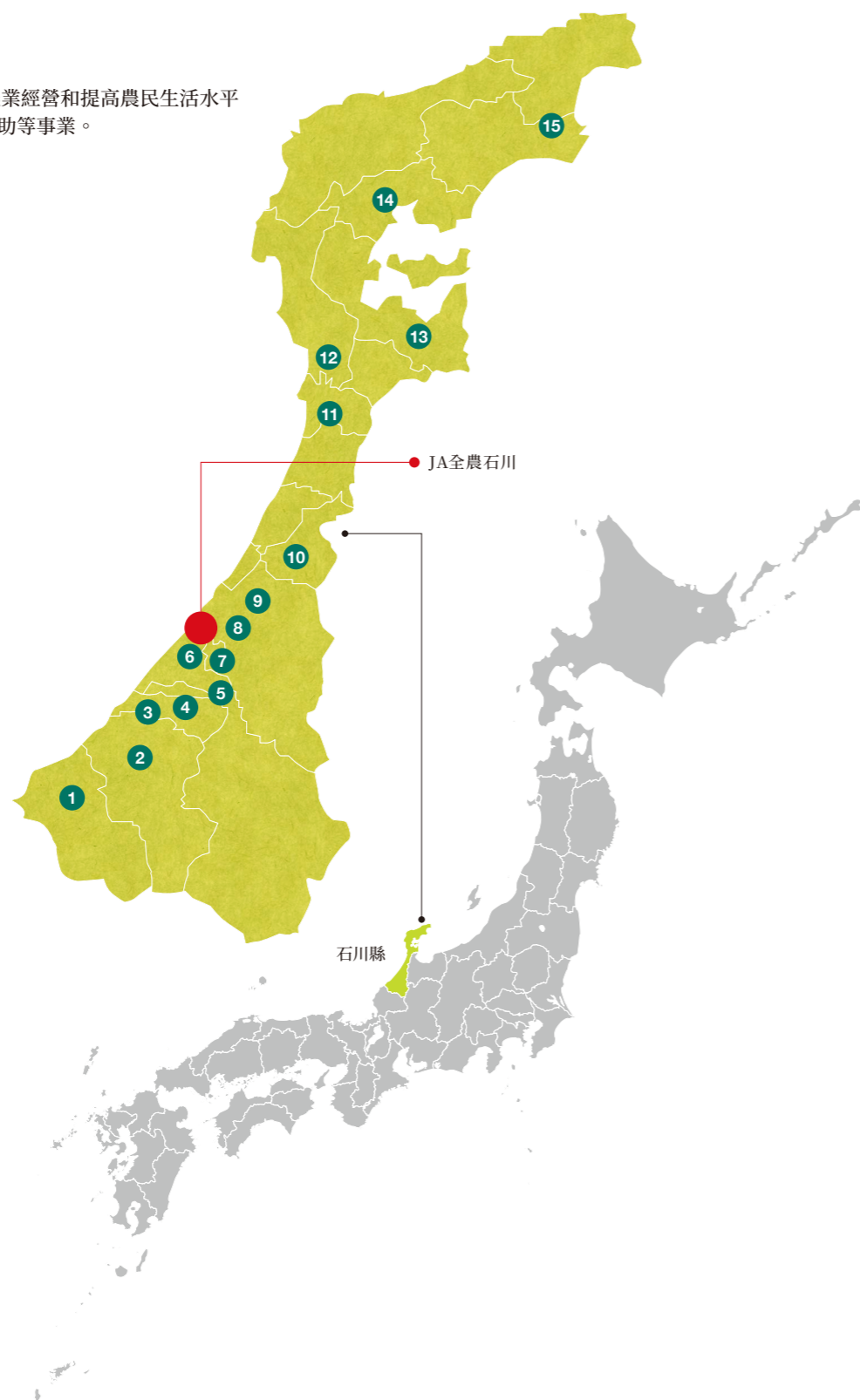


# JA(農協)集團 石川一覽

在石川縣，有15家JA（農協）為改善農業經營和提高農民生活水平而綜合開展販售、採購、信用交易、互助等事業。

- 1 JA加賀  
加賀市作見町 Ho 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 Ri 40番地  
TEL. 0761-55-1100
- 4 JA能美  
能美市粟生町 Yo 1番地  
TEL. 0761-57-3505
- 5 JA白山  
白山市井口町 Ni 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野野市  
野野市市中林5丁目1番5  
TEL. 076-248-2171
- 8 JA金澤中央  
金澤市入江1丁目1番地  
TEL.076-291-5000
- 9 JA金澤市  
金澤市松寺町末59-1  
TEL.076-237-0002
- 10 JA石川河北  
河北郡津幡町字清水 Chi 329番地  
TEL.076-288-3331
- 11 JA羽咋  
羽咋市太田町 To 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WAKABA  
七尾市矢田新町 I 部66番地7  
TEL.0767-53-8500
- 14 JA NOTO  
鳳珠郡穴水町字大町 Hono 95番地  
TEL.0768-52-3800
- 15 JA內浦町  
鳳珠郡能登町字松波11字45番地  
TEL.0768-72-1238



**JA(農協)集團石川**

全農石川縣本部 地址：郵遞區號920-0362石川縣金澤市古府1丁目220番地 TEL:076-240-5311 URL:https://www.zennoh.or.jp/is/



**JA(農協)集團石川**



自然與風土孕育的  
**石川稻米**



能登

NOTO



金澤

KANAZAWA



加賀

KAGA



## 以築造於江戶時代的55條圳渠為支撐的 加賀百萬石之稻米種植

給情趣盎然的街景帶來潤澤與舒適的金澤圳渠自古以來就是備受珍視的生活用水。其中，從犀川上游引流的辰巳圳渠，水質乾淨、水量豐沛，是水稻種植必不可少的農業圳渠，發揮著重要作用。能夠在沙丘、平地及山區等大範圍種植水稻，系得益於自藩政時期傳承下來的圳渠。

KANAZAWA  
AREA



# 金澤

KANAZAWA



## 豐富的自然與生產者 之真情孕育的石川米

戰國時期，石川縣成為著名的稻米之鄉。由於加賀藩的稻米產量（糙米的收穫量）約為102萬石，因此被譽為「加賀百萬石」，如今仍然是日本全國為數不多種植越光米等優質米的產地。石川縣大致分為金澤、加賀、能登等三個區域，各區域充分發揮各自的自然與文化優勢，進行稻米種植。

稻米與農業的關鍵是流經城市內的金澤圳渠、源自靈峰白山的清流與肥沃的加賀平原以及被認定為世界農業遺產的能登的里山里海。農民們面對此等土地的恩澤，全力以赴致力於稻米種植。石川的稻米是由豐富的自然、多樣的風土以及生產者的真情孕育而成的。



# 加賀

KAGA

KAGA AREA



## 靈峰白山的伏流水滋養著肥沃土地的 北陸屈指可數的穀倉地帶

手取川滋養著縣內最大的穀倉地帶加賀平原，自古以來為流域的人們帶來了諸多恩澤。手取川沖積扇，靈峰白山清冽的伏流水、蓄水性優越的黏土質土壤、因高溫多濕而日夜溫差大等生產美味稻米不可或缺的條件一應俱全，生產最高品質的越光米，作為日本全國屈指可數的優質稻米產地而遠近馳名。



NOTO AREA



# 能登

NOTO

## 將與自然之和諧視為第一要務的 傳統鄉村文化

以輪島市的白米千枚田為代表的梯田為首，能登的水稻種植繼承了先人們保護土地並同時種植水稻的智慧。人類與自然共生的鄉村文化「能登的里山里海」被認為世界農業遺產。此外，將收穫的水稻自然曬乾以提高稻米風味的「稻架曬乾」，已成為能登具有象徵性的秋季風物詩。

# 飲食

石川縣曾是北前船的據點，透過航海採購各地的穀物與海產品，形成了獨特的飲食文化。此外，由於坐落在山海環繞之中，容易獲取新鮮的食材，自古以來豐富的食材就取之不盡。加賀百萬石傳統孕育的飲食文化有石川豐富的自然恩澤支撐。

左起是代表金澤的冬季美食香箱蟹。在鹽漬蕪菁中夾入鱈魚發酵而成的蕪菁壽司。內有鳳螺及鳴門卷等富有鄉土特色食材的金澤關東煮。



在2條鯛魚的腹中填滿加有五顏六色食材的豆渣，擺在大盤上烹製的唐蒸鯛魚。用於婚禮時的喜宴菜。



風平浪靜的七尾灣養殖的能登牡蠣。具有個頭兒雖小但肉質肥厚、鮮香濃郁的特徵。



初採新茶的茶莖輕輕煎焙而成的加賀棒茶。清爽澄澈的口味。



		4	5
1	2		6
	3		

1 三面被日本海環繞的石川縣海面，是盛產多種多樣海產品的魚類寶庫。為了充分利用得天獨厚的食材，壽司師傅們在加賀百萬石的文化當中不斷打磨著自身的技術和款待精神。2 自江戶時代就備受喜愛的治部煮，是金澤具有代表性的鄉土料理。將灑有小麥粉的鴨肉（或雞肉）與時令蔬菜和竹筴烤麩一起煮，特徵在於小麥粉帶來的黏稠感。用山葵作佐料。3 金澤市大野町是日本全國著名的醬油產地。顏色清淺的甜口醬油是傳統的加賀料理必不可少的調味料。4 與茶道文化一同發展起來的金澤的日式點心。憑藉匠人卓越的技藝與感性，不僅味道極佳，外觀亦令人賞心悅目。5 將京都風格與江東風格的東西和食文化融為一體的加賀料理。盛裝在豪華的九谷燒器皿、繪有加賀時繪的漆器中，更加彰顯料理的奢華。6 寒冷的氣候、白山水系清冽的水質、適合釀酒的稻米「五百萬石」的產地等，石川縣釀酒的優越條件一應俱全。擁有日本的四代杜氏之一「能登杜氏」，是日本全國屈指可數的著名釀酒產地，吟釀酒釀造業尤其發達。石川的酒在日本全國的新酒鑒評會上屢獲殊榮。



近江町市場被譽為金澤飲食的廚房。除了石川縣近海捕撈的當季魚類與海產品以外，在地生產的蔬菜與水果也非常豐富。

# 歷史

從曾為與大陸交流門戶的古代，到作為加賀百萬石的城下町而繁榮發展的中世紀，再到作為北前船的停靠港而欣欣向榮的近代，石川縣的先人們一邊享受著豐富的自然恩澤，一邊透過與各種各樣的在地人們的交流，孕育了獨特的歷史與文化。探尋由加賀藩前田家的歷代藩主經過漫長歲月建造的兼六園、傳統的茶屋建築鱗次櫛比的金澤東茶屋街，一定能更深刻地體會到歷史的厚重。



# 藝能

加賀百萬石從極盡豪華的藩政時期傳承而來的傳統藝能。在加賀藩的庇護下，以「加賀養生」為名發展起來的獨特文化能樂、伴隨著茶屋街的歷史打磨技藝、繼承了款待精神的金澤藝伎、還有源於町人文化的財力與幹勁的小松市曳山兒童歌舞伎等，這些均已成為應當傳於後世的寶貴財產。還有位於金澤站的巨大的鼓門即是模仿了能樂中鼓的形狀，是備受喜愛的金澤的新象徵。

# 祭典

重視傳統文化的石川縣保留著許多自古以來的祭禮和活動，有被列為日本遺產的能登切子燈籠祭和因夢幻般的風景而聞名的燈籠漂流等。特別是夏末秋初，能登全境將舉辦300多場切子燈籠祭，每年都有眾多來自日本全國各地的觀光客造訪，欣賞巨型燈籠威武雄壯的舞姿。還有一個特徵是與稻米有關的祭典儀式和習俗與人們的生活密切相關，例如祭祀稻田神靈表達感謝的「稻神祭」等。

# 設施與設備

四座米穀聯合倉庫是縣產稻米高效且廣域收集及儲存業務的據點。  
為提高生產者的方便性，預計今後將繼續擴大利用集裝袋進行收集和流通，還備有足夠的空間供檢查之用。



JA全農石川米穀冷藏低溫倉庫  
金澤市松島1丁目1番地

【結構】倉庫：鋼骨鋼筋混凝土建築  
【建築面積】1層2945.58㎡（891.1坪）  
※每座倉庫564.57㎡（170.8坪）共4座倉庫  
【倉儲能力】最大10萬俵  
（註：1俵約60kg，以下同様）  
【隔熱規格】外部隔熱  
【儲存溫度】5°C~15°C



JA全農石川米穀聯合倉庫  
小松市蓮代寺 Ni 56番1地

【結構】鋼筋建築  
【建築面積】1層3,681.60㎡（1,113.7坪）2層145.92㎡（44.1坪）  
合計3,827.52㎡（1,157.8坪）  
※每座倉庫652.8㎡（197.5坪）共4座倉庫  
【倉儲能力】標準10萬俵，最大12萬俵  
【隔熱規格】屋頂：雙層折板隔熱  
內裝：鋪設雙層隔熱板結構  
【儲存溫度】15°C



JA全農石川津幡米穀聯合倉庫  
河北郡津幡町字旭山5番地2

【結構】倉庫：鋼骨建築  
【建築面積】1層3,726.5㎡（1,127坪）  
※每座倉庫657.90㎡（199坪）×4座倉庫  
【倉儲能力】標準10萬俵  
【隔熱規格】屋頂：雙層折板隔熱  
內裝：鋪設雙層隔熱板結構  
【儲存溫度】15°C



JA全農石川能登米穀聯合倉庫  
七尾市下町丁29番1

【結構】倉庫：鋼骨建築  
【建築面積】1層4,114.80㎡（1,244.73坪）2層222.70㎡（67.37坪）  
合計4,337.50㎡（1,312.09坪）  
※每座倉庫652.8㎡（197.5坪）×2座倉庫  
※每座倉庫642.6㎡（194.4坪）×2座倉庫  
【倉儲能力】標準10萬俵，最大12萬俵  
【隔熱規格】屋頂：雙層折板隔熱  
內裝：鋪設雙層隔熱板結構  
【儲存溫度】15°C

# 米心石川

「米心石川」將在地農民精心種植的，以稻米為主的農作物製成安全安心的食品，  
呈獻給在地消費者。利用最精銳的設備與工作人員的熟練技術，實現穩定不變的美味。

## 碾米工廠

發揮稻米魅力的最精銳的技術  
與親力親為的人工檢查

為實現全年提供口味穩定的白米飯，碾米工廠引進得將精米依每座筒倉移動的「多用途傳送系統」等最精銳的設備，用心製造安全美味的精米商品。並且與品質管理部門聯手，依不同品種的稻米採用最適合的碾米模式，再透過親力親為的嚴格的人工檢查，努力在更高水平的實現品質穩定。



### POINT

碾米工廠引進最新的機器設備，  
其工序透過電腦進行統一管理。



## 煮飯工廠

為了將安全美味的白米飯提供給在地餐桌

碾米工廠同時設置的煮飯加工中心，引進北陸最早的利用工業機器人作業的IH煮飯系統，在高度的安全和衛生管理前提下製造白米飯、飯團及壽司等客戶直接入口的商品。設計為熱量得傳遞到整個飯釜的IH煮飯設備煮製的鬆軟可口的白米飯，被用於縣內國小國中的營養午餐及餐廳等。



### POINT

從洗米到煮飯、蒸飯，全部實現  
自動化。每小時可以煮製8,400  
份白米飯。



# 稻米

坐擁豐沛水源與肥沃土地的石川縣，自古以來就是味、香、糯集於一體的著名的優質稻米產地。在金澤、加賀、能登這三個產地，生產者仔細辨別地區土壤的特性，種植以石川縣原產稻米「百萬穀」為代表的各種各樣的美味稻米。

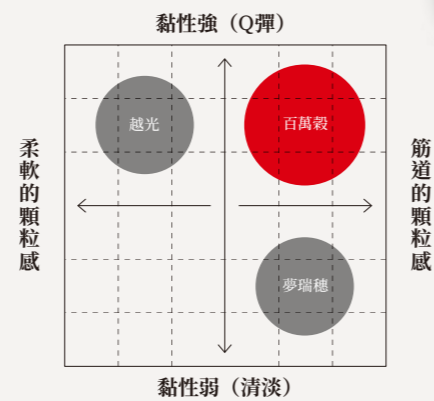


## 百萬穀

### 加賀百萬石的飲食文化與豐富的自然孕育的稻米

以美味易種為目標，歷經9年歲月終於實現品種改良的石川縣的原產稻米。由於是花費充裕的時間培育的品種，形成了充分汲取太陽與大地恩澤的口味深醇的稻米。顆粒飽滿、口感筋道，即使放久一點，硬度和黏性變化也不大，因此即使放涼了也仍然保持Q彈的口感與美味。此外，與越光米相比，收割時間遲兩週左右，因此還具有分散農作物作業的優勢。

### 稻米資料



※記載資料出自石川縣農林綜合研究中心調查

來歷 北陸211號 能登光 百萬穀

育成時間：2012年/育成場所：石川縣農林綜合研究中心

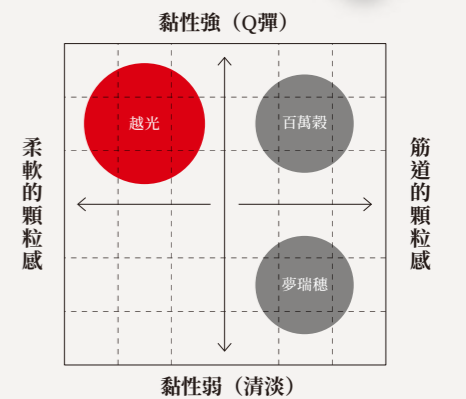


## 越光

### 黏性強的稻米鮮香與出色香味令人自豪的日本具有代表性的優質米

越光是日本消費量最多的品牌米。美味的原因在於澱粉的主要成分直鏈澱粉與支鏈澱粉的平衡，強烈的鮮香、黏性、香味、柔軟的口感等，每一項都非常優越。全年都可以享受的越光米不愧為米中之王。

### 稻米資料



### 來歷

農林22號 農林1號

### 越光

育成時間：1956年/育成場所：福井縣農業試驗場

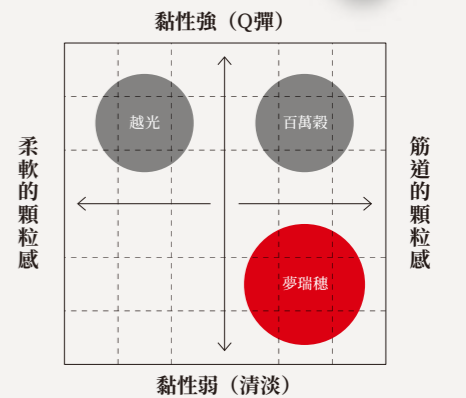


## 夢瑞穗

### 要育成瑞穗之國、有夢想的稻米 適宜的黏性與美味令人自豪

石川縣的早生品種的代表性產品。意寓瑞穗之國的有夢想的稻米之品牌而命名。其特徵是得與越光匹敵的出色口味。其美味保持時間長，不僅可用於家庭，業務方面亦被廣泛用於飯團及便當。剛煮好的白米飯光澤美麗，飽滿的顆粒更顯熠熠生輝。被譽為風味清爽、適宜的黏性與口感深受喜愛的稻米。

### 稻米資料



### 來歷

一目惚 越南154號

### 夢瑞穗

育成時間：1998年/育成場所：石川縣農林綜合研究中心



## ◀ 能登光

### 自然豐富的能登里山里海孕育的清涼稻米

是主要在能登丘陵地區種植的早生品種，8月下旬至9月中旬收割。正如歌中吟唱，「能登人溫柔連土地也和善」，能登光正適合能登的土地與氣候風土。特徵在於粒大腹白。因為清淡，所以每天吃也不會膩，擁有根深蒂固的人氣。



來歷

福光  
越路早生

能登光

育成時間：1985年/育成場所：石川縣農林綜合研究中心



## ◀ 酒米

### 為釀造最好的酒而誕生的在地產酒米

石川縣是日本全國屈指可數的著名酒產地，適合釀酒的稻米種植繁榮。除了種植「五百萬石」和縣內原產品種「石川門」等以外，最近還開發了適合釀造大吟釀的新酒米「石川酒68號（愛稱：百萬石乃白）」。



來歷

山田錦  
05酒系83

石川酒68號

(愛稱：百萬石乃白)

育成時間：2015年/育成場所：石川縣農林綜合研究中心



## ◀ 糯米

### 黏性強、口味好的神樂糯米

被認為在石川縣生產的糯米當中，主要在加賀地方種植的「神樂糯米」口味特別好，製成年糕更能體現筋道的口感。除油飯之外，做圓餅和鏡餅也值得推薦。



# 石川縣的主要農產品

石川縣生產各種各樣的農作物，例如傳承自藩政時期的加賀蔬菜和能登風土孕育的能登蔬菜等。以手取川沖積扇為中心的加賀平原，以及沿海的砂丘地帶和能登地區也從事著多彩的農業。



梨

以加賀地區為中心，除主力品種幸水及豐水以外，還種植本縣原產品種加賀水滴。



加賀蓮藕

是具有300多年種植歷史的傳統加賀蔬菜。特徵在於肉質緊致的Q彈口感。



蕃茄

以北陸地區生產量最大的小松市為首，可體驗石川蕃茄的柔嫩果肉、適度酸味。



葡萄

如寶石般光輝燦爛的石川原產的高級葡萄。特拉華、巨峰、浪漫紅寶石。初次拍賣時訂價甚至達100萬日元以上。



西瓜

石川縣是日本全國為數不多的著名西瓜產地。進行日本全國罕見的砂丘地種植。



蕃薯

據說自1700年左右開始在金澤種植，歷史悠久。顏色形狀俱佳，口感甜甜、又軟又面。



蘿蔔

主要在砂丘地帶種植。金澤的傳統蔬菜「源助蘿蔔」易於吸收高湯，是烹製關東煮的最佳選擇。



青花椰菜

採收季節為春季和秋冬兩季。春季柔嫩，秋冬季節甘甜。



香菇

縣內種植的珍稀的原木香菇，交易價格甚至時常超過松茸。