

ワサビに似た辛味と香味で、早春の食卓を彩る

アブラナ科アブラナ属の非結球性葉菜類(キャベツのように葉が球にならない野菜)を総称してツケナ類という。アブラナ属の作物は、その名の通り油がとれる「なたね(菜の花)」が代表格だが小松菜や野沢菜、くきたち菜、チンゲンサイ、タアサイ、からし菜など種類は実に多く、世界中に分布している。

日本には、奈良時代以前の古い時代に渡来して以来さまざまな地方種が発達し、各地に特徴的なツケナ類がある。北陸では、加賀野菜の一つ「二塚からし菜」をはじめ、能登野菜の「中島菜」や福井の伝統野菜の「勝山水菜」もツケナ類である。ツケナ類は寒さに強い品種が多く、冬の厳しい北陸に適した野菜だ。

二塚からし菜はかつて農家の自家用として、あるいはレンゲソウなどと一緒に緑肥(田植え前に肥料として田んぼに漉き込むもの)として主に水田の裏作に栽培されていた。もともと出荷される野菜ではなかったが、農業の機械化や化学肥料の普及などでだんだん栽培されることが少なくなるにつれ、逆にその味を懐かしむ声が高まって、二塚地区などを中心に徐々に出荷用として生産されるようになってきた。

二塚からし菜はワサビに似たピリッとした辛味と、ツンと鼻を突く香味に特徴がある。しかし、料理する際に加熱の仕方によってはその辛みが消えてしまうので注意したい。おひたしならサッと熱湯にくぐらせる程度で十分だ。食べたことのない人にとっては、その辛味と香味が今までになく、新鮮に感じられることだろう。



二塚からし菜



二塚からし菜の栽培風景



二塚からし菜の栽培風景

メモ 葉が赤味がかつた方が辛味が強いといわれる。出荷時期は6月上旬～10月下旬。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/>