

ご存じですか？白山市農林水産物ブランド

～安心・安全、そして良質な

白山市産農林水産物の目印です～

白山市では、市内産農林水産物の消費拡大や流通促進につなげるため、安全・安心で良質な市内産農林水産物のブランド化を進めています。現在、特別栽培米2品目のほか、トマト、キュウリ、梨、丸いも、真鯛、白ねぎ、ブロッコリー、グリーンピースの計10品目を認定しています。



特別栽培米コシヒカリ「千代の里」

(松任市農業協同組合)

減農薬・無化学肥料米栽培のほか、資源循環型農業の一環としてソイルパワ―(糞牛糞堆肥)を使用するなど、土づくりから取り組んでいます。それにより、健全な稲が育ち、品質や食味が向上したお米に仕上がっています。



特別栽培米コシヒカリ「比咩の米」

(白山農業協同組合)

タンパク質含有率が普通のお米に比べ大変低く、炊き上がりは「ねばりも多く」「ふっくらとして、お米本来の甘み」を感じることができます。農薬成分・化学肥料成分を普通のお米に比べ半分に抑えた安全・安心なお米です。



まっとうトマト(松任市農業協同組合)

JA松任トマト部会全生産者が「エコファーマー」認定を受けており、減農薬・減化学肥料栽培による「クリーントマト」を生産するほか、平成19年からはGAP(農業生産工程管理)を導入し、安全・安心、高品質な生産体制を確立しています。



松任キュウリ(松任市農業協同組合)

早朝からの収穫と、共同機械選果により、鮮度の良い統一された規格で出荷しています。JA松任キュウリ部会では栽培期間中、現地巡回を行い、日々栽培技術の向上に努めているほか、農薬の使用についても栽培履歴の記帳を徹底しています。



松任梨(松任市農業協同組合)

夏は白山おろしの風により、昼夜の温度差が大きく高品質のおいしい梨を作れる大変恵まれた環境で、減農薬、有機質肥料栽培を行い、安心・安全でおいしい梨を共選出荷しています。JA松任梨部会全生産者が「エコファーマー」認定を受けています。



白山丸いも(白山農業協同組合)

栄養食品として珍重され、中国から伝来した山羊の改良種です。白山の恵まれた環境(風・水・土)で丹精込めて生産しています。農薬使用の栽培履歴への記帳を徹底しているほか、GAP(農業生産工程管理)を導入し、安全・安心な生産体制を確立しています。



美川天然真鯛(石川県漁業協同組合美川支所)

美川天然真鯛は、伝統的な「ごち網漁」で漁を行っています。この漁法で獲るマダイは活きが良く、魚体の傷が少ない綺麗な状態で水揚げされるのが特徴です。県内では、ごち網漁法で通年操業しているのは美川漁港所属の漁船のみです。



白山ねぎ(松任市農業協同組合)  
(白山農業協同組合)

白山の豊かな水と手取川扇状地の肥沃な土で育む「白山ねぎ」は甘みがあるのが特徴で、9月から3月頃までの稲作農家の農閑期を利用して生産しています。



グリーンピース(白山農業協同組合)

グリーンピースはβカロチンやビタミンCが豊富で老化防止や美白効果が期待できます。手取川扇状地の豊かな土壌で育ったグリーンピースは大粒で甘みがあります。



ブロッコリー(白山農業協同組合)

霊峰白山の豊かな水と手取川扇状地の肥沃な土で生まれ、朝採りの徹底や水詰めでの出荷により高い鮮度が保たれたブロッコリーです。



第10回「白山のうまい米と味わいたい」  
「地産地消」簡単料理レシピ募集要項

募集テーマ 「白山おにぎらず」

※おにぎらずとは  
・大判の海苔等でご飯・具材を包んだもの(海苔でないものでも可)  
・包む際にはラップ等を使用し、直接手で握らないもの  
以上2点をおにぎらずの定義とし、これに沿って作るようお願いいたします。また、応募用紙に添付する写真について、具材が見えるように撮影してください。

募集内容 市内で生産された農林水産物をふんだんに使用した「おにぎらず」のレシピを募集する。ただし、「白山市農林水産物ブランド10品目」のうち1品目以上を使用すること。材料費は4人前で1,000円以内(調味料を除く。)とし、おおむね30分以内で調理できるものとします。【自ら考案した未発表のレシピに限ります。】

応募資格 白山市内に在住し、または通勤通学している個人・グループ

応募方法 応募用紙に必要事項を明記の上、料理写真を添付し、下記まで郵送または持参してください。

応募期間 令和元年7月16日(火)～9月30日(月)【当日消印有効】

応募区分 ・一般の部 (18歳以上(高校卒業以上)の方)  
・ジュニアの部 (18歳以下(高校生以下)の方)

審査 【1次審査(書類)】10月中旬頃  
ご応募いただいたレシピ・写真等を参考に、「作品テーマ」、「創意工夫」等を中心とした書類審査を実施します。

【2次審査(実食)】11月2日(土)(予定)  
1次審査を通過した応募者に実際に調理してもらい、「味」等を中心とした実食審査を実施します。(審査日時、会場は別途ご案内します。)

表彰 一般の部  
最優秀賞 1点(白山市産特別栽培米コシヒカリ30kgと市内産物詰合せ1万円相当)  
優秀賞 数点(白山市産特別栽培米コシヒカリ10kgと市内産物詰合せ5千円相当)  
ジュニアの部  
最優秀賞 1点(白山市産特別栽培米コシヒカリ20kgと市内産物詰合せ8千円相当)  
優秀賞 数点(白山市産特別栽培米コシヒカリ5kgと市内産物詰合せ5千円相当)

両部門共通  
参加賞 応募者全員(入賞者を除く。)に賞品を進呈



受賞者には  
「白山市産特別栽培米コシヒカリ」と  
「市内特産品詰合せ」を贈呈!

★募集期間★  
7月16日(火)～9月30日(月)  
【当日消印有効】

ご応募・問い合わせ先  
白山市産業部地産地消課  
〒924-8688 白山市倉光二丁目1番地  
電話 076-274-9522 FAX 076-274-4177  
E-mail: chisanchisyou@city.hakusan.lg.jp

主催：白山市  
共催：白山市食生活改善推進協議会 後援：農林水産省北陸農政局・石川県石川農林総合事務所・JA松任・JA白山

白山のめぐみでつくる  
「白山おにぎらず」レシピ大募集