

令和5年1月20日

教育委員会事務局文化財課  
担当者 安(やす)  
内線 5625  
直通 225-1844

## 国の文化財の登録について

令和5年1月20日(金)に開催された国の文化審議会(会長 さとう まこと 佐藤 信)において、文部科学大臣から諮問のあった下記の文化財の登録が審議され、答申された。今回の答申どおり登録されれば、県内の登録無形民俗文化財は1件(初例)となる。

## 記

登録無形民俗文化財 能登のいしる・いしり製造技術

## 登録無形民俗文化財の登録について

名 称 能登のいしる・いしり製造技術  
概 要

能登地方では、醤油に類似した風味をもつ「いしる」又は「いしり」と呼ばれる魚醤が継承されてきた。醤油が普及するまではこの地方における代表的な調味料であり、現在でも煮物をはじめとする料理の味付けに広く用いられている。

原料となるイワシやサバ、イカの内臓を塩とともに桶に漬け込み、1年以上かけて発酵させ、分解と熟成を促すことにより作り出される。素材自体がもつ天然の発酵力を活かした製造技術には地域的な特色が顕著に見られ、発酵調味料の製造技術の変遷や地域差を理解する上で注目される。



写真提供：有限会社カネイシ