



文化 絢爛 ふんかけんらん  
 第38回国民文化祭 第23回全国障害者芸術・文化祭  
 いしかわ百万石文化祭2023  
 令和5年10月14日(土)～11月26日(日)

# 輪島 食堪能 パビリオン

[対象期間] 令和5年10月14日(土)～11月26日(日)

輪島市には、能登の里山里海の気候風土に育まれた食材や発酵食、美食には欠かせない器「輪島塗」などがあり、輪島の食文化が育まれてきました。

いしかわ百万石文化祭2023開催期間中、市内飲食店で輪島の食文化を是非堪能してください。

いしかわ  
百万石  
文化祭とは

「いしかわ百万石文化祭2023」とは、「第38回国民文化祭」「第23回全国障害者芸術・文化祭」の統一名称であり、各種の文化について全国規模で発表、共演し、障害のある人もない人も共に参加して、交流の輪を広げていく文化祭です。石川県での国民文化祭の開催は、平成4年以来2回目となり、全国障害者芸術・文化祭は初開催となります。

期間中、イベント参加店舗をご利用いただいた方を対象に、

**輪島の魅力あふれる特産品を  
抽選でプレゼント!**

#### 応募資格

対象期間中にイベント参加店舗をご利用した方

#### 応募方法

対象期間内にイベント参加店舗に設置してある応募チラシのQRコードまたは専用ハガキから応募ください。

**輪島市の山海の幸や地酒、輪島塗などが当たる!  
何が当たるかはお楽しみ!**

**A賞 20名様**

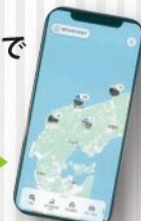
天然輪島ふく、輪島の地酒、能登牛、能登豚、千枚田のお米、いしる干し(干物)、輪島塗箸 など

**B賞 100名様**

輪島塩

イベント参加店舗情報は「わじま観光デジタルマップ」で「食堪能パビリオン」を検索!

わじま観光デジタルマップ  
WAJIMA SIGHTSEEING MAP



輪島の食文化が堪能できる

まちまるごと食パビリオン

応募概要

プレゼント  
商品

イベント  
参加店舗

輪島市には沢山の美味しい食材や、  
食材を引き立たせる「輪島塗」があります。  
ぜひ、輪島の食文化をご堪能ください。



イメージ画像



イメージ画像

### 輪島ふぐ

石川県輪島市は「天然ふぐ」の漁獲量が2011年から5年連続日本一を記録するなど日本有数の水揚げを誇っています。輪島朝市ではふぐの干物が名物になるなど昔からよく食べられてきました。



### 加能ガニ

写真提供：石川県観光連盟

冬の日本海を代表する味覚の王様「加能ガニ」。輪島で水揚げされる加能ガニは身がぎっしり詰まっており、歯ごたえと極上の甘みを感じることができます。

※漁期：11月6日～翌3月20日



写真提供：石川県観光連盟

### 香箱ガニ

雌のズワイガニである香箱ガニは、雄の加能ガニより小ぶりですが、甲羅の中にとっぷり詰まった濃厚な内子は絶品で、能登の冬の「味覚の女王」と言われています。しかし、漁期がおよそ2ヵ月と短く、大変貴重なものとなっています。  
※漁期：11月6日～12月29日

### 能登牛

能登の豊かな自然の中で、潮風を感じながら育った能登牛は、牛肉の脂肪に含まれるオレイン酸により、とろけるような食感が味わえます。出荷頭数が少なく石川県以外では食することが難しい幻のブランド牛です。



### 輪島海女採り あわび・さざえ

輪島市沖の舳倉島・セツ島で海女が素もぐりで漁獲したあわび・さざえは、日本海の栄養豊富なワカメやコンブなどの海藻類を食べ育った天然のもので、養殖にはない風味・食感を楽しめます。輪島の海女漁の技術は国指定重要無形民俗文化財として知られています。 ※漁期：7月～9月



イメージ画像

### 能登豚

石川県内で肥育された豚肉の中でも一定の条件を満たしたものは能登豚と呼ばれます。輪島市と志賀町で生産されている「αのめぐみ」には、α-リノレン酸が多く含まれ、生活習慣病の予防に効果があるとされています。



### 輪島塗

輪島塗は強く丈夫なうえ、芸術的な美しさを供えていることで広く知られています。輪島塗の工芸技術は国指定無形文化財となっており、100工程以上ある生産工程を経て生産される製品は、職人の技術の高さを表しています。輪島のおいしい器です。

### 輪島の地酒

奥能登には11軒の蔵元がありますが、輪島市にはそのうちの6軒の蔵元が集中しており、奥能登でも特に盛んな地域です。奥能登の酒造文化を支えている能登杜氏と呼ばれる酒造の技術者集団は、県内を中心に全国で活躍しています。



### 水ようかん

一般的に夏の和菓子として知られる水ようかんですが、輪島では冬の味覚として親しまれています。輪島では冬の寒い日にこたつに入って冷たい水ようかんを楽しむ習慣が残っており、冬の風物詩となっています。



### 柚餅子

柚子の香り、上品な甘さとかすかなほろ苦さが多くの方に愛される古からの製法で作られる輪島の銘菓です。柚子をくりぬいた中にもち米、砂糖を合わせて中に入れて、何度も蒸したり乾燥したりを繰り返し、手間をかけて作ります。



### 原木しいたけ のどてまり

奥能登で栽培された原木しいたけは、「のど115」の名で出荷されており、その中でも一定の基準を満たした最高級品は「のどてまり」としてブランド化されています。一般的なしいたけと比べて肉厚で「山のアワビ」とも呼ばれていて風味と香りが特徴の品です。



### いしる干し

魚やイカなどを奥能登で作られる魚醤「いしる」に漬け、干して作られます。日本酒のおともにもピクツリの品として人気を集めており、軽く炙ることで、さらにおいしいいただけます。



### 能登栗

能登栗は輪島市、珠洲市、穴水町、能登町で栽培される栗の総称で、石川県特有の種類ではありませんが、ミネラル分を多く含んだ能登の豊かな土地で育てられ、他にはないしっとりとした食感の栗となっています。金沢の菓子店でも使用される人気の栗です。



### いしる・いしり

いしるは石川県の奥能登で作られる魚醤で、秋田県のしょつづるや香川県のいかなご醤油とともに、日本三大魚醤の一つとされています。1～2年の時間を経て生産されたいしるは魚由来のアミノ酸が多く含まれる魚醤です。能登のいしる・いしり製造技術は令和3年3月に国登録無形文化財に登録されています。



### 輪島塩

奥能登輪島で揚げ浜式製法を用いて手間暇かけて作る、昔ながらの手作りの塩です。塩田で太陽の光を浴び生産された輪島塩は、より素材の味を引き立て、料理をおいしくいただくことができます。

