

32. 金沢一本太ねぎ

煮込むほどにとろける柔らかさが身上

ねぎは大きく分けると根深ねぎ（白ねぎ）と葉ねぎ（青ねぎ）の2つがあり、滋賀県を境にして東は根深ねぎ、西は葉ねぎが主流となる東西の食文化の違いがある。加賀野菜のひとつ「金沢一本太ねぎ」は根深ねぎの一種で、詳しい来歴は不明だが長野県松本地方より導入されたものといわれる。北陸以北での寒地型の一本ねぎとして一時期は東北や北海道でも栽培されたが、昭和37（1962）年に「金長ねぎ」が発表されるとそれに押されて金城（きんじょう）富樫地区の数戸の農家が栽培するだけとなった。

金沢一本太ねぎは肉質が柔らかい分、風で折れやすく栽培しにくいのも災いした。その後誕生した繊維質が硬く折れにくいねぎは、栽培しやすくなったがすき焼きや鍋に入れて煮込んでもいつまでも硬く、串焼きにしても硬さが気になる。そんなねぎに慣れた人たちは「ねぎとはこんなもの」と思われるかもしれない。しかし、ぬめりがあつてとろけるように柔らかくて甘いこのねぎを食べると、その違いに驚くだろう。鍋に入れ放っておくととろけてなくなってしまうほど。もちろん、昔のねぎのおいしさを知っている人たちにとってはこの上ない懐かしい味がするねぎである。

ねぎはごくありふれた食材で最も親しみある野菜のひとつだが、脇役となることが多く、その味わいの違いに注目されることは少ない。しかし、ねぎに限らず、金沢にはこのような食材が豊富にあることも加賀料理の魅力を高めているといえる。



金沢一本太ねぎ



金沢一本太ねぎの出荷風景



金沢一本太ねぎの栽培風景

メモ 出荷時期は11月～翌1月。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/>