

34. 打木赤皮甘栗かぼちゃ

鮮やかな皮の色が目をはひく柔らかなかぼちゃ

かぼちゃといえば濃緑色の皮と果肉の赤さが特徴だが、加賀野菜のひとつ・打木赤皮甘栗（うつぎあかがわあまぐり）かぼちゃはその名の通り皮の色が赤に近い鮮やかなオレンジ色で、非常に目をはひく見た目をしている。えびすかぼちゃより小ぶりで、大きいものでも1kg強。

昭和8（1933）年頃に金沢市打木地区の農家・松本佐一郎氏が福島県から赤皮栗という品種のかぼちゃを導入、実がなりやすく色が鮮やかなものを選別し、同18年頃に完成してから戦後に発表された。

一般的なかぼちゃより肉質が柔らかく、水気が強い。昭和25年頃、当時のかぼちゃとしては果肉が厚く甘かったため、特に関西圏で人気を獲得し大量に出荷され、関西・関東で栽培もされるようになった。しかしホクホクの食感のえびすかぼちゃの生産が各地で進むと徐々に人気に陰りが出始め、少量が生産されるのみとなった。近年加賀野菜が注目され始めるとともに、再び人気が集まり生産量も増している。

一般的なかぼちゃよりみずみずしく皮が薄いので、揚げ物やソテーにするとよい。煮物もおすすめたが、身を煮て裏ごしにしてポタージュにしたりスイーツの材料にしてもおいしく、鮮やかな色も活きる。



鮮やかな色が印象的



かぼちゃの蒸しまんじゅう



栽培風景

メモ 旬は6月中旬～9月上旬。日持ちする野菜で、常温で2～3カ月もつ。へたの回りがくぼんでいるのが完熟しているしるし。また形がきれいで固くしまっていて、大きさの割に重たいものを選ぶとよい。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/>