

魚



漁師 三浦 宏之さん

**寒流と暖流がぶつかる好漁場  
西能登は海の食材の宝庫です。**

日本海に突き出た能登沖は、寒流と暖流がぶつかる好漁場として知られています。特に西能登は、加能ガニをはじめ、甘エビやノドグロといったさまざまな種類の魚介が水揚げされています。磯の定置網では、ブリ、鯛、スズキ、メバル、ヒラマサ、トラフグ、シマダイ、アオリイカ、ハマチなどがとれ、いつも旬で脂ののった魚が食べられます。

里浜の生産者に聞く

おいしいさの  
理由は  
何ですか？



米



ゆめうらら 裏 貴大さん、知恵美さんご夫婦

**農薬を使わずに育てた  
能登の恵みが詰まった米です。**

昔の食材は今の食材と違っておいしかったとお年寄りの方々は口をそろえて言います。それはなぜかと考えた末に行き着いたのが、農薬を使わない農業です。すべての生き物たちが生きていける環境で育成した米は、安心安全なのはもちろん、豊かな土壌の栄養を吸収したことで、噛めば噛むほど甘さが感じられます。能登の大地が育んだと胸を張って言える米をぜひ志賀町で味わってくださいね。

野菜



農家 高橋 彰一さん、順子さんご夫婦

**豊かな大地が育んだ野菜は  
どこにも負けません。**

ゴボウやジャガイモ、タマネギ、サトイモ、サツマイモなどを栽培しています。特にゴボウは浜砂で育てていて、潮風を受けることで柔らかくておいしいと評判を呼んでいます。先祖伝来の土地で育った野菜たちは、大地の恵みをたっぷり蓄えています。自分の子供たちのように愛情をたっぷり注ぎ込んでいるので、どこの土地の野菜にも負けないという自信がありますよ。

醤油



カネヨ醤油 上江 哲夫さん

**昔ながらの手作りの  
製法を守り続けています。**

創業90年。伝統の技を受け継ぎ、家族だけでじっくりと醤油造りに取り組んでいます。大量生産される醤油と違うのは熟成期間です。1年間かけて、ゆっくり発酵させていくため、豊かな香りとまろやかな旨みがあるふれる醤油に仕上がります。寿司や刺身だと、味の違いがはっきりと分かるはず。これからも手間暇を惜しまない製法を守り続けていきたいと考えています。

肉



てらおか風舎 寺岡 一彦さん

**肉の甘み、旨みでは  
能登牛は全国で一番です。**

石川県のブランド牛・能登牛は、昨年の出荷頭数が約700頭と全国のブランド牛の中でも少なく、そのほとんどが石川県内で消費されているため、美食家の間で“幻の牛”と呼ばれています。昔ながらの山と海が残り、澄み切った空気の中で育った能登牛は、和牛オリンピックのおいしさ部門で全賞を受賞するほどの旨さなんです。また、適度に弾力のある肉質で、肉の甘みが際立って感じられますよ。

