

のみし とくさんひん
能美市の特産品



のうさんぶつ つく かこう う じさんぎょう
農産物を作って加工して、売ることを6次産業とよぶの。



のみし しぜん い くふう とくさんひん
能美市には自然を生かし、工夫した特産品があるのだ。



ふるさとの特産品を育てる



まる う つ ふくおかまち
丸いも植え付け(福岡町)
ふくおかしょうがっこう ねんせい おかもとのうじょう きょうりよく まる そだ
福岡小学校3年生は、岡元農場の協力で丸いもを育て
ている。5月に植え付けた種イモは、11月に収穫する。



こくぞう こくぞうちく
国造ゆず(国造地区)
わ けしょうがっこう ねんせい ねん とお
和気小学校5年生は1年を通して、
こくぞう がくしゅう あき
国造ゆずの学習をしている。秋には、
しゅうかく ちょうり たいけん
ゆずの収穫や調理を体験する。



のうじょうけんがく うしじままち
農場見学(牛島町)
たけもと農場へは、寺井小学校と湯
のしょうがっこう のうじょうけんがく
野小学校が農場見学をしている。イ
タリア米で6次産業をめざしている。

か が まる
加賀丸いも



か が まる
加賀丸いも



まる ね き さぎょうふくおかしょう
丸いもの根切り作業(福岡小)



か が まる
加賀丸いもでつくった焼酎
「のみよし」

たいしょうじだい さけんどうまち さわだにさまつ
大正時代に、五間堂町の澤田仁三松と
あきたちゅうさく いせまい さい た
秋田忠作が伊勢参りの際、食べておい
しかった「伊勢いも」を「家族に食べさせ
たい」と思い持ち帰って栽培したのが始
まりなのよ。昭和九年の手取川大洪水
で粘土質の田んぼに川砂が混ざりこん
で土壌が変化したことから丸いいもが
できるようになったのよ。



しょうがくせい まる
小学生も丸いものひげとり作業に参加
しているのだ。先祖が持ち帰ってでき
た加賀丸いも生産を伝承し、後継者へ
と引き継いでくれる人が出てくるとい
いのだ。



ほんかく か が まるいもしょうちゅう
本格 加賀丸芋焼酎「のみよし」は加賀
丸いもからできているのよ。能美市のふ
るさと納税返礼品に加賀丸いもを使っ
た商品がたくさん採用されているわ。



SDGsへの取り組み



おかもとのうじょう おかもとゆたか はなし
岡元農場の岡元豊さんの話
やまのいもを海の近くで育てるために、畝を高くしたり、
ぼう 棒をさしてつるを巻きつかせたり工夫をする中で、
丸くて大きくて、おいしい丸いもができてきました。
23歳から「加賀丸いも」をつくっていますが、これから
は先輩が私に教えてくれたことを、同じように後継者に
つた そだ おも まる
伝え育てたいと思っています。丸いもづくりを通じて多
くのひとつながりを持つことができ、私自身を育てても
らったと感謝しています。

データ
加賀丸いも
連絡先 JA根上(根上農業協同組合)
(南加賀地区丸いも協議
会事務局)
0761-55-1104
住所 能美市大成町リ40番地



いろいろな米

大型の田植え機やコンバインやトラクターがあって、乗せてもらったのだ。1台が1千万円もする機械もあるのだ。大型圃場に大型機械で作業ができるので、少ない労力で米を作ることができるようになったのだ。



たけもと農場では、7人の社員で農作業や販売をしているのよ。米のネット通販で産地直送をしているのね。全国から注文があるの。ホームページにさまざまな米の商品が並んでいるので、料理に応じて米を選べるの。レストランや寿司屋へも販売しているよ。



イタリア米で作ったリゾットのキットは、たけもと農場で生産された米できているのだ。能登のキノコが入っているのだから産地消なのだ。のみブランド認定品なのだ。

パエリア向きスペイン米も生産しているのだ。輸入に頼らない、食料の持続可能な農業の姿なのだ。



たけもと農場の竹本さんの話

代々、専業農家として主に米を作っています。社員と力を合わせて、生産から販売までやっています。

今は、農家が自分で作った米を自由に売ることができるようになりました。消費者に安全でおいしい米を手軽に食べていただくために、いろいろな工夫ができるのでやりがいがあります。

イタリア米を作るきっかけは、輸入品は値段が高いので、地元で作ってみたいかという提案からでした。品質の良いコメを苦心して作りました。食材のニーズが多様化しています。今は、10品種程度の米を作り、外国米の国産化や産地消をめざしています。

たけもと農場(牛島町)



トラクターに乗る体験



イタリア米で作ったリゾットのキット

SDGsへの取り組み

2 飢餓をゼロに

8 働きがいも経済成長も

12 つくる責任 つかう責任

データ

たけもと農場

電話 0761-57-1919
FAX 0761-57-1848
住所 能美市牛島町口175番地



国造ゆず



特産物の国造ゆず



収穫の体験活動



国造ゆずを使った商品

SDGsへの取り組み

9 産業と技術革新の基盤をつくろう

調べてみよう

- ・ゆずづくりの苦労について調べてみよう。
- ・国造ゆずはどんな商品に利用されているのか調べてみよう。

多くの商品開発

和気町の丘陵のゆず団地を中心として国造ゆずの木が約700本、有機肥料栽培されているのよ。



「ゆずの里」として特産地となっているのは、辰口温泉が「冬至のユズ湯」として知られていたことや山間集落でゆずを日常的に食べていたからなのだ。



小学生が「ゆず団地」で体験活動を行っているわよ。木にはとげがあるから気をつけながらゆずの収穫をしているのよ。



平成29年度、石川県特別栽培農産物に認証されているのだ。



ゆずは、なべ料理やユズみそとして利用されていることに加え、これまで多くの商品開発がおこなわれているのよ。



ゆずは、果汁ドリンク、はちみつ、ようかんなどで商品化されているのだ。食品以外でもハンドクリームとしても使われているのだ。



データ

国造ゆず(国造柚子生産組合)

住所 能美市三ツ口町28
関連施設 こくぞう里山公園交流館
能美市和気町い21-1
〒 能美市産業交流部
農林課
電話 0761-58-2256
FAX 0761-58-2297

