

SATOYAMA を元気に！新たな特産品開発



西侯町の「どじょう」
西侯町では、休耕田や耕作放棄地を整備して作られた池で、どじょうの養殖に取り組んでいます。かつては林業や炭焼きで栄えた西侯町ですが、現在は15人と過疎化が進んでいます。増加した耕作放棄地の活用と町の活性化のため、地元の「西侯創造の森振興会」では、耕作放棄地に西侯川から水を引いて池を作り、どじょうの養殖を始めました。近年は、骨が柔らかく泥臭くない味わいが評価されています。

打木町の「みょうこう柿」
打木町にある「みょうこう柿」と呼ばれる柿は、黄、妙光寺(天台宗)の僧が打木町の住民に栽培方法を伝授したという歴史があります。地元の「打木みょうこう柿の会」では、乾燥技術を高め、独自の味わいを大切にし、打木ブランドとして商品化する取り組みが始まっています。

赤瀬町の「さるなし」
さるなしは、キウイフルーツに似た風味の甘酸っぱい果実です。2〜3cm程度の大きさで、里山に自生しています。地元の「赤瀬町サルナシ栽培組合」によって、地域産品に磨き上げる研究が進められ、生産量は年200kgと小規模ですが、農薬や化学肥料を使用しない安心・安全な特産品の開発に取り組んでいます。



8月末〜10月頃、道の駅などで販売します。



赤瀬町サルナシ栽培組合 組合長 一松重喜さん

北陸新幹線延伸開業に向けた いしかわ魅力“再発見”コンテスト **採択プロジェクト**

小松 SAKETRONOMY
小松+酒+ガストロノミー(美食学)

国内外で活躍する一流シェフを季節ごとに招聘し、小松の食材を使った料理を提供するイベント「小松Saketronomy」。農口尚彦研究所を会場に、招聘シェフは生産現場を訪れ、自ら料理の食材を選定し、季節に合ったコース料理を創作します。民間団体で構成された小松市「美食バレー」実行委員会による取り組みで「美食のまち」のイメージ訴求と食材の魅力を全国に発信しています。



7月に調理を担当しました。美味しい食材が豊富で、とても興奮しました。



アジアベストレストラン50に名を連ねる「祥雲龍吟」(台湾)料理長の稗田良平シェフ(左)と2019年世界唎酒師コンクール総合優勝者でソムリエのChang Huang Lianさん(右)

PICK UP

シェフ絶賛の**食材**グルメ!

西田農園の「有機野菜」

有機JAS認証野菜で有名な西田農園(岩上町)。葉物を中心に100種類の野菜を周年栽培しています。農薬・化学肥料を一切使用せず、素材本来の味を楽しめます。



▲(左から)西田幸恵さん、隆宏さん、俊一さん



◀通年で全国に出荷されています。

本田農園の「かがやきトマト」

本田農園(古府町)の「かがやきトマト」は中玉で皮が薄く、フルーツのように甘い味が特長です。農薬を抑え(一般の50%以下)、健全な土壌で栽培しています。



◀本田雅弘さん

農口尚彦研究所の「日本酒」

農口尚彦研究所(観音下町)は、現代の名工である農口尚彦杜氏の新しい酒蔵。「米の旨味を感じつつもすっきりとしたキレの良さ」に定評があり、世界の日本酒ファンに注目されています。



▲農口杜氏が手掛けた日本酒

美味しい料理と食文化プロジェクト **こまつ地美絵**

小松商工会議所を中心に、市内飲食店や九谷組合・酒造組合が連携してジビエ料理の開発をしています。

“地の恵み”と“美味しい料理”、“美しい九谷焼”の組み合わせから「こまつ地美絵」の名称で、経済・食文化の発展を目指しています。



◀ジビエ処理に携わる地域おこし協力隊の皆さん(左から)田中良子さん、福岡大平さん、池田俊也さん

美味しいことはもちろん、安心・安全なイノシシ肉を提供します!



「食の魅力」を発信!
美味しく元気に!

市では、環境王国こまつブランド化につながる特産品開発と魅力発信を応援しています。

問い合わせ

農林水産課

☎24・8078