「まあそい」ブランドなど能登島の特産品が揃い、みやげ選びに便利。食事利用もできます。

→P25 / MAP122
⑧七尾市能登島向田町122-14 ☎0767-84-0225
⑨交流市場売店9:00～17:00 (レストラン10:30～14:30)
⑩12/29～1/1、12月～3月20日は木曜 (祝日の場合は営業)
<https://notojima-michinoeki.com/>

まあそい時間を過ごせるスポット

目の前が海のカフェで味わう こだわりのコーヒー

まあそいかふえ
まあそいカフェ

八ヶ崎海水浴場にある浜茶屋を改装したカフェで、海を眺めながらゆっくりとカフェタイムをお楽しみいただけます。特に自家焙煎の豆で淹れるコーヒーは絶品です。

→P23 / 特4-4

㊦七尾市能登島八ヶ崎町

㊦夏期のみ営業予定 ※営業はHPで確認を
<https://masoi.net/>



店内の一角では島の特産品を販売

浜茶屋をリノベーション

自然豊かなロケーションから能登島を体感してください。



ドリンクのテイクアウトも可能

能登産食材を取り入れた 本格洋食を!

はいからしよくどう
はいから食堂

能登産の野菜や肉を取り入れた洋食メニューが楽しめます。中でも能登牛入り鉄板のせハンバーグステーキランチなどハンバーグメニューがおすすめ。

→P23 / 特4-5

㊦七尾市能登島向田町128-81 ☎0767-84-1090

㊦11:00~15:00、ディナータイムは要予約 ㊦火曜(祝日の場合は営業)
<https://haikara-syokudo.com/>



能登牛入り鉄板のせ
ハンバーグステーキランチ1,760円



どの席からも海が眺められる

内浦にある能登島は波おだやかな海が魅力。店からも眺められます。

はいから食堂シェフ
石場 真樹さん



昭和から受け継がれる 伝統製法で塩づくり

#体験

のどじましぜんのだとながさき
能登島自然の里ながさき

昭和初期、能登島長崎地区では海水を釜で煮詰める塩づくりが行われていました。平成に復活させた舟小屋で塩づくりの原理を学んだ後、小さな土鍋を使って海水を煮詰める塩づくりを体験できます。

→P23 / 特4-6 / 要予約

㊦七尾市能登島長崎町28-9(長崎多目的集会場)

☎0767-84-1702(能登島自然の里ながさき事務局)

※自宅電話番号のため、不在の場合はご了承ください

㊦応相談(所要時間は1~2時間。調整可能) ㊦不定休

㊦1人1,500円 ※最大50人まで体験可能



4日間かけて一度に作られる塩は30kgほど



能登島自然の里ながさき 代表 源内 伸秀さん



土鍋を使った塩づくり
一緒に貝も煮て食べる

