

20. 加賀野菜

金沢で受け継がれてきた野菜に出会う

「伝統野菜」という言葉が近年注目されている。これは全国各地で古くから栽培・食用されてきた在来品種の野菜を指す。昭和 30 年代の高度経済成長以降、生産・流通・販売しやすい「一代交配種（F1 種）」と呼ばれる人工的に交配された品種が台頭するようになり、この伝統野菜は流通からはほとんど姿を消し、農家が自家用などでわずかに作るだけとなってしまった。そのため、多くは産地へ出向かないと食べられなかったが、近年になりスローフードや地産地消が注目されるにつれ、「伝統野菜」にしかない個性的な味わいを求める消費者の声が大きくなり、「京野菜」をはじめその土地ならではの伝統野菜を見直す動きが盛んである。

金沢にもそんな伝統野菜がたくさんある。その多くは一時絶滅の危機に瀕したものもあるが「伝統野菜は地域の食文化を守る上で欠かせないものであり、一度種が途絶えてしまうと二度と復活することができない」と、金沢で種苗店を営む松下良氏らが呼びかけて平成 3 年に加賀野菜保存懇話会を作り、種の保存と普及に努めている。

そんな中、金沢市では昭和 20（1945）年以前から栽培されていたもので、現在も金沢で栽培され、流通体制の整っている品目を「加賀野菜」として認定する制度を平成 9 年に作り、保存や普及に弾みをつけた。いち早く伝統野菜の保存に取り組んだ加賀野菜は、種類の多さや質の高さから京野菜と並び称されるほどの伝統野菜ブランドとして人気を得て、「金沢へ行けばおいしい加賀野菜が食べられる」と、次第に全国でも知られるようになった。

現在認定されているものは、さつまいも、加賀れんこん、たけのこ、加賀太きゅうり、金時草、加賀つるまめ、ヘタ紫なす、源助だいこん、せり、打木赤皮甘栗かぼちゃ、金沢一本太ねぎ、二塚からしな、赤ずいき、くわい、金沢春菊の 15 品目。おいしいものは「春は芽のもの、夏は葉のもの、秋は実のもの、冬は根のもの」といわれる。この土地ならではの野菜をぜひ金沢で味わっていただきたい。



加賀野菜に貼られるシール



15 種の加賀野菜



イベントでの加賀野菜の展示風景

メモ 加賀野菜の旬やレシピ、販売店、加賀野菜を使ったメニューを常時提供している飲食店の情報は金沢市農産物ブランド協会のホームページが詳しい。

問い合わせ先 金沢市農産物ブランド協会 TEL076-222-0831

<http://www.kanazawa-kagayasai.com/>