

七尾の特産品は ふるさと七尾の歴史であり 素朴さを感じさせてくれます



七尾特産品協会 会長
白井 修さん

七尾の特産品は、室町時代から続く産物があり、歴史が古いということや、海に接しているということで、海の恵みから加工したものが多くと言えます。

また、これまでの歴史を踏まえ、地理的条件にあったものを生産し、能登半島の素朴さを感じる品が多いことも、七尾の特産品の特徴でもあります。

昨年、「能登の里山里海」が世界農業遺産に認定され、全国や世界から、能登の風習

や文化、自然保全などが注目されています。その環境の中で誕生した海産物やお菓子、お酒や匠の技で生み出す伝統工芸など、七尾の特産品には素晴らしいものがたくさんあります。

この特産品を親戚や友人などに贈ると、相手は田舎の懐かしさや故郷を感じていただけるのではないかと思います。

ぜひ、市民の皆様には、お歳暮や贈り物などで、特産品を贈っていただき、七尾の良さを伝えてほしいですね。

ふるさと七尾の逸品を届けたい

～生産・販売などに携わる巧者に話を聞く～

七尾の代表的な和菓子といえば大豆飴。定かではありませんが、七尾に菓子文化が根づいたのは、畠山家の時代に菓子職人を連れて来たからではないかと思っています。それだけ七尾の和菓子は伝統があり、素材も地元のものになるべく使い、品質にも優れたもののだと言えます。

しかし、約30年前に転機が訪れました。多様化する時代のお土産として大豆飴を選ぶ人が少なくなり、柔らかいものや洋菓子風のもの好まれるようになった。

るようになりました。そういった流れから、今ではさまざまな和菓子の商品開発が行われ、バラエティに富んだものが七尾の和菓子屋さんにはあります。

七尾の和菓子のレベルは全国でも一級品だと評価を受けています。全国の方々に贈っても恥ずかしくないものばかりです。心を込め、手間隙かけて作った七尾の和菓子を、ぜひ贈り物として選んでいただきたいですね。

心を込め 手間隙かけて作った
七尾の和菓子は一級品



七尾菓子業組合 組合長
通 哲 男さん



能登かき養殖漁業振興会 会長
筆安 英樹さん

日本一を獲得した「能登かき」 全国の皆さんに ご堪能いただきたい

七尾西湾で水揚げされる「能登かき」は、1年で出荷されるのが特徴。昨年は「かき日本一決定戦」の味部門で日本一を獲得しました。「能登かき」を養殖する立場として、本当にうれしい出来事でした。

味の日本一となった「能登かき」は、里山の川から流れ出る栄養分が里海に流れ、プランクトンが豊富な海域で育ちます。そして、鉄や銅などのミネラルや、ビタミン類が豊富に含まれ、濃厚な味わい

がある力キとなります。

こんな「能登かき」は、どんな料理でも味の存在感があり、おいしい料理に仕上がります。殻付の力キは、酒蒸しが一番。むき身は鍋が一番。今年の春、力キ棚に吊るして沖に出した力キは、育ちに悪影響を及ぼす付着物もなく、養殖業者一同、期待をしています。

味の日本一となった最高の力キを、ぜひこの機会にお求めいただければと思います。

七尾には

豊かな里山や

美しい里海があり

この地にしかない

伝統や文化

習慣や風習がある

四季を通して

大地や大海からの

贈り物に恵まれ

素晴らしい風土から

誕生した逸品がある

大切なあの人へ

贈ってみよう

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

七尾市には、先人の知恵で受け継いだ日本最大級の定置網群があり、活きのいい魚が獲れ、魚種も豊富です。また、春はタイやサヨリ、夏は石崎エビやシャコ、秋はカマスやアオリイカ、冬はタラや力キなど、四季折々に最高の魚介類が水揚げされます。

富山県では寒ブリ。福井県では越前がにが広く知られています。一つに絞りきれないほど、豊富な魚種に恵まれた「いきいき七尾魚」。知名度はまだまだかもしれません。が、総合力で一番だと思いま

す。ひと手間と心遣いの付加価値を加えることで、素晴らしいものへと変身します。これから「いきいき七尾魚」は、おいしさが増す季節を迎えますね。

遠方の親戚やお友達へ、日ごろの感謝を込めて、お歳暮などとして、ふるさと七尾から届く「いきいき七尾魚」を贈ってみませんか。

届いた箱のふたを開ければ、すぐに「いきいき七尾魚」をお召し上がりいただける状態にして発送します。

「いきいき七尾魚」は

総合力で一番



川端海富理さん