

平成 29 年 6 月 12 日  
農林水産部生産流通課  
企画普及グループ 担当：林（はやし）  
TEL076-225-1622

## 「能登いしり・いしる生産者協議会」設立総会の開催について

### 1 概 要

能登の「いしり・いしる」の伝統的製法の継承と魅力発信に向けた取り組みを開始するため、能登地域（奥能登4市町、七尾市、志賀町）を代表する伝統食品「魚醤油」の生産者が「能登のいしり・いしる生産者協議会」を設立する。

※「いしり、いしる」は、能登地域に古くから伝わる伝統食品で、日本三大魚醤油の一つに数えられている。魚介類と塩を原料に、長期間発酵・熟成させるといった伝統的加工方法が今も守られ、うまみ成分を多く含んでいることが特徴。

### 2 設立総会の開催

(1) 日 時 平成29年6月14日（水）18：00～18：30

(2) 場 所 石川県奥能登行政センター 41会議室

(3) 協議会の構成メンバー（予定）

会 長 船下 智香子（能登町）

その他 魚醤油生産者（14）

奥能登4市町、七尾市、志賀町の商工会・商工会議所（6）

#### ■ 問い合わせ先

能登いしり・いしる生産者協議会 事務局（能登町商工会内）

大黒（だいくく）

連絡先：0768-62-0181

能登地域（奥能登4市町、七尾市、志賀町）を代表する伝統食品「魚醤油」の生産者が、今般、「能登いしり・いしる生産者協議会」を設立し、能登の「いしり・いしる」の伝統的製法の継承と、品質向上や魅力発信に向けた取組みを開始する。

※「いしり、いしる」は、能登地域に古くから伝わる伝統食品で、日本三大魚醤油の一つに数えられている。魚介類と塩を原料に、長期間発酵・熟成させるといった伝統的加工方法が今も守られ、うまみ成分を多く含んでいることが特徴。

1 日 時

平成29年6月14日（水） 18:00~20:00

※総会終了後、「いしり・いしる」生産者と県立大学生による「協働活動促進セミナー」を開催

2 場 所

石川県奥能登行政センター 41会議室（4階）  
（輪島市三井町10-11-1）

3 主 催

能登いしり・いしる生産者協議会

4 参加者

約40名程度

（魚醤油生産者、商工会・商工会議所、県立大学、市町、県関係）

5 内 容

（1）設立総会

（2）記念講演（石川県立大学 榎本俊樹教授）

（3）石川県立大学「いしるサークル」と事業者のマッチング

→「サークル活動紹介」「いしる料理試食会」「意見交換」など