

石川県

海の幸・山の幸で花開いた
“加賀百万石”の味覚



本州の日本海沿岸にあり、南西から北東に向かう細長い地形で、先端は日本海に突き出る。

加賀藩として120万石の所領で前田家が治めたことから加賀百万石と謳われ、豊かな魚介を活用した食文化が根付いた。

城下町の金沢では、武家料理が発展した「じぶ煮」は代表格であり、口が広く底が浅い専用の漆器で食べる様式は、格式の高さのあらわれでもある。また、「はす蒸し」は、もともと金沢城中で鑑賞用に栽培されていた“れんこん”が食用に用いられたと伝わっている。

沿岸部では海の幸を中心とした食文化が根づいており、近海魚や貝、海藻などが日常的に食卓に上がる。

能登を代表する調味料が魚醤の「いしる」である。魚の旨味が凝縮されたいしるは「日本三大魚醤」としても有名。交通の不便な時代、魚がとれない山村では魚醤を使った鍋物「いしる鍋」がごちそうだったという。



※農林水産省Webサイト『うちの郷土料理』
に掲載の石川県の郷土料理全品はこちらより
ご確認いただけます

石川県の郷土に根付く加工食品の一例です。
北陸に思いを馳せながらご賞味ください。

①能登の塩



②いしり・いしる



④くちこ



⑤能登志賀ころ柿



⑥このわた



⑧加賀棒茶



石川県

③丸干いか



⑦すだれ麩



⑨ふぐの子ぬか漬け



⑪押しずし



⑩かぶらずし

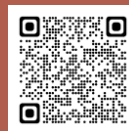


⑫堅豆腐



※参考
石川県観光公式サイト

ほっと石川 旅ねっと



石川の食材やオンラインショップを紹介しています。
<https://www.hot-ishikawa.jp/otoriyose>
商品の在庫については各オンラインショップにご確認ください。

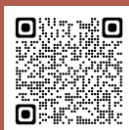
石川県のアンテナショップ

八重洲いしかわテラス

<https://ishikawa-antenna.jp/>

東京都中央区八重洲2丁目1-8 八重洲Kビル1階

商品の在庫についてはアンテナショップにご確認ください。



石川県

商品名	商品説明
①能登の塩	珠洲市の仁江（にえ）海岸などに面して作られた塩田では、日本唯一の伝統的な製塩法「揚げ浜式製塩」が受け継がれています。揚げ浜式製塩は、砂を敷いた塩田に汲み上げた海水をまき、天日で乾かした後にかき集め、再び海水を注いで塩分濃度の高いかん水を作り、それを釜で夜を徹し、たき上げて完成します。海のミネラルを豊富に含んだ海塩は、ほのかに甘みのあるまろやかさが特徴です。
②いしり・いしる	「いしり」「いしる」とは、能登地方に伝わる魚醤のこと。「魚汁（うおしる）」が訛ったものとされ「よしる」とも呼ぶ地域もあります。スルメイカの内臓をおもな原料にするほか、地域によってはマイワシやウルメイワシ、サバ、アジなどが使われます。自然塩を加え、塩漬けにしたあと、1年以上発酵・熟成させていきます。どの地域も地元の魚醤が一番だと言い張るほど、個性が現れる調味料です。
③丸干いか	丸干いかとは、するめいかを丸ごと能登の魚醤油に漬けた干物です。乾燥する前にイカワタを取り除かずに身の上から手でもみほぐしてから干し仕上げるため、もみいかとも呼ばれています。格別の風味と絶妙な食感が特徴です。
④くちこ	珍味として知られる「くちこ」はなまこの生殖巣を乾燥させたもので、石川県の七尾市、穴水町が主な生産地です。
⑤能登志賀ころ柿	原料に糖度が高い最勝（さいしょう）柿を使用し、甘さ、鮮やかな飴色の外観、緻密で柔らかい果肉が特徴の干柿。人手による柿もみ、ゆっくりとした干し上げなど伝統的な製法で作られています。
⑥このわた	「このわた」とは、ナマコの腸を塩漬けし熟成させたものです。ナマコの異称が「こ」で、その腸であることから、「このわた」と呼ばれるようになり、古くは能登、尾張、三河の「このわた」が将軍家への献上品として使われていたようです。

石川県

商品名		商品説明
⑦すだれ麩		生地を「すだれ」に包んでゆでることから名前がつきました。 合わせ粉に米粉を用いることから高野豆腐にも似た独特の食感があり、ダシを良く吸い、加賀料理の代表格「治部(じぶ)煮」には無くてはならない食材です。
⑧加賀棒茶		棒茶とは棒状のほうじ茶のことで、お茶の茎の部分だけを炒り上げて作られたものです。石川県で親しまれており、金沢が発祥地とされています。石川県でお茶といえば棒茶、といわれるほど愛用されています。
⑨ふぐの子めか漬		猛毒を持つふぐの卵巣を微生物の発酵により無害化したもので、製造までには数年かかります。そぎ切りにして食べるのが一般的です。少しあぶっていただくと香ばしさが増します。
⑩かぶらずし	 出展：農林水産省「うちの郷土料理」	塩漬けたかぶらに塩漬けたブリを挟んだ、石川県を代表する伝統的発酵食品。従来の酢飯を使うすしとは異なる、漬物に近い「なれずし」の一つです。
⑪押しずし	 出展：農林水産省「うちの郷土料理」	石川県では祭りや祝いごとのハレの日に「押しずし」が食べられます。金沢市では、酢でしめた魚、すし飯、紺のりを木枠に重ね入れ、一晚押しして寝かせたものが食べられています。
⑫堅豆腐	 出典： 農林水産省「にっぽん伝統食図鑑」	堅豆腐は、白峰で昔から食べられているものです。重石をのせ時間をかけて水分を抜いた、固くしっかりした豆腐で、大豆本来の素朴な甘味と香りがあります。

石川県産ブランド農林水産物



百万石の極み

日本の中心に位置し、南北に長い石川県。
豊かな里山里海に育まれ、量は少ないけれども、
他にはない優れた特長を有する農林水産物がた
くさんあります。

県では、魅力あふれる県産農林水産物を、さらに
輝く地域の宝とするため、「百万石の極み」として
認定しました。

ロゴマークは、「結実」「実り」をテーマとし、質の
高さや技の極みといった石川らしいたたずまいを
感じさせるデザインになっています。

「百」という文字には、「たわわに実る」「日の光」と
いった意味があり、継続的に未来につなげ、石川の
農林水産物をけん引するシンボルになってほしい
という思いが込められています。

詳しく知りたい
方はこちら



石川県農林水産部ブランド戦略課
石川県金沢市鞍月1丁目1番地

TEL: 076-225-1614 / FAX: 076-225-1624

Mail: e210390@pref.ishikawa.lg.jp

石川県産ブランド農林水産物 百万石の極み



宝石に一番近い果実

ルビーロマン

収穫時期：7月中旬～9月下旬



石川のみずみずしい梨

加賀しずく

収穫時期：8月下旬～9月中旬



旅立ちを祝う花 花言葉は「希望」

エアリーフローラ

収穫時期：12月～4月



ふっくら大粒 冷めてもおいしい

ひやくまん穀

収穫時期：9月下旬（お届け時期：通年）



真っ白な味わい

百万石乃白

収穫時期：9月中旬（お届け時期：通年）



肉質がきめ細かくとろけるような食感

能登牛

出荷時期：通年



波穏やかな七尾湾の恵み

能登とり貝

出荷時期：4月下旬～7月上旬



原木しいたけの最高峰

のとてまり

収穫時期：12月下旬～3月下旬



風味もしっかり感じられる高級品

能登大納言小豆

収穫時期：10月～11月



ころ柿のすだれは、志賀町の風物詩

能登志賀ころ柿

収穫時期：11月～12月



優しくフルーティーな味わい

高松紋平柿

収穫時期：10月下旬～11月下旬



コボコボの食感もたまらない

五郎島金時

収穫時期：9月中旬～10月上旬



生まれも育ちも金沢

加賀太きゅうり

収穫時期：5月～6月



おろして煮すとその差は歴然

加賀れんこん

収穫時期：8月～5月



粘りの強さが魅力

加賀丸いも

収穫時期：11月～12月



加賀野菜の代表格

源助だいこん

出荷時期：10月～2月



磯の香りあふれる高級貝

輪島海女採りあわび

出荷時期：7月～9月



天然さざえは鮮度抜群

輪島海女採りさざえ

出荷時期：7月～9月



冬の味覚の王様

加能ガニ（ズワイガニ雄）

出荷時期：11月6日～3月20日



朱色の卵をぎゅっと抱えた海の宝箱

香箱ガニ（ズワイガニ雌）

出荷時期：11月6日～12月29日