

「能登野菜」を知っていますか？

私たちが、普通に食べている地物の農産物や水産物、畜産物、これらの加工品には、他の地域のものより美味しいものや、他の地域にはないものがたくさんあります。今回は、それらの中から新たに産地化・ブランド化を目指す「能登野菜」を紹介します。



現在、流通や保存方法の発達によって、私たちの食生活は豊かになり、いろいろな食材が手に入るようになってきました。

しかし、食品の生産地から消費地までの距離が離れていくことになり、BSEや農薬、産地偽装表示など、食に関する問題や事件が発生し、「食の安全」への関心が高まっています。

このことで、生産者と消費者の「顔が見えない」関係から、産地地消などによる「顔の見える」安心安全の食材が注目されてきています。

これまで、「いきいき七尾魚」や「能登牛」などがブランド化されてきました。

今、各地域に昔から伝わる美味しい野菜や、機能性の優れた野菜、地域に適した野菜などをブランド化し、産地化を目指す取り組みが進んでいます。

「能登野菜」のブランド化

昨年9月8日に、県中能登農林総合事務所と七尾市、中能登町、能登わかば農業協同組合、生産者により「能登野菜育成七尾鹿島協議会」が設立されました。

協議会では、古くから栽培されてきた伝統農産物「中島菜」や「沢野ごぼう」、地域振興品目である特産化農産物「能登白ねぎ」や「小菊かぼちゃ」など11品目を「能登野菜」として選定しました。

この「能登野菜」を、地域商標としてブランド化し、観光や産地地消を推進し、さらに、全国へ流通を拡大していくという取り組みが行なわれています。

「能登野菜」をブランド化するには、まず、地元の方々に「能登野菜」の「よさ」を知っていただくことが必要です。

◎本庁 農林課

☎53-84222