

※ 米の産地ニユース  
石川県地区



うまい・きれいな

# 石川のブランド米

石川県産の「食べておいしく、見た目にきれいなお米」を皆さんにお届けするために

霊峰白山に源を発する清冽な手取川とその肥沃な大地に恵まれた「加賀地方」。

「能登はやさしや土までも」と称され、美しい自然と素朴でまじめな人柄の「能登地方」。

そして加賀百万石の歴史と伝統が息づく県都「金沢」。

自然と文化が調和した石川県の  
お米は、どこでつくられても  
「味」「香り」「粘り」の3拍子  
そろったおいしいお米です



JAグループ石川の  
石川県産米PRキャラクター  
“ライスゲ”

毎月2日の「おにぎりの日」を  
どんどんPRしていきます

## 米づくりに適した 石川県の気候

石川県は、日本海側に位置していることから、特に冬の降水量(降雪量)が多いのが特徴です。寒い冬は、害虫の越冬を防ぎ、豊富な雪解け水が、水田を潤すこととなります。古より「加賀百万石」の米どころと伝えられるように、米づくりに適した地域です。

## 米づくりに適した 石川県の地形

石川県は、南北に長い地理的特徴があります。南の「加賀地区」は、霊峰白山に源を発する清冽な手取川とその肥沃な大地に恵まれています。また北の「能登地区」は自然豊かな地域で、様々な土地の伝統文化が継承されている能登の里山里海は、平成23年に先進国として初めて「世界農業遺産」に認定されています。

## 石川県の 特徴・特産品

石川県は海の幸、山の幸に恵まれた土地です。海の幸では、特に冬場のカニ、甘エビ、ブリは絶品です。ふぐの水揚げは日本一で、また猛毒で知られるふぐの内臓を加工した糠漬粕漬は、石川県の美川地域でしか生産されていません。また米以外の農作物では、金沢の海岸沿いの砂丘地で栽培される「スイカ」「大根」「さつまいも」などが関西市場を中心に出荷されており、流通量は少ないですが、伝統の加賀野菜や、赤系大粒ぶどうの「ルビーロマン」、肉厚しいたけ「のとてまり」などの高級食材も有名です。

県都である金沢も、歴史と伝統工芸が息づく一方、現代的な街づくりも進められており、北陸新幹線開業もあって、多くの観光客で賑わいを見せております。

## 能登の里山里海

2011年6月、石川県能登半島に広がる「能登の里山里海」が、日本で初めて世界農業遺産に認定されました。



JA全農いしかわ  
もっと近くに。

毎月2日はおにぎりの日です！

