

能登産野菜に

青果卸売業の丸果七尾青果（七尾市）は、能登で採れた野菜を使った水煮の商品を開発し、7日から市内の量販店で第1弾となるタケノコの水煮を販売する。皮をむいてゆでた野菜を真空パックに詰めることで、日持ちをさせ、煮物など料理の下処理も不要にした。材料には出荷の規格に外れた野菜を使っており、能登の農業振興を後押しする。

七尾の企業、第1弾はタケノコ

同社によると、野菜は大きさや重さなどで収穫量の全體の2割程度が出荷の規格から外れ、卸売市場に流通しないという。規格外となつた野菜は、農家が自ら消費するか、廃棄されるケースが多い。

水煮に使つ野菜は、羽咋市以北で収穫されたものに限る。同社は、昨年度に市の6次産業化推進事業の採択を受け、水煮の商品化に着手し、今年度は市と七尾商工会議所の担当者を交



能登で収穫された野菜を使つた水煮

II七尾商工会議所

農業振興へ規格外品活用

た。
同社は引き続きサトイモや沢野（ぼう）、金糸瓜などの水煮の商品化を進める計画である。第1弾の販売を控え、担当者は「水煮を通して、より多くの人に能登の野菜の魅力を知つてもらい、生の野菜の消費拡大にもつなげたい」と話した。

え、販路の開拓などの準備を進めてきた。

パッケージのデザインは、県のマスコットキャラクター「ひやくまんさん」を手掛けた志賀町出身のグラフィックデザイナー田中聰美さんが担当した。背景に能登の田園風景の写真を載せた上で、世界農業遺産に認定されている能登で栽培されたことをアピールするため、「能登産」と明記した。一般的にスーパーで取り扱う野菜の水煮のパッケージには詳しい産地表示はなく、差別化を図る。

同社は、昨年度に市の6次産業化推進事業の採択を受け、水煮の商品化に着手し、今年度は市と七尾商工会議所の担当者を交