

30.くわい

「芽が出る」と例え、祝いの料理に登場

加賀野菜のひとつ「くわい」はオモダカ科の多年性の水性植物で、地下にできる塊茎を食用にする。「芽が出る」と例え、縁起物として特に正月料理には欠かせない野菜のひとつ。日本には奈良時代に伝来したといわれ、石川県では藩政時代に加賀五代藩主前田綱紀が農事の奨励に力を入れた際に、れんこんと同様に栽培が始まったとされる。

くわいは生産時期を通して水が必要で、水の便がよく肥沃な粘土土壌が向き、金沢では小坂や御所（ごしょ）を中心に栽培されてきた。品種には「青くわい」や「白くわい」などがあるが、御所地区で栽培されているのは「青くわい」だ。

耕土の深い湿田で栽培し、れんこんのように鍬が使えず、生産者は膝まで泥につかり、くわいに傷がつかないように一本一本を丁寧に掘り出していくため、経験と体力がものをいう。御所・小坂の生産者は大正時代の最盛期は30軒以上あったが、昭和に入って減少し、今では数軒となってしまった。

ゆり根に似たほろ苦さとほくほくした食感が特徴で、料理法としては煮物がポピュラーだが、唐揚げのほか薄切りにして揚げた「くわいチップス」もおいしく、世代を問わず好まれる。



くわい



くわいの煮物



くわいの栽培風景

メモ 出荷時期は11月下旬～12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、詳しくは下記の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/>