

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.shikawa.lg.jp

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、県最高峰のブドウです。

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

県が16年の歳月をかけて育成した梨で、加賀百万石の地で生まれたことと、果汁がしたたるみずみずしさをイメージして名付けられました。1個あたりの重さは約600グラムと、一般的な梨の約1.5倍。酸味が少ない上品な甘さに加え、ジューシーでなめらかな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

県オリジナル品種のフリージアで豊富なカラーバリエーションが魅力です。また、色の違いによって香りも様々で、思わず深呼吸したくなります。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倍と大粒で、炊き上がりはさらにボリューム感があります。お米の旨みを感じられ、味わい食感ともに食べごたえがあります。冷めても硬さや粘りの変化が少なく、もちりとしたおいしさが続くため、お弁当やおにぎりにもオススメ。新米は9月下旬頃から出荷されます。

真っ白な味わい



ひやくまんどくのしろ 百万石乃白

出荷時期: 通年 (日本酒として)

「県オリジナルの酒米で最高の地酒を造りたい」との県内の酒蔵からの想いを受け誕生したのが、酒米「百万石乃白 (品種名: 石川酒68号)」です。高精白※しても割れにくいいため、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

肉質がきめ細かくとろけるような食感



のとうし 能登牛

出荷時期: 通年

兵庫県から種雄牛を1頭仕入れた1934年頃を機に、県内では、霜降りが入った上質な肉質となる兵庫系と体が大きくなる鳥取系の交配が推奨されたことで、2つの特長を有する良好な和牛が生産され、高い評価を受けるようになりました。現在の「能登牛」は、この和牛にさらに兵庫系の雄牛を交配し、改良を重ねたものであり、きめ細かな肉質と上質な脂が魅力の、石川が誇るブランド和牛です。

波穏やかな七尾湾の恵み



のと 能登とり貝

出荷時期: 5月上旬～6月下旬

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、完成したトリガイです。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

能登の気候風土に適して大きく育つ原木しいたけ「のと115」の中で、傘の大きさ8cm以上、肉厚3cm以上、巻き込み1cm以上の規格を満たした最高級品が「のとてまり」です。原木の養分をたっぷり凝縮して蓄えた肉厚の食感と噛むたびに広がる香り風味が特長です。傘はもちろん、軸までおいしく食べられます。

〈各品目の出荷時期は目安です。〉



風味もしつかり感じられる高級品

の と だい な ご ん あ ず き
能登大納言小豆

出荷時期：通年

ひと際粒が大きく、鮮やかな赤い色
が特長で、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。



粘りの強さが魅力

か が ま る
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。



の と し か が き
能登志賀ころ柿

出荷時期：11月～12月

地域に古くから伝わる伝統技法を用
いて作られており、細やかな温度管
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。

ころ柿のすだれは、志賀町の風物詩



優しくフルーティーな味わい

た か ま つ も ん べ い が き
高松紋平柿

出荷時期：10月下旬～11月下旬

かほく市高松地域で栽培されている
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。
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
たことで、品質の高い果実の出荷が
可能となりました。



コボコボの食感もたまらない

ご ろ う じ ま き ん と き
五郎島金時

出荷時期：8月～5月

加賀野菜の一つで、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
が良くおいしいと高い評価を得ていま
す。他産地に比べて、生育期間が長く
、時間をかけて徐々にデンプン含量が
上がり水分が減ることで、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。



生まれも育ちも金沢

か が ふ と
加賀太きゅうり

出荷時期：4月～11月

金沢生まれ金沢育ち、加賀野菜の
一つで、丸みを帯びた形と鮮やかな
緑色が特長です。
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いただけます。



おろして蒸すとその差は歴然

か が
加賀れんこん

出荷時期：8月～5月

加賀野菜の一つで、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、食感はお
もちりとし、「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。



加賀野菜の代表格

げ ん す け
源助だいこん

出荷時期：10月～2月

加賀野菜の一つで、金沢市打木町
で育成されています。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。



粘りの強さが魅力

か が ま る
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。



磯の香りあふれる高級貝

わ じ ま あ ま ど
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は、
身の厚さ・歯ごたえ・甘さが多くの人
を魅了しています。



天然さざえは鮮度抜群

わ じ ま あ ま ど
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嚙みが
少ないのが特長です。



冬の味覚の王様

か の う
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、
県内の漁協が一つに合併したことを
契機に命名した県産の雄のズワイガ
ニ。太くて長い脚いっばいに詰まった
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」
には、九谷焼と水引のタグを取り付
けて出荷されます。



朱色の卵をぎゅっと抱えた海の宝箱

こ う ば こ
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。他産地よりも
漁場までの距離が近いこと、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の
冬の味覚として親しまれています。



香り煌めく、能登の至宝

て ん ね ん の と か ん
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
川の冬の始まりです。この雷は「ぶり
こし」とよばれ、寒ぶり到来の合図。
11月から翌年2月にかけて定置網で
漁獲される寒ぶりの中でも、丸みを
帯びて脂のりが良い7kg 以上のもの
を「天然能登寒ぶり」と呼び、とろけ
るような触感・旨味が魅力です。
最上級ブランド「煌」は、能登ヒバ
製のプレート付で出荷されます。



能登の花木で四季を楽しむ

の と お し み ず か ぼ く
能登押水花木

出荷時期：通年

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「サンギミ
ズキ」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。