



宝石に一番近い果実

ルビーロマン

出荷時期：7月中旬～9月下旬

1粒の大きさが巨峰の約2倍あり、鮮やかな赤色のブドウで、酸味が少なくジューシーな味わいが特長です。「藤稔」という大粒ブドウから採取した種400粒を石川県農林総合研究センターに播き、この中から味、色、房や粒の大きさなどの品質、栽培のしやすさなど、地道な調査・研究を繰り返し14年かけて生まれたのが、石川県最高峰のブドウ「ルビーロマン」です。



真っ白な味わい

百万石乃白

出荷時期：通年（日本酒として）

石川県内の酒蔵から、石川県オリジナルの酒米で最高の地酒を造りたいという想いを受け、誕生したのが酒米「百万石乃白（石川酒68号）」です。高精白※しても割れにくいため、大吟醸に適しています。また、タンパク質含有量が少なく、すっきりとした香り高いお酒ができるのが特長です。

※お米の表面をたくさん削ること



石川のみずみずしい梨

加賀しずく

出荷時期：8月下旬～9月中旬

「加賀しずく」は石川県が16年の歳月をかけて育成した、甘くてとってもみずみずしい梨です。1個あたりの重さは約600グラムと大きく、酸味のない上品な甘さに加え、梨らしいシャリシャリとした食感も味わえるのが特長です。



旅立ちを祝う花 花言葉は「希望」

エアリーフローラ

出荷時期：12月～4月

石川県オリジナル品種のフリージア。豊富なカラーバリエーションが魅力です。一重咲きも八重咲きもあり、これまでのフリージアのイメージを変えてくれます。卒業シーズンに花が咲くことからキャッチフレーズは「旅立ちを祝う花」、花言葉は「希望」です。



ふっくら大粒 冷めてもおいしい

ひやくまん穀

出荷時期：通年

粒の重さがコシヒカリの約1.2倍と大きく、もちりとした粘りがあるお米が「ひやくまん穀」です。しっかりとした食べ応えに加え、冷めてもおいしい点が特長です。炊きたてはもちろん、冷めてももちりとした食感とおいしさが保たれるので、お弁当やおにぎりにオススメです。新米の出荷は9月下旬頃から始まります。

石川県産ブランド農林水産物



百万石の極み

日本の中心に位置し、南北に長い石川県。豊かな里山里海に育まれ、量は少ないけれども、他にはない優れた特長を有する農林水産物がたくさんあります。県では、魅力あふれる県産農林水産物を、さらに輝く地域の宝とするため、「百万石の極み」として認定しました。ロゴマークは、「結実」「実り」をテーマとし、質の高さや技の極みといった石川らしいたたずまいを感じさせるデザインになっています。「百」という文字には、「たわわに実る」「日の光」といった意味があり、継続的に未来につなげ、石川の農林水産物をけん引するシンボルになってほしいという想いが込められています。

詳しく知りたい方はこちら



石川県農林水産部ブランド戦略課
石川県金沢市鞍月1丁目1番地
TEL：076-225-1614／FAX：076-225-1624
Mail：e210390@pref.ishikawa.lg.jp



肉質がきめ細かくとろけるような食感

能登牛

出荷時期：通年

石川県での和牛生産は、兵庫県美方郡から種雄牛を1頭仕入れた1934年頃から、霜降りが入った上質な肉ができる系統の牛と、体が大きくなる系統の牛との交配が推奨され、これが体積に富み、資質良好な和牛として高く評価されました。現在の「能登牛」は、この和牛をさらに改良してきたものがベースとなっており、その肉質はきめ細やかで、上質な脂が特長となっている石川が誇るブランド和牛です。



波穏やかな七尾湾の恵み

能登とり貝

出荷時期：4月下旬～7月上旬

石川県が5年の歳月をかけて、稚貝の供給や育成技術を開発し、完成したのが「能登とり貝」です。能登とり貝は、一般的な他産地のトリガイと比べ、約2倍の大きさがあり、身が大きく肉厚で上品な甘みが特長であり、市場からは日本一のトリガイとも評価されています。



原木しいたけの最高峰

のとてまり

出荷時期：12月下旬～3月下旬

原木しいたけ「のと115」の中でも、傘の大きさ8センチ以上、肉厚3センチ以上などの規格を満たした最高級品。奥能登（珠洲市、輪島市、穴水町、能登町）で生産されており、奥能登の自然で育てられた原木しいたけは、香りや風味が良く、肉厚で食べ応えがあり、原木の養分をたっぷり凝縮しています。



源助だいこん

出荷時期：10月～2月

加賀野菜「源助だいこん」は、金沢市打木町で育成されました。ずんぐりとした円筒形で、肉質がやわらかく、煮崩れしにくいいため、おでんやふろふき大根、ブリ大根などの煮物に最適です。

おろして蒸すとその差は歴然



加賀れんこん

出荷時期：8月～5月

「加賀れんこん」は、他産地のれんこんと比較して、デンプン質が多く、粘りが強いのが特長です。つなぎ無しで団子状にできる程で、食感は「もっちり」とし、「はす蒸し」は、加賀料理としても有名です。特に10月以降に粘度が高まり、夏はシャキシャキ、冬はもちもちと時期によって異なる食感を楽しめるのも魅力です。

生まれも育ちも金沢



加賀太きゅうり

出荷時期：4月～11月

金沢生まれ金沢育ち、生粋の加賀野菜の一つで、丸みを帯びた形と鮮やかな緑色の特長です。果肉は厚いが、やわらかで風味があり、日持ちが良いため珍重されています。あんかけや酢の物、カレーなど様々な調理方法でお楽しみ頂けます。

コボコボの食感もたまらない



五郎島金時

出荷時期：8月～5月

「五郎島金時」は、肉質は強い粉質で、皮色が鮮やかで甘みが強いのが特長。甘みの強さ、ホクホクした食感が良くおいしいと評価が高いです。他産地に比べて、定植から収穫までの期間が長く、時間をかけて徐々にデンプン含量が上がり水分が少なく、ホクホクとした食感（地元では、「コッポコボ」と表現される）に仕上がります。

優しくフルーティーな味わい



高松紋平柿

出荷時期：10月下旬～11月下旬

宝達山麓一帯で栽培されていた大型の渋柿で、渋抜きを行うことで独特の甘味を持ち、果汁が多く、弾力のあるやわらかな歯ざわりが特長です。最近では渋抜き方法を、アルコールを使う方法から炭酸ガスを使う方法へと変更し、品質の高い果実の出荷が可能となりました。

ころ柿のすだれは、志賀町の風物詩



能登志賀ころ柿

出荷時期：11月～12月

「能登志賀ころ柿」は、この地域に古くから伝わる伝統技法を用いて作られており、細かな温度管理によりゆっくりとした乾燥を行うことで、他産地の干し柿と比べ、ようかん状でち密な果肉と鮮やかなあめ色の外観が得られます。果肉は繊維質に富んでやわらかく、上品な甘さが魅力です。

風味もしつかり感じられる高級品



能登大納言小豆

出荷時期：通年

「能登大納言小豆」は、ひと際粒が大きく、鮮やかな赤い色の特長で、別名「赤いダイヤ」と呼ばれます。皮がやわらかくて風味がよく、最高級品の丹波産の大納言小豆にも引けをとらない品質を誇り、和菓子店を中心に県内外から引き合いがあります。



能登押水花木

出荷時期：通年

「能登押水花木」は、能登半島の入口、宝達志水町押水地区において、生け花やフラワーアレンジメントに利用される「サンゴミズギ」を筆頭に、地域特有の気候を活かして栽培される豊富な種類の枝物・葉物・実物です。全国的にも珍しい平地での水田栽培により出荷する四季折々の花木は、関西市場を中心に高く評価されています。

香り煌めく、能登の至宝



天然能登寒ぶり

出荷時期：11月～2月

雷がとどろき、みぞれが降ると、石川県の冬の始まりです。この雷は「ぶり起こし」とよばれ、寒ぶり到来の合図。寒ぶりの中でも、11月から2月に石川の定置網で漁獲され7kgを超えるものを「天然能登寒ぶり」と呼び、色艶や脂のりが抜群で、とろけるような触感・旨味が魅力です。最上級ブランド「煌（きらめき）」は、能登ヒバ製のプレート付で出荷されます。

朱色の卵をぎゅっと抱えた海の宝箱



香箱ガニ（ズワイガニ雌）

出荷時期：11月6日～12月29日

甲羅の内側にある濃いオレンジ色の内子の濃厚な味わいと、外側にある茶色の粒状の外子のプチプチとした食感が楽しめます。石川県産の香箱ガニは、他産地よりも漁場までの距離が近いいため、鮮度の高さが特長です。古くから数々の文豪にまつわるエピソードが知られるなど、その絶品な味わいは石川県の冬の味覚として親しまれています。

冬の味覚の王様



加能ガニ（ズワイガニ雄）

出荷時期：11月6日～3月20日

2006年に「加」賀から「能」登まで、石川県内の漁協が一つに合併したことを契機に命名した石川県産の雄のズワイガニ。太くて長い脚いっぱいに詰まった身のしっとりした甘さと濃厚なカニみそが特長です。最高峰規格の「輝（かがやき）」には、九谷焼と水引のタグを取り付けて出荷されます。

天然さざえは鮮度抜群



輪島海女採りさざえ

出荷時期：7月～9月

輪島海女採りあわびと同じく、海女漁の技術を用いて海女が一つ一つ手で採る天然のサザエが「輪島海女採りさざえ」です。殻の角が長く見栄えが良い上、潮の流れが速い海で育つため砂噛みが少ないのが特長です。

磯の香りあふれる高級貝



輪島海女採りあわび

出荷時期：7月～9月

輪島市の海女漁は、400年にわたって受け継がれる自然と共生する里海の文化であり、国の重要無形民俗文化財にも指定されました。この海女漁の技術を用いて海女が一つ一つ手で採る天然のアワビが「輪島海女採りあわび」です。身の厚さ・歯ごたえ・甘さが多くの人を魅了しています。

粘りの強さが魅力



加賀丸いも

出荷時期：11月～2月

手取川扇状地の空気をたっぷり含んだやわらかな土と豊かな水に育まれた黒皮種のヤマトイモです。ソフトボール大の丸い形が特長であり、粘りのコシは「ナガイモ」の約3倍に達し、すり下ろしたとろろをつまみ上げると20センチから30センチも伸びます。