



あの人にふるさとの 旅心を贈ろう

ギフトは贈り先を想って選ぶもの。
贈られた人は、ギフト商品だけではなく、
その人の気持ちも受取り、贈った人への思いを馳せます。
大切なあの方への贈り物にいかがでしょうか？



じのもんギフトバコ
楽しみ方はこちらから

＼ じのもんギフトバコのセット内容 ＼

01. 旅するふるさと 絵巻物



石川県を5つのふるさとに
分けた絵巻物地図。おう
ちでプチトリップ気分、
あるいはドライブ&観光に
も利用できる『旅するふる
さと絵巻物』

02. じのもんマガジン

ふるさとの旅ご
ころを取材・編集し
た『じのもんマガジ
ン』石川版とエリ
ア版の2冊セット



03. ふるさと情報付きカード式カタログ

特産品が
一品選べる
カード式カタログ
(10～20枚程度)



＼ エリア×価格で選ぶ、贈り物に便利な全20コース! ＼

石川県を5つに分けたふるさとの中から、お好
きな「じのもんギフトバコ」をお選びください。
カタログの特産品は「常温」と「冷蔵・冷凍」
があり、それぞれのギフトバコ価格をご用意して
います。

※奥能登エリアは、出荷ができる体制を順次ととのえ再開します

エリアから選ぶ

- 南加賀エリア
- 白山エリア
- 金沢周辺エリア
- 能登エリア
- 奥能登エリア(休止中)

価格から選ぶ

- 【常温】 6,000円
- 【常温】 8,000円
- 【冷蔵・冷凍】 7,000円
- 【冷蔵・冷凍】 10,000円

じのもんギフトバコ
公式サイト



みちのえき
ファボ
2024 SPRING
vol.7

TAKE
FREE

2024年3月31日発行(季刊発行)
発行／株式会社ストアインク 〒921-8043 石川県金沢市西奥1-66-1 TEL.076-244-7747 発行人／中谷 毅

『Furusato』の魅力を求めてふらっとプチトリップ

Furusato

みちのえき
ファボ

TAKE
FREE
無料

2024
SPRING
vol.7

金 沢

加 賀

能 登

特集

がんばろう能登
ふるさとに眠る宝を探す

じのもんギフトバコについて
お問い合わせはこちら

株式会社ストアインク じのもん事業部
☎076-244-7747 info@jinomon.com お問い合わせ受付時間 平日10:00～18:00



能登の素朴な風土で 良質な能登牛を育てる

文：高賀 千里 写真提供：能登牧場、サニーサイド

能登のやさしく豊かな環境で のびやかに育てられる能登牛

日本海に突き出した形の能登半島は、低山地と丘陵地が大部分を占め、平野部が少なめ。電車は無く、バスも少ないけれど、里山が育む豊かな自然に恵まれている。1,000頭もの能登牛を肥育している『能登牧場』がある土地は、そういう土地だ。さらに言えば、最寄りとなる能登町の市街地からは、国重の山を回り込んだ山あいにある。「山の中にあるので、とても静かできれいな空気でしょう。牛の飼育には適した環境なんです」

そう話すのは『能登牧場』専務の平林将さん。7名のスタッフとともに計8名で、牛たちの飼育をしている。生き物が相手であるため、シフトを組んで365日毎日世話をする。そこには暇や寂しさより、追求していく充足感があるという。「うちでは全て手作業で給餌しています。1,000頭の牛たちに1日2回の給餌ですから、オートの給餌機で効率的に——と思うところでしょう。ですが、私は人の手で餌をあげることが良い牛を飼育する要（かなめ）だと考えています。午前、午後と牛房の中に入って、人間に接するように、自分の目で1頭ずつ成長具合や健康状態を確認しています。その時、



やさしい表情と穏やかな口調で話す平林さん。幼少期は牛舎併設の家で牛と一緒に生活を送ったという。

スタッフ間で気を付けているのが、大声を出さない、走らない、むやみに牛にさわらないこと。牛房は牛の生活空間なので、牛にとってストレスフリーの生育を大切にしています」



平林 将 さん

『能登牧場』専務取締役、『野々市ミート』生産事業部長。大学院卒業後は公認会計士を目指す中、「赤城畜産」に能登牛と牧場開設の話が舞い込み、未来を考慮して技術継承を決意。

能登牧場

TEL.0768-72-0622
石川県鳳珠郡能登町泉る12
※突然の来訪はご遠慮ください。
一般見学は行っておりません。



中田 光信 さん

『野々市ミート』を運営する『サニーサイド』専務取締役。2018年『スターゼン』と提携し、北陸および全国での拡販を図る。食肉のプロフェッショナルであるお肉博士1級取得者。

野々市ミート

TEL.076-227-9623
石川県野々市市白山町1-33
営／10:00～19:00
休／水曜
[Instagram]@ nonoichi_meat

能登牧場の能登牛の品質に 肉の目利きが惚れ込んだ

出荷した能登牛を引き受けるのが、金沢で食肉卸を営む会社『サニーサイド』。石川県内はもちろん国内外から食肉を仕入れ、

雪は厳しいけれど空気が綺麗
この能登の自然は残り続けてほしい



スーパーや焼肉屋、レストラン、宿泊施設などさまざまなところへ供給している。中でも、能登牛の取り扱いにおいては業界最大手だ。「実は、能登牛の年間出荷頭数が1,000頭を初達成したのは2018年のことで、2007年では386頭、2015年の北陸新幹線長野～金沢間の開業年でも672頭と少なく、幻の和牛とまで言われていたんです」

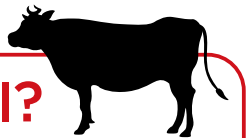
と、『サニーサイド』専務取締役の中田光信さんは明かす。「正直、絶対数が少ない。これでは県内でも限られた店のみにになってしまう。能登牛のルーツは神戸牛の祖である但馬牛と同じでベースの品質はいいのに、広められない。そんな能登牛の供給量を引き上げてくれたのが『能登牧場』でした。ここだけで年間約400頭を出荷、しかも折り紙付きの品質で。こんなにありがたいことはありません」

能登牛が増え、県内外へ流通し、ファンを増やすことで、能登はもちろん石川県全体の活性化にもつながるだろう。

1,000頭もの能登牛を育てる 能登牧場が誕生するまで

平林さんが『能登牧場』を始めたきっかけは、家業の技術継承と母からの後押しだ。群馬県にある黒毛和牛の生産牧場として名高い『赤城畜産』で生まれ育ち、ものごころがつく前から牛がいる生活をしてきたという。「2011年の東日本大震災では、赤城畜産にも一部被害がありました。その時に『今後に備えて、牛の生産地を全国に分散した方がいい』と話が出たんです」

What's NOTOUSHI?



以下3つの基準を満たした黒毛和牛が「能登牛」です

- 一. 黒毛和種（血統が明確であるもの）
- 二. 石川県内が最終飼養地で、石川県内の飼養期間が最長
- 三. 肉質等級はA3以上またはB3以上

※石川県内の生産から販売・流通に至る関係団体で構成する「能登牛銘柄推進協議会」が、1995（平成7）年に規約を作成

お肉を通して みんなに笑顔を それが我々の願いと決意

2012～2013年にかけて会社を作りつつ牧場の土地を探す中で、石川県にした決め手は、2015年の北陸新幹線の長野～金沢間開業だという。「観光業も盛んになっていくから、肉牛の魅力もより広く、多くの人に伝えられるのでは」ちょうど企業誘致も行われていたこともあり、石川県内各地を視察した平林さん。その中でも能登町の泉地区の中でも、人里離れた林の中に決め、2014年に新会社『能登牧

場』を開所した。なお、能登牧場と赤城畜産自体に資本関係はなく、あるのは親子3代にわたるノウハウだ。「泉地区の住人は『能登牧場』のスタッフただ1人なんです。それほどまでに人がいないし、車もない。あるのは自然だけ。牛にとってストレスフリーな環境で、気候も年間を通して比較的冷涼で、私が考える飼育方針とマッチしたんです」

そうして始まった能登牛の肥育。牛がよく餌を食べるようにと、父との経験と知見のもとに餌を工夫し、牛房は自然の風が通り抜けるように設計して、いつでもクリーンな空気に。牛を出荷した後も、奥能登から金沢のセリ市場まで車で約3時間かけて出向き、枝肉になった牛をしっかり見て確認して、卸業者に話を聞き、記録しているという。肥育農家は出荷するまでが仕事だと言われるが、出荷で終わらず、その先も向き合って追求する姿勢は、生産者としては珍しい。「能登牧場で能登牛を育てる上で大事にしていることは『科学的根拠と伝統的な飼育法』です。科学的根拠は効率的に牛を育てる上で重要な要素のひとつです。

しかし、非効率的な作業の中に高品質な牛を育てるコツが隠されています。私は祖父や父たちが体得してきた伝統と、牛飼いとして

の経験とカンも大切に飼育を工夫しています」PDCAを回して突き詰めていくことも楽しいのだと平林さんは話す。その姿勢だからこそ、『能登牧場』が育てる〈能登牛〉の肉質に磨きがかかり、数々の賞を受賞。「ただ追求しているだけ」と言うが、平林さんの快挙には驚かされるばかりだ。

能登牧場の能登牛を 専門に取り扱いたい熱意

一方、中田さんが『野々市ミート』を立ち上げたのは、2021年6月のこと。「能登牛を扱う〈町のお肉屋さん〉を石川県内に作ろうと、平林さんに話を持ちかけました。能登牛の中でもここのお肉はレベルが違う。『能登牧場の能登牛』を売る専門店を、どうか私に作らせてほしいと頼み込みました」そこまで熱烈オファーをかけたのは、中田さん自身の経歴と食肉への知見の深さからだ。「私は『天狗中田』の創業者の次男の家系です。1926年に曾祖父の代で分家して、金沢市白銀町（現在の玉川町のあたり）で肉屋『天狗中田商店』を営んでいたのですが、昭和の中ごろにはスーパーマーケットが増えてきて……食肉の



上／食肉のカットは「サニーサイド」の食肉センターにて行っている。
右／美しい能登牛のしゃぶしゃぶ・すき焼き用の肉を花の形に盛り付け（店頭手渡しのみ）

右下／能登牛プレミアムのリブローズを用いたサイコロステーキを、おしゃれなギフトに。
下／能登牛すき焼きコロッケなど「野々市ミート」では気軽に買える商品も。

卸売りにも力を入れようと飲食店や宿泊施設、結婚式場などへ注力するようになり、社歴が60年を超えたのをきっかけに、1986年に『サニーサイド』と商号を改めた経緯があります。食品流通競争への対応として、食品加工部門を立ち上げたのもこの頃です。

そういう家系ですから、ものごころがつく頃にはお肉大好き！に育ちましたね。大学卒業後は修業を積んで金沢に戻り、家業を継ぐんだと考えていました」

東京にある食肉業の総合商社『スターゼン』の中でも、『スターゼンインターナショナル』

に配属され、牛肉の輸入に携わった中田さん。肉の個性を知り、ブランド肉への広い視野を持って金沢に戻り、2015年に『サニーサイド』へ入社。

当時は北陸新幹線の長野～金沢間開業もあり、能登牛の需要が高まり喜ばしく思う反面、能登牛の品質にバラツキを感じ、本来の品質以上に過剰評価されているのではないかと、新幹線需要が収まった後のことを考えるとまた腐れてしまうのではないかと不安を感じていたと振り返る。「石川県はもともと畜産が盛んな県ではなかったため、能登牛の生産量自体もあまり多くありませんでした。当時はご当地和牛ブームも来ており、全国各地のいろいろなブランド牛がさまざまなメディアで紹介されていましたが——能登牛はブランディングという点では大きく遅れを取っており、全国的なメディアへの露出はほぼ無かったんです。そんな中で私が出会ったのが、能登牧場の能登牛でした。際立って美しく、おいしい。これならいけると惚れ込みましたね」

実は中田さんを含む卸業者は、能登牛を畜産農家から直接買えるわけではない。金沢市にある『石川県金沢食肉流通センター』に県内の農家から牛が搬入され、枝肉の状態にしてからセリにかけられる。「そういう仕組みですので、純粋に肉の外見で選ぶのですが……それが、偶然にもほとんど『能登牧場』の能登牛でして。食べた時の、きめ細やかでやわらかな肉質と上質な脂によるトロける食感は絶品です。この能登牛なら



格式ある和牛の大会で 映えある賞を次々獲得

2022年に鹿児島県で開催された和牛の品評会「第12回全国和牛能力共進会」にて、『能登牧場』が去勢肥育牛（黒毛和種）の部で優等賞12席を獲得。

全国和牛能力共進会は、5年に1度開催される「和牛のオリンピック」と呼ばれる和牛の品評会。今大会では過去最多の41道府県から438頭が出品されたなかでの受賞。

さらに、2023年には黒毛和牛の枝肉（※）のクオリティを競う「石川・福井合同肉牛枝肉共助会」で、最高位のグランドチャンピオンに8年連続で選出。開業から歴史は浅くとも確かな実力が立証されている。

※頭部・尾・肢端・内臓を取り除いた骨付きの肉のこと

胸を張って県内外に出せると確信しました」しかし、県内には能登牛専門の肉屋が1軒もなく認知度も低い。おひざ元である石川県で能登牛の味を知ってほしい一心で、2021年に野々市で『野々市ミート』を立ち上げ、開店した。

「将来、東京や大阪から来た人が『能登牛って知ってる?』と言われた時に『知ってます、おいしいですよ』と地元の人が返せるようになると、どんなに誇らしいか。とりわけ、私が惚れ込んだ『能登牧場の能登牛』を知って、食べてほしいんです」

ステーキや切り落とし、焼肉用などさまざまな商品を取りそろえた『能登牧場の能登牛』専門のお肉屋さんとして、日々の食事はもちろん、ハレの日の贈り物などにも選んでもらいたい。中田さんが立ち上げた『野々市ミート』には、平林さんへの敬意と能登牛への愛情が詰まっている。



意気投合した中田さんと平林さん。「どんな肉が求められるのか?」「餌は? 飼育期間は?」と理想の肉のためとことん話合った。

元旦、突如襲った大震災に 人も牛も疲労困憊の日々

平林さんが『能登牧場』でハイクオリティな能登牛を多く育て、中田さんが『野々市ミート』で能登牛を広める——順調に進むかと思った折、思いがけない災害が起きた。

2024年1月1日16時10分に発生した、能登半島地震だ。

震度6強の激しい揺れが『能登牧場』を襲い、平林さんからスタッフは急いで牛たちのもとへ駆けつけた。ふだん穏やかな表情の牛たちが、強張った表情でふるえている。停電で給水機が使えず、衰弱死する牛もいた。「人命第一なので、牛の優先順位が低いのは仕方がないのですが……牛を置いて避難はできない。だからと言って、牧場そのものは避難所にもなれません。牧場に繋がる道路は損傷し、通行が制限されていますし、餌



左／震災で被害を受けた牛舎。断水の影響で牛への飲み水が十分に供給できず、水を求めて悲痛な鳴き声を上げる牛も……。右／震災でシャッターが大破。絶望と失望が交錯する中、それでも前を向き、牛を守ろうとスタッフ総出で奮闘している。



も水もすぐに底をつきます。でも、まだ生きている牛たちのために、できることをするしかない。真綿で首を絞められるような心地でした」

能登牛のブランド名が上がってきて、これから……という状況下で襲った危機。中田さんは、震災後すぐにSNSで『能登牧場』の現状を訴えた。「ありがたいことに、かなり早い段階で福井など近隣から発電機を届けてもらえました。他にも全国からご支援をいただきました。私も牛のための水を2トン詰んで朝7時に出発し、なんとか届けることができたのですが、会社に戻ってこれたのが夜10時。特に寄り道もしていません。それほどまでに道路状況が酷かったのです。しかし、牛のための支援は待っていても来ません。動けるなら動かないと……と必死でした」

しかも、『能登牧場』の能登牛は年間出荷頭数の約4割を占めるという。ここだけでなく、他に能登牛を育てている農家もどんな判断をするかわからない。築き上げたブランド牛の地位も、能登牛の優れた味も失ってしまうかもしれない——恐怖がつきまとう中、牛のためにできることを震災以降、模索し続けている。

苦しくても前を向いて 未来的思考で能登牛を守る

震災から3か月が過ぎた今も、平林さんは事務所での寝泊まりを続けている。水も餌も徐々に供給できるようになったが、それでも不足しているものは多い。「向こう数年、減産するのは避けられません。だからこそ、牛の頭数を増やしていくべき」それは、以前のような〈希少だから幻の能登牛〉でありたいとの願い。中田さんも現場に物資運び、復興を手伝うこともあるという。「ブランド和牛が乱立する中、石川県のブランド和牛の進出は遅すぎました。後発のブランド和牛としてどうしていくかが課題ですから、ここで途絶えさせるわけにはいかないんです。私は卸業者として売ることにしていませんでしたが、これからは能登牛が育つ背景、ストーリーにも目を向ける必要があると考えています。この震災で、断腸の思いで廃業を決断する農家もいる中、能登牛を継続する側としてできることを考えながら、進めていきたい」

だからこそ、震災前よりも能登牛の頭数を増やす——

そのためには、昔のものではなく、昔以上のものを。

震災前の在りし時に戻すというより、未来的思考で〈新しく作り直す考え方〉が必要だとふたりは話す。

この先、新たな価値を創造する可能性を秘めた『能登牧場の能登牛』が生まれるだろう。そんな期待を抱かずにはいられない。

がんばろう能登 ふるさとを贈って食べて 能登のお店を応援！



じのもんギフトバコ
楽しみ方はこちらから

／がんばろう能登「じのもんギフトバコ」のセット内容／

01. 旅するふるさと 絵巻物



石川県を5つのふるさとに分けた絵巻物地図。がんばろう能登「じのもんギフトバコ」では、能登エリア・奥能登エリアの絵巻物が選択できます。

02. がんばろう能登応援マガジン

ふるさとの旅ごころを取材・編集した能登版(16P)と、がんばろう能登応援マガジン(8P)の2冊セット



03. ふるさと情報付きカード式カタログ

能登の特産品が
一品選べる
カード式カタログ
(10枚程度)



(裏面)

(表面)

ふるさとを贈って・食べて能登・奥能登応援 大切なあの人に、がんばろう能登「じのもんギフトバコ」を！

石川の人や石川を離れた人が、「旅ごころ」とともに家族や友人にふるさとの味を届けることができる「じのもんギフトバコ」。令和6年1月1日に能登・奥能登を襲った未曾有の大地震。「私たちにできることは何か？」を考え、緊急にがんばろう能登「じのもんギフトバコ」を企画しました。能登・奥能登で営業を再開されているお店の「じのもん」を、全国の方に召し上がっていただくことで能登のお店を応援したいという思いでいっぱいです。ぜひこの機会に、あなたも「じのもんギフトバコ」で能登の応援をしてみませんか？

公式サイト



上／生産者と加工・販売者が一体となり、新しい食肉提供を目指す。
下／『野々市ミート』では町のお肉屋さんとして家庭用食肉も販売。



ふるさとを贈って、食べて
能登応援！



飲み方は簡単
お湯で煮出すだけ

栽培から加工まで 全て手作りにこだわった「菊芋茶」

「菊芋」は、日本には幕末にもたらされたと伝えられており、荒地でも育つほど生命力の強い食材です。原産地の北米では「太陽の根」と呼ばれ、とても大切にされています。現在は、能登でも広く栽培されており、七尾市にある福祉施設では、自園の畑で丁寧に菊芋を育てて、さまざまな形に加工されているそう。「菊芋茶」は、やさしい甘みとノンカフェインで、年齢問わず安心して毎日のお茶として飲むことができます。普段の食事やお菓子などとともに味わってください。

みのり園

TEL.0767-53-7266 七尾市国分町セ部18
営／8:30～17:00 休／土・日曜・祝日



鍋はもちろん、田楽や
サラダのアクセントにも

能登産大豆など国産材料だけを使い 1年以上長期間熟成させた「とり鍋みそ」

能登は「発酵王国」と呼ばれるほど、発酵食品が豊富な土地です。海と山が近く、多種多様な食品が手に入る反面、昔は高温多湿な夏や深い雪に閉ざされる冬のために、食品の管理が必要だったそう。もちろん味噌もそのひとつ。能登に伝わる伝統の製法を守り続け、能登産の大豆と里の奥にある霊水を使って仕込まれています。地元では、風味豊かで「食べると元気になる」チカラ味噌と呼ばれているのだとか。そのチカラ味噌で作った鍋専用のコクの深い味噌が「とり鍋みそ」です。

川森食品

TEL.0767-68-2343 七尾市田鶴浜町78
営／8:30～17:30 休／無休(不定休あり)



コシヒカリ、ひやくまん穀、
ミルキークイーンの食べ比べ

温和な風土の能登で 我が子のように育てたお米3種

日本で初めて世界農業遺産に認定された「能登の里山里海」は、石川県の北部である能登半島の4市5町に広がっています。その中のひとつ、羽咋郡志賀町にて自家栽培で米作りを行っているのが『能登ファーム志賀』。家族経営の小さな米農家でありながら、同社の作る米は質が良く、毎年のように全品種が一等級米に認定されています。温和な風土の能登で豊かな土ときれいな水からできた米は、炊きあがり美しく食卓をワンランクアップさせてくれるはず。

能登ファーム志賀

TEL.080-4257-2304 羽咋郡志賀町坪野の13
営／8:00～17:00 休／不定休



能登産「紅はるか」のほんのり上品な
甘みがクセになる

道の駅『のと千里浜』限定の 紅はるかチップス&フィナンシェ

日本海に面した能登の土で、手塩にかけて育てられる野菜たち。太陽のぬくもりと共に匂い立つ土の香り、気づけば長靴にへばりついた泥、天候や動物などに負けず、根気よく育てた野菜が味も形も良いとわかった瞬間は、何年、何度作ってもホッとするそうです。そんな能登育ちの「紅はるか」を、気軽に食べられるおやつに。米粉でカラリと揚げたチップスや、生地に紅はるかを混ぜ込みラム酒に漬けた干し芋をトッピングしたフィナンシェは上品な甘さが絶品です。

道の駅のと千里浜

羽咋市千里浜町タ1-62 TEL／0767-22-3891
営／9:00～18:00 休／水曜



原木しいたけの旨味を凝縮した
干し椎茸は、煮物などに広く利用

「山のあわび」の別名を持つほど 肉厚で味わい深い「のと115」

「里山」とは、人々の暮らしの近くにあり、林業や農業に利用するほか、山菜など豊かな森の恵みをもたらしてくれる場所として、守り育ててきた身近な自然。能登の里山では、しいたけや果樹の栽培のほか、炭焼きなどが盛んです。コナラやクヌギに植え付ける原木しいたけ「のと115」は、春と秋が旬の通常のしいたけと違い、寒さ厳しい真冬に芽吹き、日本海からの厳しい風雪に耐えながらじっくりと育つため、風味も食感も強くたくましい味わいになります。

ウッドランドファーム

TEL.090-1739-8928
羽咋市金丸出町ち95



スパイシーなショウガ味、香り高いほうじ茶味、フルーティないちご味

なまこ入のパンナコッタだから「パンナマコッタ」

日本三大珍味のうち能登の名産になっているのが「このわた」と「くちこ」。どちらも海の黒いダイヤと呼ばれる「なまこ」が原料です。なまこの身を茹でて乾燥させた乾燥なまこは、中華では高級素材。この乾燥なまこをスイーツにしたのが「パンナマコッタ」です。一見、異色の組み合わせにも思えますが、なまこ自体はとても淡泊な味わい。その身に含んだコラーゲンをゼラチンの代わりに使っているため、プルプルつるんとした喉越しが楽しい口当たりに仕上がっています。

なまこや

TEL.0120-33-7058 七尾市石崎町香島1-22
営／8:30～17:00 休／木曜日



柔らかい食感の塩豆大福とよもぎを加えた塩豆大福(草)

店主が惚れ込んだ能登島産の海塩を使用した「能登の塩豆大福」

七尾市に工場を構える『粟津屋』は、地元スーパーなどを通じて創業以来ずっと変わらずに愛される和菓子をお届けしてきました。創業50年を越え2代目へと代替わりしたあと親しみやすさはそのままに、時代に合わせたアレンジを加えた新しい看板商品を開発したいという熱意から生まれたのが、こちらの塩豆大福です。もち米には県内産最高品種といわれる「カグラモチ」を100%使って、少し固めに炊き上げた北海道産赤えんどう豆と、甘さを抑えた自家製餡をたっぷりと詰め込みました。

粟津屋

TEL.0767-52-3538 七尾市寿町83
営／7:00～14:00(仕込みによる) 休／日曜、祝日



かつては漁師が自分の食べる分だけ収穫していたアカモク

波穏やかな七尾湾の「アカモク」

柔らかい口当りは海のじねんじょ

能登で定置網漁が始まったのは戦国時代。織田信長にブリを献上した記録も残されている日本の定置網漁発祥の地のひとつと伝えられています。漁師の朝は早く、漁が始まるのは午前3時。そんな彼らのパワーの源のひとつが「アカモク」という海藻なのだとか。昆布やヒジキの仲間で、フコイダンという成分のネバネバがまるでじねんじょのようであることから「海のじねんじょ」と名付けられました。加工した干物と一緒に食べれば、能登の海の豊かさを感じることができます。

鹿渡島定置

TEL.0767-58-1350 七尾市鶴浦町9-38-2
休／水・日曜、祝日・年末年始・GW・旧盆



味噌汁などの隠し味や甜麺醬の代わりに使用するのもおすすめ

天然の蔵付き麹菌で造った長期熟成の「倍糀みそ」

蔵に棲み着いている麹菌は、味を決める重要な役割を果たすため、古くは「蔵の神様」として大切にされてきました。醸造に時間が掛かるので、珍しい存在となっていました。一般的な味噌よりも味わい深く仕上がることから、近年再び注目されているそう。そんな蔵付き麹菌で造った麹を通常の倍量を使いながら、大豆やお米の種類や熟成方法などすべてにこだわった味噌は、味わいのバランスが最高の一品。丁寧に造った味噌のおいしさを存分に楽しんでください。

IMAJIN

TEL.090-4653-7001
羽咋市千里浜町タ11-16



厳選した国産あずき餡の水羊羹と加賀棒ほうじ茶の水羊羹2種

ホロホロとほどけるような瑞々しい舌触りの水羊羹2種

水羊羹といえば、一般的には夏の甘味ですが、能登では冬を代表する和菓子のひとつです。発祥は定かではありませんが、家族でコタツを囲みながら水羊羹をつつく様子は、風物詩のひとつでも、懐かしい家庭の団らんでもありました。菓子舗はもちろん、古くは家庭でも作られていましたが、こちらの水羊羹は中能登・宝達志水町の蕎麦処謹製で、店では食事の最後に提供されているものです。能登の伝統を受け継いだ水羊羹の、ひんやり食感を楽しんでください。

上杉の水羊羹

TEL.0767-28-4740 羽咋郡宝達志水町麦生ヌ68
営／11:30～14:00(平日)、11:00～14:00(土日祝)
休／火曜、毎月の最終月曜



つぶあん、いちじく、よもぎ黒米や季節のおだまきなど

四季の味わいが楽しめる能登名物「おだまき」詰め合わせ

今はのどかな里山の風景が広がる宝達志水町は、古くから加賀と能登、越中の3国をつなぐ拠点として古くから栄えたまちです。1584年、前田利家と佐々成政がこの地で戦った「末森の合戦」は加賀百万石の礎のひとつ。この地に古くから伝わる伝統の菓子として「おだまき」があります。うるち米で作る生地はもちもちで、中に包まれたあんはどれもやさしい甘さ。伝統のつぶあんをはじめ、町の名産のいちじくや、里山に自生するよもぎなど、地元素材にこだわっています。

御菓子司たにぐち

TEL.0767-29-2112 羽咋郡宝達志水町萩市へ9-1
営／7:00～19:00 休／無休



「のとしし」で焼肉、鍋、煮込みなど料理の幅が大きく広がります

能登の豊かさを味わう 「のとしし肉」スライス・粗びきミンチ

田畑を守り、捕獲したイノシシを活用すべく「のとしし大作戦」を始めたのは平成27年。こちらは羽咋および近郊の里山に棲む人と生物との共生への味です。たとえ害獣であっても、いただいた命をつなぐ思いはさすが「能登はやさしや土までも」と評される能登の人々の気質です。施設にて洗浄し、衛生管理に注意しながら素早く処理をした猪肉は、臭みがなく、ジビエ特有の深い味わいが特徴。命をつなぐ能登の豊かさを味わってください。

のとしし団

TEL.0767-26-2944 羽咋市飯山町ア32
営／8:30～17:00 休／土曜、11月15日、年末年始、お盆



ユウシーな赤魚、食感が極上の鮭

旨味を増やす糍味噌とまろみを生む酒粕を 絶妙にブレンドした「味噌粕漬」セット

沖で暖流と寒流が交差することで、多種多様な回遊魚が集まる能登は、日本海側で最も大きく海に張り出した半島です。豊富で多彩かつ、とびきり新鮮な海産物は、古くから能登の人々にとって大切な栄養源であり、新鮮な魚を味噌や粕、塩に漬けて保存食としたのは人々の知恵。大切な恵みを残らずいただくためです。そんな能登の食文化を今に伝えるのが、魚の味噌粕漬。旨味を増やす糍味噌とまろみを生む酒粕を絶妙にブレンドし、素材の味わいを引き出した秘伝の味です。

能西水産

TEL.0767-45-1805 羽咋郡志賀町西海千ノ浦36-1
営／9:00～17:00 休／水曜、日曜、祝日



糍の甘みがマッチした「いか糍漬」とパスタにも最適な「いか黒づくり」

イカの塩辛に麴を加えた「いか糍漬」と 肝と墨を加えた「いか黒づくり」

日本でイカが食べられるようになったのは約5千年前。縄文時代には、食用として漁獲されていたそう。中でも、能登は全国でも有数のイカの生息地として、漁はもちろん、イカ釣り愛好家が集まる場所でもあるのだとか。地元では、生食はもちろん、魚醤や干物など、さまざまな形に加工されてきましたが、塩辛もそのひとつ。イカの身と肝を使った一般的なもののほか、能登では墨も使う「黒作り」も多く作られます。名前の通りの真っ黒な見た目と、より濃厚な味わいが特徴です。

かんのき

TEL.0767-53-3818 七尾市矢田町23号島田1-15
営／8:00～18:00 休／日曜、お盆、年末年始、臨時休業あり



能登塩こまやおとなの生姜などお米の味を引き立てるフレーバー

幻のお米と呼ばれる神子原米の 米粉で味わう「かりんと」

羽咋市の東部に位置する神子原地区は、広大な傾斜地に点在する山間農村集落。神子原の棚田は世界農業遺産にも登録されており、県下最大級の面積を誇ります。豊富な雪解け水と昼夜の寒暖差、自然とともに育つお米は風味が豊か。しかし、棚田は一枚一枚が狭く栽培に手間がかかるうえ、化学肥料による無理な増産は行っていないので、収量も平野部の田に比べると多くはありません。そのため、「神子原米」は市場に出まわる量も少なく、幻のお米と呼ばれるほど。

神子の里(神子原農産物直売所)

TEL.0767-26-3580 羽咋市神子原町は190
営／9:00～17:00 休／年末年始・不定休



しつとりとしたパイ皮で包みしつとりとしたパイ皮で包み

いちじくジャムに白餡を練り込み パイ皮で包んだ「いちじくの里」

いちじくは一枚の葉に一つの実がつき、そこから栄養を吸い、甘みが増していきます。そのため、完熟になるまで枝に実をつけていたいちじくは、収穫直前まで栄養を吸収するので、格別なおいしさを持ちます。ただ、そうやって完熟すると皮も実も柔らかくデリケートで、日持ちもしないのが難点でした。それならばと完成したのが、甘みと食感をギュッと閉じ込めた完熟いちじくのジャムです。甘味料は控えめで、種のプチプチした食感も楽しむことができます。

お菓子処めんでん

TEL.0767-28-3326 羽咋郡宝達志水町今浜チ7-3
営／8:00～19:00 休／無休



ほんのりと香る杉のフレーバーが素材の旨味を引き立てます

能登の豊かな大自然の中 杉樽木桶で2年間熟成の「杉樽醤油」

『近岡屋醤油』は、約百年もの歴史をもつ老舗。初代より受け継がれる杉樽木桶で「もろみ」を2年間じっくりと熟成させ、昔ながらの製法で丁寧に醤油をつくっています。こうしてつくられる生揚げ醤油と、能登の海洋深層水を合わせた「杉樽醤油」は、色や香味が濃く、口の中ではのかな甘みが広がります。さらに、実生ゆずの絞り汁を贅沢に使った「柚子ボン酢」や、利尻昆布を使った自家製だしを、「海風と時のたから」に合わせた「昆布ボン酢」もお楽しみください。

近岡屋醤油

TEL.0767-28-2001 羽咋郡宝達志水町今浜新1108
営／8:00～17:00 休／土曜、日曜、祝日



雪化粧をまとったような上品な
出で立ちは美味しさの証

約四百年の歴史「能登志賀ころ柿」 表面の白い粉は果糖の結晶

皮をむいた柿を吊るして乾燥させる際、柿全体に太陽があたるようにと柿の向きをころころと変えたことから「ころ柿」と呼ばれたそう。晩秋、干し柿専用の渋柿「最勝柿」のほどよく熟したものを厳選して収穫し、皮をむき、柿同士が触れないよう少しずつ位置をずらして吊るし、冬の冷たい風にさらして乾燥させます。さらに、何度も揉み込むことで繊維が切れ、柔らかな状態に。たくさんの手作業によって、ヘタの周りまで余すところなく甘さが引き出されています。

志賀の郷農園

TEL.0767-36-1586 羽咋郡志賀町安津見と24-3
休／土曜、日曜、祝日



オーナーパティシエが
丁寧に焼き上げる多彩な焼き菓子

地元の人に愛される 珠玉のスイーツ焼き菓子詰合せ

能登の入り口、「口能登」と呼ばれるエリアに位置する羽咋市。世界的にも珍しい波打ち際を車で走ることができる「千里浜なぎさドライブウェイ」があります。そんな羽咋市にある小さなベーカリー＆ケーキショップから、地元素材を使った可愛らしい焼き菓子をお届け。世界農業遺産に認定された「能登の里山里海」で穫れたハトムギを使ったフィナンシェをはじめ、焼きドーナツやカップケーキ、ラスクにクッキーなど、種類豊富なラインナップは満足度抜群。

ケーキ・ホームベーカリーモリモト

TEL.0767-22-6655 羽咋市中央町サ76-1
営／8:00～19:30 休／日曜



看板メニューのオリジナル味と
カレー味・ピリ辛味の3種

ハイスピード冷却を使用して

お店で食べる味そのままの冷凍からあげ3種

能登半島の付け根に位置する宝達志水町。金沢市から車で約30分という距離ながら、水源の森や、砂浜を車で走行できる「千里浜なぎさドライブウェイ」などがある自然豊かなまちです。豊富な伏流水によって、米だけでなく果樹や野菜など、食材にも恵まれています。地元からあげ専門店『おっSAMA』のオリジナル唐揚げは、丁寧に下処理を施した新鮮な国産鶏肉を、国産素材で作るつけダレに2日間漬け込むのがポイント。冷凍唐揚げは「おっSAMA」以外に、道の駅「のと千里浜」でも販売しています。

からあげ専門店 おっSAMA

TEL.0767-23-4017 羽咋郡宝達志水町敷浪ハ120-4
営／11:00～19:00 休／日曜、月曜

じのもんオンラインショップ

ふるさとに眠る宝

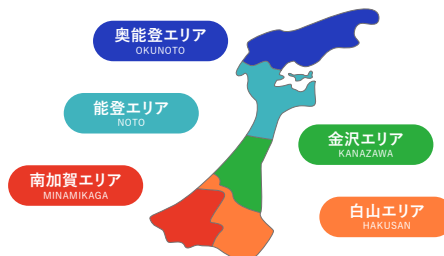
食べて石川・能登を応援！

by みちのえきFavo編集部



POINT
1

便利なエリア検索機能



色分けされたエリアをタップするだけで
「じのもん」のカテゴリーが表示されます。

POINT
2

便利なカテゴリー検索機能



「農作物」であれば、さらに詳しく「米・餅」や
「野菜」などが表示されます。