

JAグループ石川一覧

石川県では15のJA（農協）が、農家の営農と生活をより高めるため、販売、購買、信用、共済などの事業を総合的にこなっています。

- 1 JA加賀
加賀市作見町ホ10番地1
TEL.0761-73-1313
- 2 JA小松市
小松市上小松町丙252番地
TEL.0761-22-5111
- 3 JA根上
能美市大成町リ40番地
TEL.0761-55-1100
- 4 JA能美
能美市栗生ヨ1番地
TEL.0761-57-3505
- 5 JA白山
白山市井口町に62番地1
TEL.076-272-3333
- 6 JA松任
白山市村井町1776番地
TEL.076-276-2222
- 7 JAののいち
野々市市中林5丁目1番5
TEL.076-248-2171
- 8 JA金沢中央
金沢市入江1丁目1番地
TEL.076-291-5000
- 9 JA金沢市
金沢市松寺町未59-1
TEL.076-237-0002
- 10 JA石川かほく
河北郡津幡町字清水チ329番地
TEL.076-288-3331
- 11 JAはくい
羽咋市太田町と105番地
TEL.0767-26-3333
- 12 JA志賀
羽咋郡志賀町末吉新保向1番地
TEL.0767-32-1155
- 13 JA能登わかば
七尾市矢田新町イ部6番地7
TEL.0767-53-8500
- 14 JAのと
鳳珠郡穴水町字大町ほの95番地
TEL.0768-52-3800
- 15 JA内浦町
鳳珠郡能登町字松波11字45番地
TEL.0768-72-1238

JAグループ石川

全農石川県本部 住所：〒920-0362 石川県金沢市古府1丁目220番地 TEL：076-240-5311 URL：www.is.zennoh.or.jp

JAグループ石川

自然と風土が育む
石川のお米。



能登

金沢

加賀



豊かな自然と生産者の 真心に育まれた石川米

石川県が米どころとして知られるようになったのは戦国時代のこと。加賀藩の石高（玄米の収穫量）がおよそ102万石であったことから「加賀百万石」と呼ばれるようになり、現在も全国有数の米の産地としてコシヒカリなどの良質米が栽培されています。石川県は金沢、加賀、能登の3つのエリアに大きく分けられ、それぞれの地域で自然と文化を生かした米づくりが行われています。稲作や農業の要として街中を流れる金沢の用水、霊峰白山から湧き出る清流と肥沃な加賀平野、世界農業遺産にも認定される能登の里山里海。これらの土地の恵みと向き合いながら、農家の方々が一生懸命お米の栽培に取り組んでいます。石川のお米は、豊かな自然と多様な風土、そして生産者の真心によって育まれているのです。



江戸時代に築造された 55の用水が支える加賀百万石の米作り

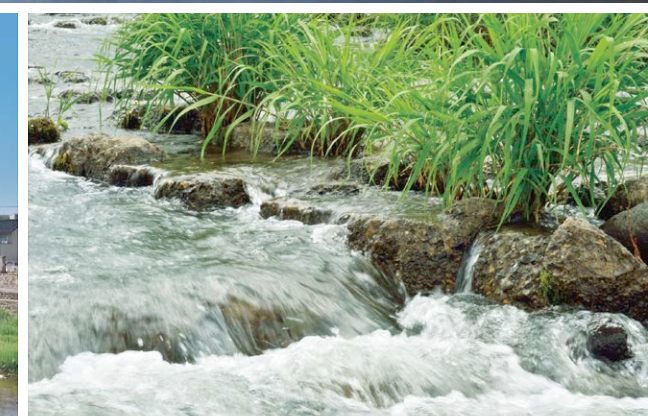
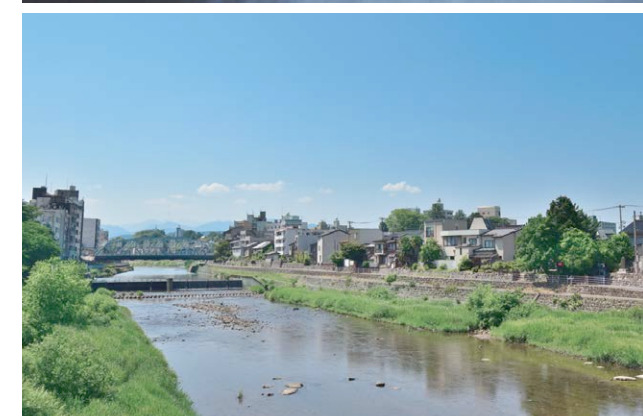
情緒あふれる街並みに潤いと安らぎを与えている金沢の用水は、その昔から生活の水として重宝されてきました。なかでも犀川上流から引かれる辰巳用水は、水がきれいで量も豊富なため、稲作に欠かせない農業用水として重要な役割を果たしています。砂丘地、平坦地、山間地の広範囲にわたって稲作ができるのも藩政期から受け継がれる用水のおかげです。

KANAZAWA
AREA



金沢

かなざわ



KAGA
AREA

加賀

かが

霊峰白山の伏流水が肥沃な大地を 潤わせる北陸屈指の穀倉地帯

県内最大の穀倉地帯である加賀平野を潤し、古くから流域の人々に多くの恵みをもたらしてきた手取川。霊峰白山の清冽な伏流水、水もちの良い粘土質の土壌、高温多湿で昼夜の寒暖差が激しい気候という、美味しい米づくりに欠かせない条件が揃った手取川の扇状地は、最高品質のコシヒカリが収穫される全国でも有数な良質米の産地として知られています。



NOTO
AREA

能登

のと

自然との調和を第一に考えた 伝統的な農村文化

輪島市の白米千枚田に代表される棚田をはじめ、土地を守りながら米を作るといふ先人たちの知恵が受け継がれている能登の米づくり。人々と自然が共生する農村文化は「能登の里山里海」として世界農業遺産にも認定されています。また、米の旨味を増すために刈り取った稲を天日干しする「はぎ干し」は、能登を象徴する秋の風物詩にもなっています。

食

かつて北前船の拠点だった石川県は、航海によって各地の穀物や海産物を仕入れながら、独自の食文化を築いてきました。また、海と山に囲まれているため新鮮な食材を確保しやすく、昔から豊富な食材にも溢れていました。加賀百万石の伝統が育んだ食文化は、石川の豊かな自然の恵みによって支えられています。



左から、金沢を代表する冬の味覚の香箱ガニ。塩漬けたかぶにプリを挟んで発酵させたかぶら寿司。パイ貝や赤巻きなど郷土色豊かな具材が入った金沢おでん。



波静かな七尾湾で養殖される能登かき。小粒ながら肉厚で、濃厚な旨味が特徴。



初摘みである一番茶の茎を浅く焙じた加賀棒茶。すっきりと澄み切った味わい。

2匹の鯛の腹に色とりどりの食材を入れた卵の花を詰め、大皿に並べた鯛の唐蒸し。婚礼に際して供されるおめでたい料理。



1	2	4	5
	3		6

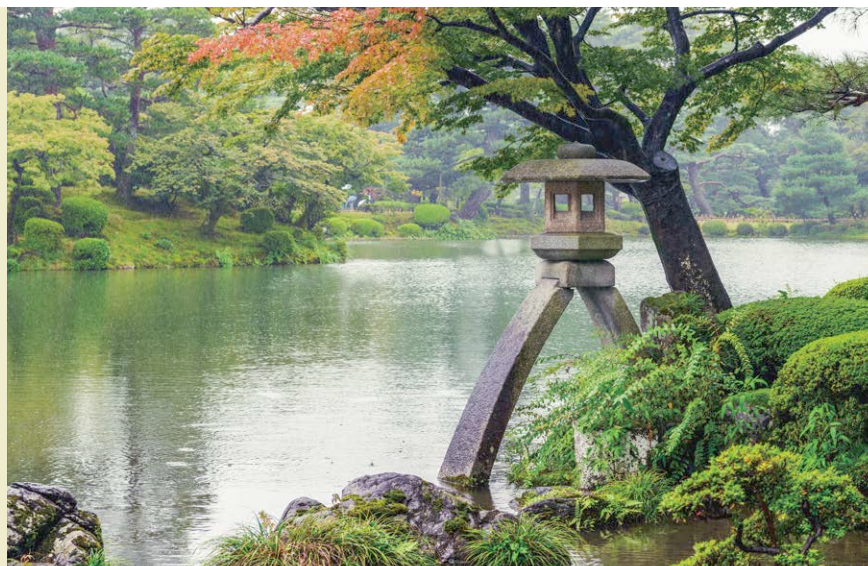
1 三方を日本海に囲まれた石川県沖は、多種多様な魚介が水揚げされる魚の宝庫です。その恵まれた食材を生かすため、寿司職人たちは加賀百万石の文化の中で、己の技ともてなしの心を磨き続けています。2 江戸時代から親しまれている治部煮は、金沢を代表する郷土料理。小麦粉をまぶした鴨肉(または鶏肉)を旬の野菜やすだれ麩と煮合わせて、小麦粉でとろみをつけるのが特徴です。薬味にはわさびを使います。3 全国有数の醤油の産地として知られる金沢市大野町。淡い色をした甘口の醤油は、伝統的な加賀料理に欠かせない調味料となっています。4 茶の湯の文化と共に発展した金沢の和菓子。職人の卓越した技と感性によって、味はもちろんのこと、見た目にも楽しませてくれます。5 京風と江戸風の東西の和食文化が融合した加賀料理。豪華な九谷焼のお皿や、加賀蒔絵を施した漆器に盛られることで、料理をより華やかに演出します。6 寒冷な気候、白山水系の清冽な水、酒造好適米「五百万石」の産地であるなど酒造りの好条件が揃った石川県。日本の四代杜氏のひとつ「能登杜氏」を擁する全国でも屈指の銘醸地として知られ、とくに吟醸酒づくりが盛んです。石川のお酒は全国の新酒鑑評会でも数多くの賞を獲得しています。



金沢の食の台所と呼ばれる近江町市場。石川県近海で獲れた旬の魚や海産物のほか、地元産の野菜や果物も豊富に揃っています。

歴

大陸との交流の玄関口であった古代から、加賀百万石の城下町として栄えた中世、そして北前船の寄港地として賑わった近世まで、石川県の先人たちは豊かな自然の恵みを享受しながらさまざまな地域の人々との交流を通じて独自の歴史と文化を育んできました。加賀藩前田家の歴代藩主により長い歳月をかけて造られた兼六園や、伝統的な茶屋建築がひしめきあう金沢のひがし茶屋街を探索してみると、よりいっそう歴史の重みを感じることができるでしょう。



金沢能楽会史料



芸

加賀百万石が栄華を極めた藩政期から受け継がれる伝統芸能。加賀藩の庇護のもと「加賀宝生」といわれる独自の文化として発展した能楽や、茶屋街の歴史と共に芸を磨き、もてなしの心を継承してきた金沢芸妓、さらには町人文化の財力と心意気から始まった小松市の曳山子供歌舞伎など、これらは後世に引き継ぐべき貴重な財産となっています。ちなみに金沢駅にある巨大な鼓門はこの能楽の鼓を模しており、金沢の新しいシンボルとして親しまれています。

技

加賀藩のもとで花開いた石川県の工芸文化。文化振興に取り組んだ前田家のもとに集まった江戸や京都の名工が職人を育成し、ものづくりの技は人から人、手から手へと受け継がれてきました。現在、県内では国指定の伝統工芸が10種、計36種類の伝統工芸品が作られています。加賀友禅や金沢箔、輪島塗、九谷焼、加賀水引など、石川の風土が生み出したこれらの伝統工芸品は、美術品としてだけでなく、日常の道具として現代の暮らしにもしっかりと息づいています。



祭

日本遺産に登録される能登のキリコ祭りや、幻想的な風景で知られる灯籠流しなど、伝統文化を重んじる石川県には古くからの祭礼や行事が多く残されています。とくに夏から秋にかけて能登全域で300回以上開催されるキリコ祭りには、毎年全国各地からたくさんの観光客が訪れ、巨大な灯籠が勢いよく乱舞する様子を楽しんでいます。田の神様を祀り感謝を捧げる「あえのこと」など、お米にまつわる神事や風習が人々の暮らしに深く関わっているのも特徴です。

施設・設備

県産米の効率的かつ広域的な集荷、保管業務の拠点となっている4つの米穀連合倉庫。生産者の利便性向上から、今後も拡大が見込まれるフレコンでの集荷や流通も想定し、検査場としても十分なスペースを備えています。



JA全農いしかわ米穀冷蔵低温倉庫 金沢市松島1丁目1番地

【構造】倉庫：鉄骨鉄筋コンクリート造 【床面積】1階2,945.58㎡(891.1坪) ※1倉庫当り 564.57㎡(170.8坪) 全4倉 【収納能力】最大10万俵 【断熱仕様】外断熱 【保管温度】5℃～15℃



JA全農いしかわ米穀連合倉庫 小松市蓮代寺に56番1他

【構造】鉄筋造 【床面積】1階3,681.60㎡(1,113.7坪) 2階145.92㎡(44.1坪) 合計3,827.52㎡(1,157.8坪) ※1倉庫当り 652.8㎡(197.5坪) 全4倉 【収納能力】標準10万俵 最大12万俵 【断熱仕様】屋根：二重折半版断熱 内装：断熱ボード二重張り構造 【保管温度】15℃



JA全農いしかわ津幡米穀連合倉庫 河北郡津幡町字旭山5番地2

【構造】倉庫：鉄骨造 【床面積】1階 3,726.5㎡(1,127坪) ※1倉庫当り 657.90㎡(199坪)×4倉 【収納能力】標準10万俵 【断熱仕様】屋根：二重折半版断熱 内装：断熱ボード二重張り構造 【保管温度】15℃



JA全農いしかわ能登米穀連合倉庫 七尾市下町丁29番1

【構造】倉庫：鉄骨造 【床面積】1階 4,114.80㎡(1,244.73坪) 2階222.70㎡(67.37坪) 合計4,337.50㎡(1,312.09坪) ※1倉庫当り 652.8㎡(197.5坪)×2倉 ※1倉庫当り 642.6㎡(194.4坪)×2倉 【収納能力】標準10万俵 最大12万表 【断熱仕様】屋根：二重折半版断熱 内装：断熱ボード二重張り構造 【保管温度】15℃

米心石川

地元の農家が大切に育てたお米を中心とする農作物を、安全安心な食品として地元の消費者に届けている「米心石川」。最新鋭の設備と熟練スタッフの技術を併用することで、いつも変わらない美味しさを実現しています。

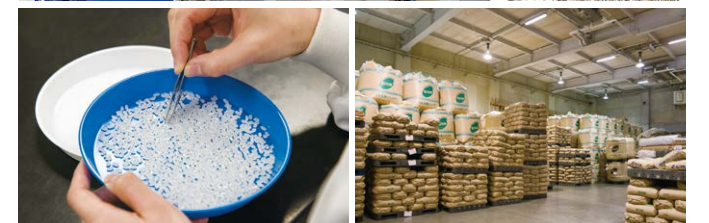
精米工場

お米の魅力を引き出す 最新鋭の技術と人の手と目

一年を通じて安定した味わいのごはんを提供するため、精米がタンク毎に移動する「多用途搬送システム」などの最新鋭の設備を導入し、安全で美味しい精米商品づくりを心がけています。また、品質管理部門との連携によってお米ごとに最適な精米を行いながら、人の目と手による厳しいチェックも加えることで、より高いレベルでの品質安定化に努めています。

POINT

精米工場には最新の設備や機械が導入されており、その工程はコンピュータで一括管理されています。



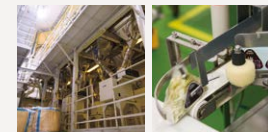
炊飯工場

安全で美味しいごはんを 地域の食卓に届けるために

精米工場に併設する炊飯加工センターでは、北陸初の産業用ロボットによるIH炊飯システムを導入し、ごはんやおにぎり、お寿司など、直接お客様の口に入る商品を高度なセキュリティと衛生管理のもとで製造しています。釜全体に熱が行き渡るよう設計されたIH炊飯でふっくら炊いた美味しいごはんは、県内の小中学校の給食や外食店などで使用されています。

POINT

洗米から炊飯、蒸らしまでオートメーション化。1時間あたり8,400食分の炊飯が可能となっています。



米

豊潤な水と肥沃な大地に恵まれた石川県は、かつてより味、香り、粘りの3拍子が揃った良質米の産地として知られてきました。

金沢、加賀、能登の3つの産地では、生産者が地域の土壌の特性を見極めながら、石川県のオリジナル米「ひやくまん穀」をはじめとするさまざまな美味しいお米を栽培しています。



来歴 北陸211号 能登ひかり — ひやくまん穀

育成年:平成24年/育成場所:石川県農林総合研究センター

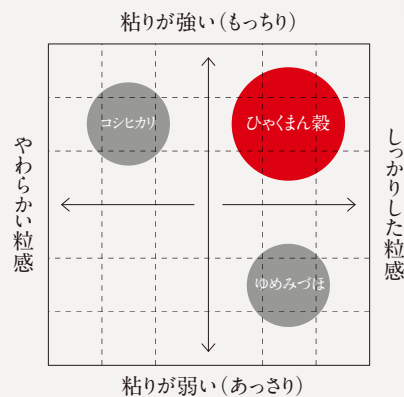
ひやくまん穀

Hyakumangoku

加賀百万石の食文化と
豊かな自然に育まれたお米

美味しく作りやすいお米を目指し、9年の歳月をかけて品種改良された石川県のオリジナル米。ゆっくりと時間をかけて育つ品種のため、太陽と大地の恵みがたっぷり詰まった味わい深いお米となっています。ひと粒ひと粒が大きく、しっかりとした噛みごたえがあり、時間が経っても硬さや粘りの変化が少ないため、冷めてももちりとした食感と美味しさが保たれます。また、コシヒカリと比べて2週間ほど収穫が遅いため、農作業を分散できるメリットもあります。

お米データ



※記載のデータは、石川県農林総合研究センター調べによる



来歴 農林22号 農林1号 — コシヒカリ

育成年:昭和31年/育成場所:福井県農業試験場

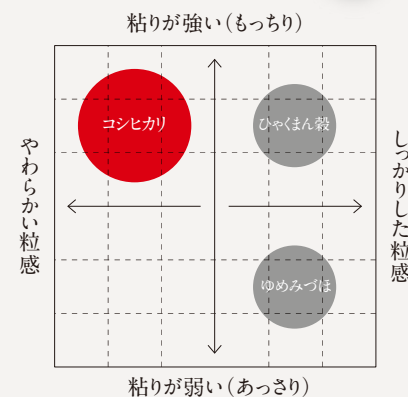
コシヒカリ

Koshihikari

粘り強い米の旨味と香りの良さが
自慢の日本を代表する良質米

コシヒカリは日本でもっとも食されているブランド米です。美味しさの理由ではんぷんの主成分であるアミロースとアミロペクチンのバランスにあり、強い旨味と粘り、香り、柔らかい食感など、どれをとっても優れています。一年を通じて美味しく召し上がっていただけるコシヒカリはまさにお米の王様です。

お米データ



来歴 ひとめぼれ 越南154号 — ゆめみづほ

育成年:平成10年/育成場所:石川県農林総合研究センター

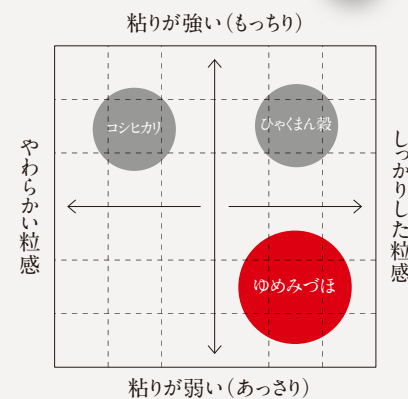
ゆめみづほ

Yumemizuhō

瑞穂の国の、夢のあるお米へ
ほどよい粘りと美味しさが自慢

石川県の早生品種の代表格です。瑞穂(みづほ)の国の夢のあるブランドとして名づけられました。コシヒカリに匹敵する食味の良さが特徴です。この美味しさが長持ちするので、ご家庭ではもちろん、業務用として、おにぎりやお弁当としても活躍しています。炊きたての光沢が美しく、しっかりとした粒が輝きをより引き立てます。風味はさっぱりしていて、ほどよい粘りと歯ごたえが好まれるお米といわれています。

お米データ





能登ひかり

Notohikari

自然あふれる能登の里山里海が育んだあっさりとしたお米

能登の中山間地で主に栽培されている早生品種で、8月下旬から9月中旬に収穫されます。「能登はやさしや土までも」と唄われるように、能登ひかりは能登の土や気候風土に適しております。大粒で腹が白くなっているのが特徴です。あっさりとしているため毎日でも飽きずに食べることが出来、根強い人気があります。



来歴

フクヒカリ
越路早生

能登ひかり 育成年：昭和60年／育成場所：石川県農林総合研究センター



酒米

Sakamai

最高の酒を造るために生まれた地元産の酒米

全国有数の酒どころとして知られる石川県は酒造好適米の栽培が盛んです。おもに「五百万石」や県のオリジナル品種「石川門」などが作られるほか、最近では大吟醸に適した新しい酒米「石川酒68号（愛称：百万石乃白）」も開発されています。



来歴

山田錦
05酒系83

石川酒68号 育成年：平成27年／育成場所：石川県農林総合研究センター
(愛称：百万石乃白)



もち米

Mochigome

粘りが強く食味の良いカグラモチ

石川県で生産されるもち米の中でも、おもに加賀地方で栽培される「カグラモチ」はとくに食味が良く、餅にすることでよりコシの強い食べごたえに仕上がると言われています。おこわのほか丸餅や鏡餅にもおすすめです。



石川県の主な農産物

藩政期から伝わる加賀野菜や能登の風土が育んだ能登野菜など、石川県ではさまざまな農作物が作られています。手取川扇状地を中心とする加賀平野をはじめ、海沿いの砂丘地や能登地域でも多様な農業が営まれています。



梨

加賀地方を中心に、主力品種の幸水や豊水の他、県オリジナル品種の加賀しずくを栽培しています。



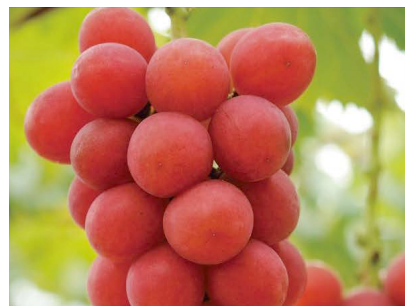
加賀れんこん

300年以上の栽培歴がある伝統的な加賀野菜。身の締まったもちりとした食感が特徴です。



トマト

北陸最大の生産量を誇る小松市をはじめ、石川のトマトは果肉が柔らかく、程よい酸味が楽しめます。



ぶどう

宝石のように輝く石川発の高級ブドウ。デラウェア、巨峰、ルビーロマン。初セリで100万円以上の値を付けることも。



スイカ

石川県は全国有数のスイカの名産地。全国的にも珍しい砂丘地での栽培が行われています。



さつまいも

金沢での栽培は1700年頃からと言われ、古い歴史があります。色も形もよく、甘みが強くてホクホクの食感。



大根

おもに砂丘地で栽培。金沢の伝統野菜「源助大根」は出汁が染み込みやすくおでんに最適です。



ブロッコリー

旬は春と秋冬の2回。春は柔らかく、秋冬は甘みがあります。



しいたけ

県内で栽培される希少な原木椎茸は、マツタケを超える価格で取引されることも少なくない。