

27. 加賀れんこん

もちもちで粘り気たっぷりの歴史あるれんこん

金沢市は世帯あたりのれんこんの年間購入額が全国でトップと、大変人気がある。歴史も古く、加賀地方では江戸時代かられんこんが栽培されていた。その由来には諸説あり、初代加賀藩主前田利家の妻・まつの好物だったため苗が金沢城の中に植えられた、5代藩主綱紀が尾張から種を持ち込み上級武士の間で「ハスノ根」として生薬に活用していた、お盆の切り花用に栽培されていたなどがある。当時の品種は「地ばす」という名で、地下1mの深さから掘りあげなければいけなかったうえ、短小で栽培数も少なかった。その後、金沢市の小坂地区で栽培されるようになり、明治20年代にようやく広く食されるようになって「小坂れんこん」の名がついた。

篤農家が品種改良に着手し、さまざまな新品種の導入を経て大正期に「加賀れんこん」と命名された。その後も改良が加えられ、昭和40年代中頃に現在の品種「支那白花」が完成し、近年加賀野菜に認定されるときに「加賀れんこん」として選ばれた。

この加賀れんこんはでんぷん質をたくさん含み強い粘り気があり、もちもちとした食感とシャキシャキの歯ごたえが楽しめる。粘り気の強さはすりおろせばよく分かり、つなぎを入れなくとも団子状にできるほど。すりおろした身とエビなどの具材を混ぜ合わせて蒸した「はす蒸し」は金沢の郷土料理として知られる。すりおろしを味噌汁に入れた「れんこん汁」は母乳の出をよくするといわれ、すりおろしをそのまま入れても、れんこんを団子状にしてもおいしい。もちろん煮物や天ぷら、きんぴらもおすすだ。

金沢では泥がついて節がつながったままを販売している店もあり、節によって食感が異なるので調理法を変え、太い部分は煮物やはす蒸し、真ん中は揚げ物、細い部分はシャキシャキなので炒めものにするのがよい。



泥がついた状態のれんこん



れんこんの唐揚げ



栽培時は白く美しい花が咲く

メモ 泥がついたまま販売されていることが多いが、このほうが鮮度を保てるという。旬は8月下旬から翌年5月中旬までと長い。加賀野菜を販売している店や料理方法、食べられるお店の情報など、詳しくは金沢市農産物ブランド協会のホームページへ。

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/>

年平均2,045円、家計調査(二人以上の世帯) 都道府県庁所在地及び政令指定都市別ランキング(平成20~22年平均)

<http://www.stat.go.jp/data/kakei/5.htm>