

展示テーマ

知ればもっと食べたくなる！

水産物の

アレコレ



北陸農政局「消費者の部屋」

展示期間：令和7年8月1日(金)～8月29日(金)



【知ればもっと食べたくなる 水産物のアレコレ】①

石川県沖の漁場



海域特性

- 加賀海域（橋立港・金沢港他）
ズワイガニやアマエビ等が生息する砂泥域が広がり、底曳網漁業が発達。
- 能登外浦海域（富来港・輪島港・蛸島港他）
岩礁や離島が沖合に点在する複雑な海底地形を漁場とする、底曳網、刺網、釣り、定置網、まき網、海女漁等、多種多様な漁法が発達。
- 能登内浦海域（小木港・宇出津港・七尾地区他）
急深な海底地形でブリ等の回遊魚が岸近くまで来遊するため、定置網漁業が発達。また、小木港は沖合いか釣り漁船の基地として発達。
- 七尾湾
波静かで小河川が多く流れ込み栄養塩が豊富のため、日本海側で最大級のカキ養殖産地として発達。内湾に生息するトリガイ、アカガイ、ナマコ等を漁獲する底曳網漁業も発達。

漁業特性

好漁場において、さまざまな漁法が発達しました。その結果、多種多様な魚介類を漁獲しています。

●主な漁法

まき網、底曳網、いか釣り、ごち網、刺網、籠、延縄、定置網、サヨリ曳、貝桁、なまこ桁曳、一本釣り、採介藻

石川県の四季のさかな

春



夏

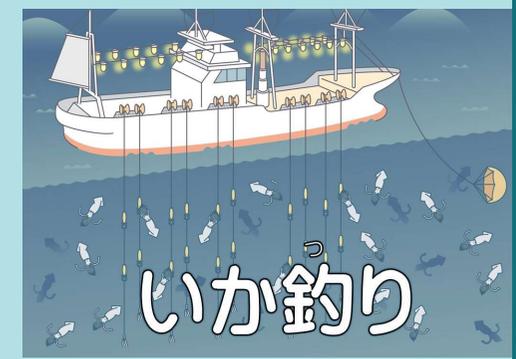
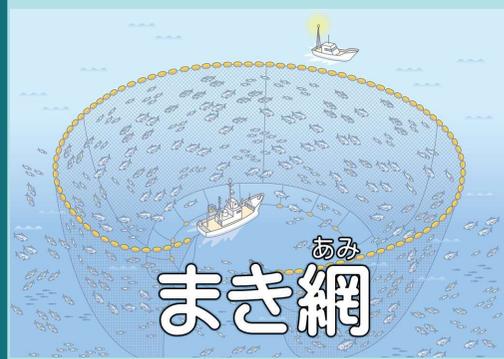
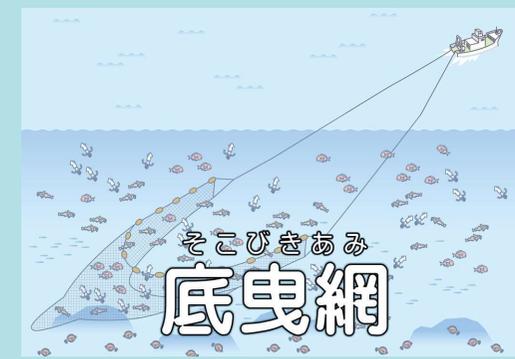


【知ればもっと食べたくなる 水産物のアレコレ】②

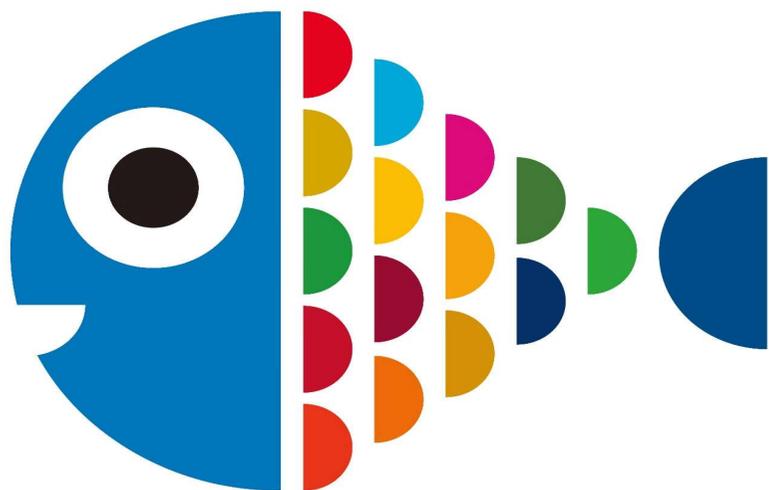
石川県の四季のさかな



石川県で行われる漁法



【知ればもっと食べたくなる 水産物のアレコレ】③



おいしい×サステナ=いい未来

さかなの日

毎月3日から7日は
さかなを食べよう

おいしい × サステナって何だろう？

さかなの日公式サイトにて
最新情報をチェック!!

<https://sakananohi.jp/>



水産庁

毎月3日から7日は
さかなの日



おいしい×サステナ=いい未来

さかなの日

もっと、さかなを食べよう！

さかなの日

ってなに？

日本の水産物の消費量は、減少し続けています。

官民協働で水産物の消費拡大を推進するため、
令和4(2022)年10月、水産庁は、毎月3日から7日を「さかなの日」
に制定しました。

水産物を選んで食べることは水産業の維持、水産資源の持続的な利用につながります。
魚を食べることによって、おいしい魚を未来につないでいきませんか。

水産庁

さかなの消費量が減少

？ さかなの消費量って、減っているの？

(答え)約20年で、半分近くに減少しています 😞

食用魚介類の年間1人当たり消費量の変化



資料：農林水産省「食料需給表」

？ 消費量が減ると、どうなるの？

(答え)

1 日本の水産業が衰退してしまいます

水産物が消費者の口に届くまでには、漁業・養殖業、加工・流通業、小売業など、多くの人・産業が関わっています。

水産物消費の減少により、水産物に対する需要が低下すると、こうした一連の水産業や、地域経済の減衰につながる恐れがあります。



(答え)

2 結果として、私たちが食べたいさかなが、食べられなくなってしまうかもしれません

水産業が衰退すると、結果として、私たちが食べたいさかなが食べられなくなってしまうかもしれません。

私たち消費者は、水産物を消費することで、水産業を支える役割があります。

水産庁

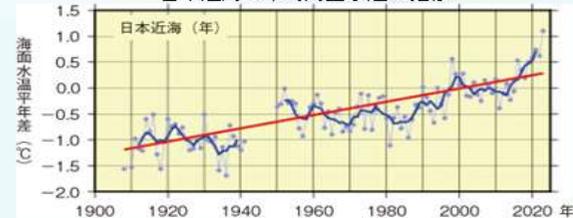
いま、水産業の世界に起こっていること

🐟 水産業に対する気候変動の影響が顕在化

近年、気候変動に伴う海水温の上昇等が、水産資源及び水産業に及ぼす影響が顕在化しています。

我が国近海における海面水温(年平均)は、約100年間に1.28℃も上昇しています。世界全体の平均値+0.61℃よりも大きく、令和5(2023)年には、統計開始以降最も高い値を記録しました。

日本近海の平均海面水温の推移



資料：気象庁地球環境・海洋部「海面水温の長期変化傾向(日本近海)」より抜粋

🐟 気候変動に対応していく必要

サンマやスルメイカの分布域の変化、サケの回帰率の低下といった要因から、これらの漁獲量が大きく減少しています。

他方、ブリの漁獲量は1990年代以降増加しており、近年、北海道が漁獲量1位となるなど、その分布域も変化しています。

このため、各地で利用可能な資源に転換を図る、これまで利用していなかった魚の活用を図る、新たな魚種の養殖業にチャレンジするなどの取組が進められています。

ブリです



最近注目のクロダイです



いろいろなさかなを選んで食べることが、サステイナブルな消費行動

私たち消費者も、水産業を支えるチーム員です。

さかな売り場には、様々な種類・産地のさかなが並んでおり、その一尾一尾に、多くの人の想いやストーリーが含まれています。

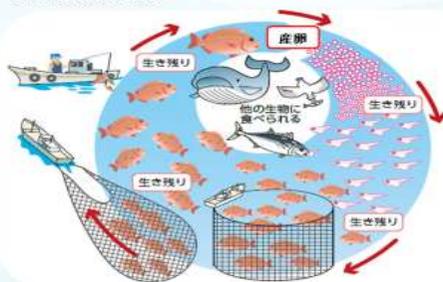
いつも食べている魚だけでなく、見慣れないさかなやその加工品も消費することが、サステイナブルな消費行動につながります。

水産庁

さかなを選んで食べることが、 サステイナブルなワケ

 さかなは、適切に管理すれば、持続的に利用することが可能

さかな（水産資源）は、とっただけでなくなってしまう鉱物資源とは異なり、自然に卵を産んで増える（再生産）ので、とり過ぎないようにするとともに、さかなが育つ環境を保全すれば、持続的に利用することができる資源です。



 漁業者による、厳しい資源管理を実施

漁業は、さかなが持つ再生産性を活用し、増えた分を利用することで、持続的に営むことができる産業です。

漁業者は、とって良い漁獲量を決めて操業をしたり、操業できる日数やさかなの大きさを制限するなど、厳しい管理（＝資源管理）を行っています。



 資源管理されたさかなを選んで食べることは、
環境にも、資源にも、身体にもいい！

こうしたことから、「さかなの日」のコンセプトは、「さかな×サステナ」としています。

「さかなの日」アンバサダーのさかなくんは、「さかなの日」のマークを「いいなくん」と命名してくれました。その理由は、

- 17色のSDGsカラーの17（いいな）から！
 - ボラの子ども、イナやイナが由来のいなせから！
 - さかなを選んで食べることは、環境にも、資源にも、身体にもいいから！
- みなさんも、今夜はさかな料理にしませんか。



©2025 FMN 登録商標 RND Tm

水産庁





「さかなの日」は、
能登の復興を応援しています



「さかなの日」アンバサダー

さかなクンからの 応援メッセージ



©2024 ANAN  And Tm.



さかなクン
2024
令和6年師走



「さかなの日」は、
能登の復興を応援しています



「さかなの日」応援団

サザエさん一家からの応援メッセージ

能登のおいしい魚を届けてくださり、
ありがとうございます。

これからも皆様に、少しでもほっとできる時間
と笑顔が届けられたらうれしいです。

ずっと応援しています。



長谷川町子美術館のスタッフ一同、
サザエさん一家とともに、能登の皆様を応援していきます。

フジテレビ「ずっとおうえんプロジェクト」の活動はこちら↓

https://www.fujitv.co.jp/sustainability/activity_y24/social/0152.html

https://www.fujitv.co.jp/sustainability/activity_y23/social/0146.html



能登の復興応援、ありがとうございます



令和6年能登半島地震により、漁業も大きな被害を受けました。

これまで、能登の水産業・漁業者のために、多くのご支援をいただきましたこと、厚く御礼申し上げます。

皆様のお心遣いに応え、おいしい海の幸を皆様により多く届けるため、県内漁業者一丸となって、復興に向けて取り組んでまいります。

石川県漁業協同組合
代表理事組合長 笹原 丈光



石川県漁業協同組合



北陸 食べて応援

石川

新潟

福井

富山

北陸には、地域の風土・伝統に根差した多種多様な食文化が存在します。この冊子では、郷土料理や伝統食などを紹介します。

ぜひ、北陸各地を訪れて 北陸の食文化をご堪能下さい。

農林水産省
北陸農政局

新潟県

① 鮭の焼漬け	 <small>出展：農林水産省「うちの郷土料理」</small>	村上市は「鮭のまち」として知られており、秋になると町中がサケ色になります。「もち切り」という新潟県独特の切り方で、白焼きしたサケを熱いうちに醤油だれで漬け込みます。塩サケや煮付けとは全く違う風味を楽しめ、冷めても固くならず、ふんわりとしています。
③ いごねり・えご	 <small>出展：農林水産省「うちの郷土料理」</small>	「いごねり」は、日本海でとれるいご草（えご草）を使ってつくる佐渡を代表する郷土料理。佐渡地方では「いご」、新潟地方では「えご」と呼び、天日干して乾燥させたいご草を水加減を調整しながら煮てよく練り、薄くのぼして冷やし固めたもので、しょうが醤油や酢味噌でいただく。もっちりとした食感が特徴でくせが少なく、ほんのりと磯の香りが楽しめます。
⑤ ふくの子の粕漬け	 <small>出展：農林水産省「うちの郷土料理」</small>	日本海では、6月から7月にかけて「ゴマフグ」が獲れます。その卵巣を2年以上塩蔵した後、佐渡の酒粕で長期間熟成させたものが「ふくの子の粕漬け」です。新潟県では佐渡特有のものであり、石川県と福井県にも同じような加工品があります。佐渡では、江戸時代からつくられていたといわれています。
⑩ 身欠きにしんの麴漬け	 <small>出展：農林水産省「うちの郷土料理」</small>	新潟県では、古くから身欠きにしんを使う料理も多く、「身欠きにしんの麴漬け」もそのひとつ。麴甘酒の甘みと塩が程良く絡み合っ、独特の風味が美味しい一品です。
⑫ 山海漬	 <small>出展：農林水産省「うちの郷土料理」</small>	山の幸である大根やきゅうりなどの野菜を刻んだものと海の幸である数の子を酒粕で漬け込み熟成させたもので、山の幸と海の幸を漬け込むことから山海漬と呼ばれ地域ならではの味と親しまれています。

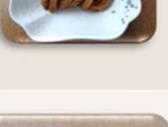
富山県

② ます寿し	 <small>出展：農林水産省「うちの郷土料理」</small>	木製の丸いわっぱに笹を敷き、塩漬けたマス、酢飯を重ね押ししながら詰めた「ます寿し」は、一段と二つ重ねた二段があります。マスの厚み、酢加減、酢飯の押し具合など、味やスタイルは店それぞれ。お気に入りのます寿しを探してみたいいかがですか。
③ ホタルイカの加工品	 <small>出展：農林水産省「うちの郷土料理」</small>	富山湾の神秘と異名をもつ「ホタルイカ」は茹でて酢味噌和えが有名ですが、塩辛、佃煮、くん製などに加工され、一年を通して楽しめます。これらの加工品は、ホタルイカ本来の旨味が凝縮されており、酒肴に最適なものとして珍重されています。

富山県

<p>④ 昆布巻き</p>	 <p>出典：農林水産省「うちの郷土料理」</p>	<p>代表的なのは身欠きニシンを使った昆布巻き。じっくり時間をかけて甘く煮付けていく「昆布巻き」は、厚みがありながらも昆布はとろっとやわらかく、中のニシンまでしっかりと味が染み込んでいます。 ニシン以外に、富山湾で取れるイワシ、ブリ、タラコなど、旬の素材を巻いたものもあります。</p>
<p>⑤ 巻きかまぼこ</p>	 <p>出典：農林水産省「うちの郷土料理」</p>	<p>「昆布巻かまぼこ」はかつて北前船で運ばれた昆布を使って、すり身を巻いたのが始まりと言われています。すり身に赤や青の着色をして昆布の代わりに用いる色巻かまぼこも、魚本来のうまみに色調の美しさが加わり、富山ではなじみの深いかまぼことなっています。</p>
<p>⑧ 黒作り</p>	 <p>出典：農林水産省「うちの郷土料理」</p>	<p>スルメイカの身を細かく切り、イカスミとともに熟成させた塩辛の一種。黒く光る独特の見た目に、驚く人も多い珍味です。イカスミには旨味成分のグルタミン酸やタウリンが豊富に含まれており、一般的な塩辛よりも、深みがありクセになる味わいと言われ、白いごはんのせて食べるのが一般的です。</p>
<p>⑨ かぶらずし</p>	 <p>出典：農林水産省「うちの郷土料理」</p>	<p>「かぶらずし」は、塩漬にしたかぶに切り込みを入れブリなどを挟み、糶を使いじっくり発酵させた、酸味と旨みのバランスが絶妙ななれずしの一種です。富山では冬のご馳走であり正月料理に欠かせない一品です。</p>
<p>⑩ こんかいわし</p>	 <p>出典：農林水産省「うちの郷土料理」</p>	<p>富山では、いわしを塩漬けてさらにぬか漬けた「こんかいわし」が伝統的な発酵食品として親しまれてきました。こんかいわしの「こんか」とは、米ぬかのことを指しています。こんかいわしはそのままスライスして食べられますが、少し炙って食べるのもおすすめです。もちろんぬかも食べられます。</p>
<p>⑪ 昆布メ</p>	 <p>出典：農林水産省「うちの郷土料理」</p>	<p>「昆布メ」に使う魚は、富山県民にサスと呼ばれるカジキが定番ですが、そのほかタイやヒラメといった白身魚、富山名産のシロエビやホタルイカなども使われます。</p>

石川県

<p>① 能登の塩</p>	 <p>出典：農林水産省「にっぽん伝統食図鑑」</p>	<p>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。</p>
<p>② いしり・いしる</p>	 <p>出典：農林水産省「にっぽん伝統食図鑑」</p>	<p>「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つけるほど、個性が現れる調味料です。</p>
<p>③ 丸干いか</p>	 <p>出典：農林水産省「うちの郷土料理」</p>	<p>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。</p>
<p>④ くちこ</p>	 <p>出典：農林水産省「うちの郷土料理」</p>	<p>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。</p>
<p>⑥ このわた</p>	 <p>出典：農林水産省「うちの郷土料理」</p>	<p>「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。</p>
<p>⑨ ふぐの子ぬか漬け</p>	 <p>出典：農林水産省「うちの郷土料理」</p>	<p>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。</p>
<p>⑩ かぶらずし</p>	 <p>出典：農林水産省「うちの郷土料理」</p>	<p>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。</p>

福井県

②越前塩うに



出典：
農林水産省「にっぽん伝統食図鑑」

越前塩うには「ばふううに」の生殖巣を塩漬けし（塩辛）、乾燥させた後に熟成させた水産発酵食品である。製品によっては「汐うに」とも表記されます。江戸時代に福井藩に納めていた頃の習わしで、現在も桐箱入りで販売されている製品もあります。

⑦おぼろ昆布



出典：
農林水産省「にっぽん伝統食図鑑」

おぼろこんぶは、乾燥させたこんぶを酢に漬けてやわらかくしたものを、手作業で一枚一枚薄く削ったものです。口溶けが良く、後にはうま味と酸味の余韻が残ります。現在流通するおぼろこんぶの大半が福井県敦賀市で生産されています。

⑧粉わかめ



出典：
農林水産省「にっぽん伝統食図鑑」

粉わかめは、生のわかめを天日干しにして乾燥させ、手でもんで細かくした伝統食品です。瓶詰めなどにされて商品として販売され、県全域で食べられています。そのままでも食べられますが、ご飯にかけたり、お吸い物に入れたり、焼きそばやパスタなどのトッピングにするなど、さまざまな形で活用されています。

⑨浜焼きさば



出典：
農林水産省「にっぽん伝統食図鑑」

浜焼きさばは、取れたてのさばに串を刺し、丸ごと焼き上げたもので、「丸焼きさば」や単に「焼きさば」とも呼ばれます。若狭地域ではしょうが醤油で食べるのが一般的ですが、寿司ネタとしても利用されます。

⑩若狭がれの一夜干し



出典：
農林水産省「にっぽん伝統食図鑑」

若狭がれいの一晩干しは、若狭湾で水揚げされるヤナギムシガレイの干物のことです。あぶると身がきれいにはがれ、食べやすい。ほんのりとした上品な甘み特徴で、地元では「甘かれい」とも呼ばれます。中でも子持ちかれいは、透き通った身にピンクの卵が美しく、脂がのって格別とされています。

⑪へしこ



出典：
農林水産省「にっぽん伝統食図鑑」

へしこは、魚の内臓を取り出したものを塩漬けし、さらにぬか漬けにした水産加工品です。へしこの材料として使われる魚はさばをはじめ、いわしやにしん、ふぐなどです。よく知られるのは「さばのへしこ」で、嶺南地域に多くみられます。嶺北地域では「小糠漬け（こんかつけ）」と呼ばれる「いわしのへしこ」が多く、隣接する石川県の食文化の影響があると考えられます。

⑫若狭小浜小鯛ささ漬



出典：
農林水産省「にっぽん伝統食図鑑」

若狭小浜小鯛ささ漬は、日本海産の小鯛（小型のレンコタイ）を三枚におろし、塩と酢で軽く調味した後、杉樽（だる）に詰めるなどした若狭地方の名産品です。皮の色が美しいピンク色に輝き、身はつやを伴った淡い鮎（あめ）色または透明感のある白色で見た目にも華やかであり、贈答用としても人気が高いです。



【知ればもっと食べたくなる 水産物のアレコレ】⑫

地理的表示（GI）保護制度をご存じですか？

製品のブランド価値向上が期待できます

全国各地には、地域で育まれた名産、名物、特産などと言われる農林水産物等が数多くあります。

そうした「地域ブランド」の産品を国内外の消費者に選んでもらうためには、ほかの地域の産品よりも味が良い、質が高いなどの付加価値があること、そして、その商品の価値と地域との関連性を消費者に伝える工夫が重要です。

「地理的表示（GI）」とは、例えば「越前がに」のように、その農林水産物等の名称から産地が分かり、品質や社会的評価などがその産地と結び付いていることが特定できるものです。

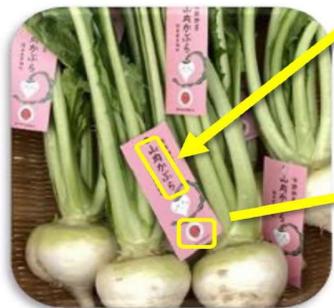
「地理的表示（GI）保護制度」は、生産者団体が産品をその名称、特性、生産地、生産方法等とともに国に登録申請し、基準を満たしたもののだけがその「地理的表示（GI）」の使用を認められるというものです。

世界では、既に100か国以上で導入されており、平成27（2015）年に導入した日本でも生産者にさまざまなメリットをもたらしています。

地域ならではの産品を守ることは、地域の「伝統」「経済」「雇用」を守り育てることにもつながり、さらにはSDGsへの貢献も期待できるとも良い取組です。

地理的表示（GI）に登録された名称の使用例

「地理的表示（GI）」登録後は、登録された特性を有し、生産地や生産方法等が確認された産品にのみ、「地理的表示（GI）」の名称とGIマークの表示が可能となります。GIマークは一定の品質等の基準を満たした信頼できる証として、登録生産者団体に広く活用されています。



登録名称(地理的表示(GI))
使用例:「山内かぶら」

GIマーク

大きな日輪を背負った富士山と水面をモチーフに、日本国旗の日輪の色である赤や伝統・格式を感じる金色を使用し、日本らしさを表現しています。



農林水産大臣登録番号第45号

生産者団体 協同組合小浜ささ漬協会

平成29年11月10日登録



水産加工品として全国初のGI登録産品

わかさおばまこだい つけ 若狭小浜小鯛ささ漬

明治後期に開発された小鯛の加工品



●「若狭小浜小鯛ささ漬」は、日本海産の小鯛を三枚におろして薄塩にし、酢或いは調味酢に漬けた後、樽詰め等にした小浜市特産品です。

●小浜市は京都に近く、古くから京都の大消費地に魚介類を運ぶつながらりの中で発展してきました。明治後期から小鯛（レンコダイ）が大量に漁獲されるようになるなど新鮮さのほか、日持の良さも求められるようになり、小浜市の魚商人

と京都の取引先が共同で開発したというのが「若狭小浜小鯛ささ漬」の有力な起源とされています。



適度な塩気と酸味が小鯛の旨味を引き立てる逸品



●加工の工程は、日本海産の小鯛を素早く三枚におろし、塩漬けにした後、余分な塩分を洗い流し、酢又は酢と調味料を合わせた調味酢に漬けます。調味料の使用量や浸透させる時間は製造者により異なり、水分の保持等の品質上の特性が備わるように調整されます。

●包装は樽詰めまたはトレーが使用され、その際に笹の葉や昆布等が添えられることもあります。

●小鯛の皮が美しく輝くとともに、当地で受け継がれてきた加工方法により身が締まり、適度な塩気と酸味が小鯛の旨味を引き立てる逸品は、昭和39（1964）年の全国水産加工品展で水産庁長官賞を受賞しており、現在では小浜市の代表的な特産品として全国的な知名度を有するに至っています。



産品の購入先等情報

販売期間 通年

▼商品の詳細につきましては、販売店等にてお確かめください。

●主な販売店

協同組合小浜ささ漬協会(魚商会館内)各加盟店
福井県小浜市川崎1-3-6 ☎ 0770-52-2820
道の駅「若狭おばま」
福井県小浜市和久里24-45-2 ☎ 0770-56-3000



(小浜ささ漬協会HP)

【知ればもっと食べたくなる 水産物のアレコレ】 ⑬

農林水産大臣登録番号第69号

生産者団体 福井県漁業協同組合連合会

平成30年9月27日登録



えち ぜん 越前がに 越前かに

福井県沖は全国でも屈指のズワイガニの漁場



●「越前がに」及び「越前かに」（以下「越前がに」。）は、福井県沖及びその周辺海域において底びき網漁船により漁獲され、福井県の港に水揚げされたズワイガニです。
●福井県沖は、古くから全国で「越前がに」の主要な漁場として知られ、中でも越前海岸沖は急深な地形によって沿岸から近距離に好漁場が形成されています。
●越前がに漁の歴史は、江戸時代中期に始まり、大正時代には現在の発動機船による底びき網漁業が開始され、戦後に入ると漁船能力の進歩により、福井県沖等の広域での漁獲が可能となりました。
●さらに、平成の時代から、各漁船で海水冷却装置が導入され水揚げ時までの冷温保管が可能となったことから、「越前がに」を食卓まで新鮮な状態で提供が行えるようになりました。



とろける食感と強い甘みの特徴



●出荷規格として、雄がには甲幅が9センチメートル以上（水がに（脱皮後の甲羅の柔らかい状態のかに）を除く）、雌がには産卵を行い腹部に卵を抱えた成熟がに（あかこ（赤色の卵を抱えた雌がに）を除く）を船上で選別し、「越前がに」と称して出荷しています。
●雄がにの脚を刺身として食すると、繊維が繊細なことからとろけるような食感とともに強い甘味が感じられ、ゆでるとふっくらとし、甘みを伴う良質なカニの旨味を味わうことができます。
●当該産品は、大正11（1922）年以降90年以上にわたり皇室献上品として、また、平成元年には“県の魚”として指定を受け、全国的に品質の良さから高い評価を受け、福井県の一の特産品となっています。

産品の購入先等情報



販売期間 11月6日～翌年3月20日
▼商品の詳細につきましては、販売店等にてお確かめください。

●主な飲食店及び販売店掲載サイト

福井県公式観光サイト「ふくいドットコム」



農林水産大臣登録番号第146号

生産者団体 能登いしり・いしる生産者協議会

令和6年3月27日登録



いしり・いしる

登録無形民俗文化財に登録され、日本三大魚醤油として知られている



●「いしり・いしる」は、石川県能登地域に伝わる伝統的な魚醤油で秋田県の「しょつつる」、香川県の「いかなご醤油」とともに、日本三大魚醤油として知られている。
●「いしり・いしる」の風味は、原料となるイカやイワシ等の素材自体が持つ天然の発酵力を活かして長期間発酵・熟成させる伝統的な製法からもたらされており、この特色ある製造技術は我が国の重要な財産として令和5年に国の「登録無形民俗文化財」に登録されている。



能登地域の食文化のつながり

●「いしり・いしる」は、古くから能登地域において、野菜や魚を煮るときの調味料として、また漬物のつけ汁や刺身のつけ醤油として数多くの料理に使われてきた。
●醤油の普及とともに全国の魚醤油が姿を消す中「いしり・いしる」が今日まで継承されたきたのは、醤油では代用のきかない独特の風味をもち、その風味を活かした郷土料理が現在まで受け継がれてきたためであり、地域の食文化とのつながりが非常に深い。
また、「いしり・いしる」や発酵食を継承するため、国民文化祭その他イベント等において、能登地域の発酵文化の紹介「いしり・いしる」の試飲等の取組を実施している。



産品の購入先等情報



販売期間 通年

▼商品の詳細につきましては、販売店にてお確かめください。

●主な販売店（石川県内のスーパーでも取り扱いがあります。）

有限会社『カネイシ』
石川県鳳珠郡能登町小木18-6
☎ 0768-74-0410



（有限会社カネイシHP）

令和6年能登半島地震 漁港の被害

石川県漁業協同組合
鹿磯漁港

地震発生直後
の様子



地震により、海底が4mも隆起した鹿磯漁港。
陸地では、この地震でいちばん隆起幅が大きな場所
なった。

石川県漁業協同組合
鹿磯漁港

令和7年7月
の様子



隆起した海岸を埋め立て、車の乗り入れが可能に。
ベルトコンベアを使用して、横付けした漁船から直接荷
揚げする方法で令和7年4月に漁港の業務を再開した。

令和6年能登半島地震 漁港の被害

石川県漁業協同組合
輪島漁港

地震発生直後
の様子



地震により海底が隆起し、建物と岸壁に段差ができた。
水深が浅くなり、漁船を岸壁に付けることができなくなつた。

石川県漁業協同組合
輪島漁港

令和7年7月
の様子



スロープにして段差を解消

仮棧橋

建物の奥3分の1は、被害が大きかったため取り壊した。
海底を掘り下げる工事を行い、岸壁に仮棧橋を設置し、カニ漁
解禁に間に合うよう、令和6年11月に漁港の業務を再開した。