

特集

ふるさと七尾の逸品を 大切なあの人へ

くふるさと七尾の薫りを感じ 田舎の懐かしい記憶が よみがえるはず



七尾市は、七尾港を海の玄関口とし、能登の政治・経済・文化の中心として栄えてきました。

古くから城下町や港まちが栄え、伝統ある文化や技術が受け継がれ、七尾ならではの産業が今でも息づいています。

また、七尾人は里山里海を愛し、昔からある伝統や風習、文化を大切に守ってきました。そして、日常生活から身近な里山里海の利用保全に尽くし、付加価値を高め、世界に誇れる里山里海を形成してきました。

その結果、自然や産業、伝統が融合し、すべてのものが自然美として残る「能登の里山里海」が世界農業遺産に認定されました。

ところで、七尾市の特産品や特産物を知っているでしょうか。

この地には特色ある新鮮な海の幸や豊富な山の幸に手間隙をかけ、ふるさと七尾の薫りや、田舎の懐かしさを感じる事ができる逸品(特産品)が数多くあります。

今月号の特集で、そういった逸品を知っていただき、大切な人へ、お歳暮や贈り物として、



ふるさと七尾の逸品を、ご利用いただければと思います。

❀ 伝統あるお菓子

戦国時代に能登の国を治めていた畠山氏や加賀藩祖・前田利家の城下町として栄えた文化を、現在も色濃く残している七尾市。

地元の素材を使った和菓子は、贈答品やお土産として人気があります。現在でも和菓子店は市内に数多くあり、その中でも伝統菓子「大豆飴」は七尾を代表する銘菓です。

「大豆飴」は、戦国時代の保存食として誕生したともいわれています。水飴に大豆の粉を練り合わせたもので、昔ながらのお菓子として親しまれています。

そのほか、青柏祭には「ながまし」、結婚式などのおめでたいときに配られる「えがら饅頭」などがあり、文化や風習にちなんだ和菓子があります。

近年では、七尾のさらなる魅力を発信しようと、七尾らしさやストーリー性のある地域の素材を活かした商品も登場しています。

❀ 里山の恵み

「能登の里山里海」は世界農業遺産に認定され、その風土から生まれた農

産物として、棚田米や能登野菜などがあります。

中でも、能登野菜の一つである「中島菜」は、アンジオテンシン1などを含み、血圧を抑制する効果があるといわれ、中島菜を使ったプリンやうどん、お茶などの商品が登場しています。

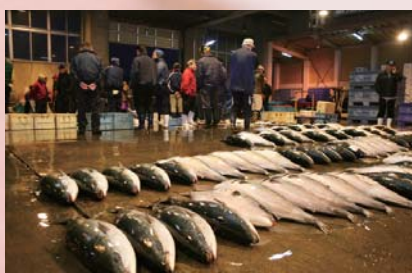
そのほか、能登野菜や果物、米にこだわって作ったスイーツやジェラートなどもあり、女性や子どもに親しまれています。



❀ 里海からの贈り物

豊かで美しい海が広がる七尾湾(天然のいけす)では、四季を通して魚種が豊富。新鮮な魚介類として「いきいき七尾魚」(ブリや能登かき、能登なまこなど)が水揚げされます。

七尾港で水揚げされた新



鮮な魚介類の料理は、刺身はもちろんのこと、昔ながらの知恵を活かした郷土料理があります。

そのほか、保存食から生まれた発酵食品(いしるなど)や水産練製品(かまぼこなど)、干物や一夜干しなどがあります。これらは、三方を海に囲まれた七尾らしさが感じられ、土産品として人気があります。

❀ おもてなしの心と港まちのにぎわい

江戸時代の七尾港には、多くの北前船が訪れました。中でも、「二本杉通り」は、能登と加賀を結ぶ重要な街道として栄え、現在でも、当時の雰囲気や文化を色濃く残しています。北前船が運んできた文化や技術には、醤油や昆布、仏壇や和ろうそくづくりなどがあり、昔ながらの名店が数多くあります。

近年では、このような文化や技術を多くのの人に知ってもらうため、各店で抹茶挽きや七尾仏壇の箔押し、お香の匂い袋づくりなどの体験を行っています。

