

株式会社 沢野組

七尾市

採れたての美味しさを
ぜひ、お試しください。



太い沢野ごぼうが採れました

■取り扱っているもの

品 目	出荷時期	生産量 (年間)
沢野ごぼう	9月上旬～11月中旬	4 t
ごぼう茶	通年	1,000 袋



肉巻きごぼう



鶏ひきあんかけ



ごぼう茶



機械堀りした後は1本づつ
手で丁寧に掘り取ります

■セールスポイント

沢野ごぼうは能登伝統野菜の1つとしてその香りと味わいが、地元石川県の料亭やお食事処や旅館、全国の素材にこだわった料理人の方々に注目されています。起源は、約300年前の沢野婆谷神社の神主が京都より取り寄せたことがはじまりと言われていています。通常のごぼうの約3倍の太さで粘土質の沢野地区でのみ栽培されています。

沢野ごぼうは深く根をはり大人の背丈ほどまで穴を掘って収穫するため、掘りとりは土木用機材の「ユンボ」で土をどかしていきます。最後は傷をつけないように丁寧に手で収穫します。

10月中旬には、「沢野ごぼう収穫祭」が開催されたくさんの人が集まります。

一部、通信販売もしているので、収穫期にご連絡ください。

担当者 代表取締役 沢野 哲 (さわの さとし)
 連絡先 〒926-0853 七尾市津向町打越13番地
 TEL : 0767-53-7749 FAX : 0767-53-5079
 HP: <http://sawanogobo.web.fc2.com/>
 e-mail: s.sawano@lime.ocn.ne.jp