



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!

ふるさととは宝の山!
南加賀から奥能登までを知り尽くした
じのもん編集部厳選!
石川・能登のおいしいモノが自宅に届く

能登 ころ柿

奥能登 とけないアイス 星くずブルーベリー

能登 水羊羹 (あずき・加賀棒ほうじ茶)

能登 名物おだまき

奥能登 いのめショコラ (抹茶・イチゴ)

能登 いしるジェラート 「のとポーノ!」

じのもんオンラインショップ
【公式】サイトはこちら

POINT 1 便利なエリア検索機能

奥能登エリア OKUNOTO

能登エリア NOTO

金沢エリア KANAZAWA

南加賀エリア MINAMIKAI GA

白山エリア HAKUSAN

色分けされたエリアをタップするだけで「じのもん」のカテゴリが表示されます。

POINT 2 便利なカテゴリー検索機能

農作物	海産物	精肉・肉加工品
麺類・惣菜	調味料・発酵食品	スイーツ・お菓子
パン・ジャム	飲料	豆腐・乳製品・卵
ヘルス・ビューティ	工芸品	生活雑貨

「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。

がんばろう能登応援マガジン





能登の素朴な風土で 良質な能登牛を育てる



文:斎賀千里 写真提供:能登牧場、サニーサイド

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」

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」

すべては良い能登牛を育てるため。そのためには手間を惜しまない。効率化すべきところ、そうでないところをデータの蓄積と経験則から冷静に判断しているのだ。「畜産農家とひとくちに言っても、肉牛か乳牛か、さらに繁殖経営か肥育経営かで分業されています。うちは(能登牛)という肉牛を育てる肥育経営。子牛市場でセリ落とした子牛を能登の土地でストレスなく大きく育てあげ、赤身、サシの入り具合が美しい上質な肉として出荷する流れです」そのため、平林さんは肥育のプロフェッショナルとして「自分が食べたいと思える牛を育てよう、心がけています」と話す。



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。
一般見学は行っていません。



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。

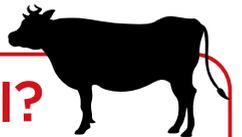
野々市ミート

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、

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、石川県内での飼養期間が最長
- 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

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、父との経験と知見をもとに餌を工夫し、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

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ス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』の能登牛です。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年に鹿児島県で開かれた和牛の品評会「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励会」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はなく、〈おいしくて人気すぎて幻の能登牛〉でありたいとの願い。中田さんも現場に物資を運び、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が、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しか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定する農家もいる中、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られない。



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。

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」の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／

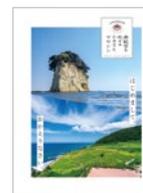
01. 旅するふるさと 絵巻物



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)



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を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

