

石川県 能登地方

市町村名	地区名	伝統野菜名 地方野菜名	野菜の種類	出荷時期	特徴	来歴	主な調理法	伝統野菜・地方野菜ブランド (選定・認定・認証団体)
16	七尾市 中能登町	なかしまな 中島菜	ツケナ類	11～4月	旧中島町で食べ継がれてきた漬け菜で、葉に刻みがあるのが特徴です。独特のほろ苦さと辛味があります。県内の試験研究機関において、中島菜には血圧上昇を抑制する機能性成分が他の野菜よりも多く含まれていることが確認され、注目されています。	来歴は不明ですが、漬物用として旧中島町で古くから栽培されて来ました。全国的に名が知れるようになったのは、テレビ番組で紹介された2001年からです。	漬物 おひたし	地域団体商標 能登伝統野菜
17	七尾市	さわの 沢野ごぼう	ごぼう	10～11月	七尾市の中山間にある沢野地区で栽培されている伝統野菜で、普通のごぼうの約3倍の太さがあり、香り豊かな風味と白く柔らかな肉質が特徴です。沢野地区のある崎山半島の特徴ある粘土質の土壌で栽培されます。	350年前に京都から伝わった種を栽培したのが始まりで、加賀藩の献上品として栽培されました。	煮物	能登伝統野菜
18	七尾市 中能登町	きんしゅうり 金糸瓜	かぼちゃ	7～8月	輪切りにして茹でると果肉が金の糸状にほぐれます。ほぐれた糸状の繊維はシャキシャキとした食感があります。保存性が良く、自家用野菜として中能登の風土に根づいています。	19世紀末に中国から導入されたものが各地で栽培され始めたといわれています。時期は定かではありませんが、中能登地域で報恩講料理として古くから地域に定着しています。	酢の物	能登伝統野菜
19	羽咋市	みこはら 神子原くわい	くわい	12月	羽咋市の標高120mの神子原地区の棚田で栽培されているくわいです。あふれる香りともっちりした食感が特徴です。お正月用の縁起物食材として、木箱に詰め、稲わらをかぶせて出荷します。	昭和55年に在来の青くわいを転作作物として導入しました。おせち料理の食材として県内市場へ出荷されています。	煮物 揚げ物	能登伝統野菜
20	七尾市 中能登町	こぎく 小菊かぼちゃ	かぼちゃ	7～8月	直径15cmの小型の日本かぼちゃで、上から見ると菊花に似ていることから名前がつきました。粘質で濃黄色の果肉で、淡白な風味が和食に最適です。	昭和40年半ばに転作を契機に旧中島町で栽培が始まりました。排水対策や色づきを良くするため釣下げ栽培を行っています。	煮物・蒸し物・揚げ物・お菓子	能登伝統野菜
21	七尾市 中能登町	かもうり	とうがん	7～8月	果実は長円筒形で、重量は7kg程度あり、収穫期には白い粉で包まれます。果肉は厚く保存性に優れており、淡白な風味は、だしを効かせた味付けに合い、和食に適しています。	中能登地域で古くから地域の食文化として定着し、栽培されてきました。	煮物	能登伝統野菜