

能登野菜育成七尾鹿島協議会選定

「能登野菜」カタログ

小菊かぼちゃ

直径15cm程度の小さなカボチャで、真上から見ると菊の花に似ていることから名付けられました。ビタミンCやカロチンが豊富で、ほんのり上品な甘さとしっかりとした肉質が魅力です。

立体栽培により、品質向上をが図られています。



特産化 農産物



能登白ねぎ

「根深ねぎ」で、ビタミンCを豊富に含み、特有の辛味のもとであるアリシンには血行をよくする作用と、ビタミンB1の吸収を高め

る効果があります。能登の土で育てられたことにより、柔らかく甘味に富み美味しいと好評を受けています。



崎山いちご

崎山半島の春の香りとして、4月から出荷が始まる崎山いちごは、地元のブランドとして広く知られています。有機肥料を主体に栽培

され、朝どりの新鮮なものだけが出荷されています。また、いちごの摘み取り体験も行なわれています。

大かぶ

「かぶら寿し」の材料として知られ、南大呑地区で使われる白かぶらと、金沢方面で使われる青かぶらがあります。根は、淡色野菜で、ビタミンCが多く、デンプン消化酵素のアミラーゼ（整腸効果がある）を含みません。葉は、緑黄色野菜で、カロチン、ビタミンC、鉄、カルシウム、カリウムなどを含んでいます。



赤土じゃがいも

能登島の赤土で栽培されることで、品質、味ともに良く好評を得ています。

平成16年から栽培者全員がエコ農業者に認

定されたことで、全て農薬・化学肥料の使用が少ないエコ農産物として出荷されています。

