

石川県を味わう逸品、ここにあり。



能登原木椎茸  
**のとてまり**<sup>®</sup>  
Noto115

『のとてまり』『のと115』とは？

世界農業遺産に認定された「能登の里山里海」の地で栽培されている、原木しいたけの品種・菌興115号は、能登の気候風土に適して大きく育ち「のと115」の名で出荷されています。平成23年には、その中でも極上品のみを「のとてまり」としてブランド化。香りや風味が良く、肉厚で歯切れの良い食感が魅力です。



のとてまり・認定基準

- 傘の大きさが、8cm以上
- 肉厚が、3cm以上
- 巻き込みが、1cm以上

生育過程

1 植菌作業

3月～4月に穴を開けた木に菌を植え付けます。植え付けされた原木を「ホダ木」と言います。

2 本伏せ作業

「ホダ木」を風通しのよい日陰で約半年間管理することで、しいたけの菌糸が「ホダ木」の中で広がっていきます。



3 ひとつひとつ「丁寧に管理」

11月下旬～12月初旬に「ホダ木」をビニールハウスに入れ、しいたけの芽ひとつひとつに袋がけを行い、手間暇かけて丁寧に育てていきます。



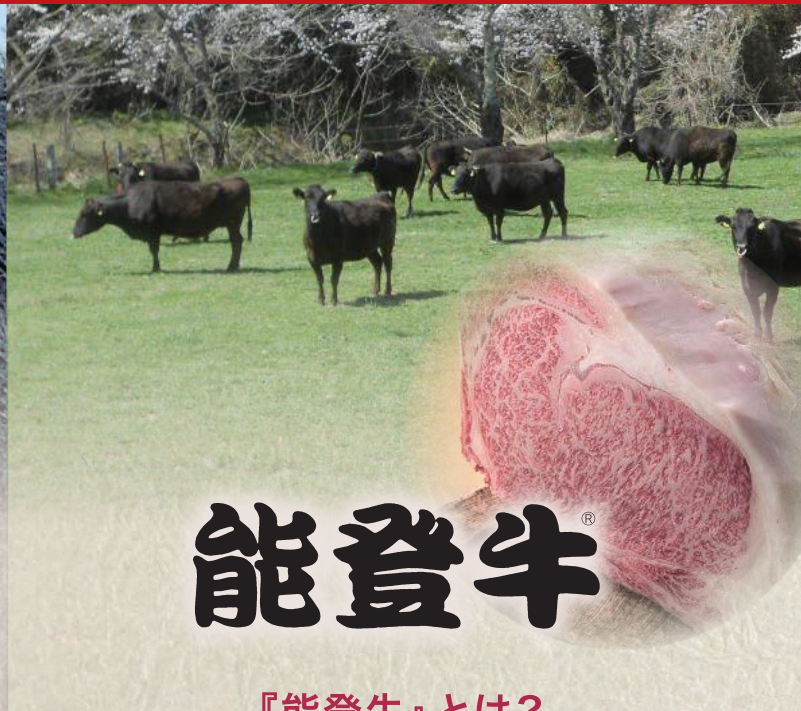
4 「のとてまり」の厳しい規格

能登の気候風土に適して大きく育った「のと115」の中で、厳しい規格を満たしたものだけが「のとてまり」として出荷されます。

初競りで、驚きの価格『25万円』（1ケース6玉入り）

奥能登原木しいたけ「のとてまり」の初競りが令和元年12月20日金沢市中央卸売市場であり、肉厚が4センチ以上ある最高級の「プレミアム」6枚入りが25万円（税別）の値が付きまして、2011年の初出荷以降、8年連続で最高額を更新しました。

奥能登原木しいたけ活性化協議会



**能登牛**<sup>®</sup>

『能登牛』とは？

石川県内の生産から販売・流通に至る関係団体で構成する「能登牛銘柄推進協議会」が、平成7年(1995年)に作成した能登牛認定基準に基づいて認定しています。また、能登牛の中でも特に品質が高いものを「能登牛プレミアム」として認定しています。



能登牛・認定基準

- 黒毛和種(血統が明確であるもの)
- 石川県内が最終飼養地であり、かつ飼養期間が最長
- 肉質等級はA3以上またはB3以上  
など

『年間1,000頭生産体制』を確保し、能登牛は次のステージへ

これまで増産を進めてきた能登牛の出荷頭数は、2018年度に1,000頭を超え、県内で安定的に供給できるようになりました。現在、さらなる増産に向けて取り組んでおり、県内外からの能登牛を求める声に応えていくこととしています。

能登牛の  
おいしさのひみつは  
『オレイン酸』



能登牛は和牛のオリンピックと呼ばれる「第9回全国和牛能力共進会」で、脂肪に含まれるオレイン酸の含有率が最も高く、特別賞「脂肪の質賞」を受賞しました。牛肉の柔らかさや舌触りは、脂肪中のオレイン酸が重要で、含有率が高いほど、トロけるような食感が味わえるとされています。

能登牛銘柄推進協議会