

35. 金沢春菊

食べなれた春菊とはひと味もふた味も違う

春菊はその名の通り、春に花を咲かせるキク科の野菜である。関東では「春菊」、関西では「菊菜」、金沢では「つまじろ」とも呼ばれる。古くからおひたしや鍋に欠かせない野菜として親しまれている。

春菊は、葉の切れ込み程度で、大葉、中葉、小葉に大別される。大型で葉の切れ込みの浅い大葉系は生育が早く、収量も多いが、耐暑性や耐寒性が低い。大葉系に比べて葉が小さく、切れ込みが深い中葉系は、分枝性、生育、収量とも優れており、節間の伸びもよい。

加賀野菜のひとつ・金沢春菊は大葉種に分類され、一般的な中葉にある独特なクセがなく、やさしい香りと柔らかな食感が特徴だ。同じ春菊でも中葉とはかなり味わいが異なり、春菊は嫌いでも「この春菊ならば食べられる」という人も多い。

カロテンやビタミンB2・C、カルシウム、鉄などの栄養素を含み、身体の免疫力を向上させてくれる。特有の香り成分は、胃腸の働きをよくし、消化吸収をよくする効果があるそうだ。

金沢でも、生育が旺盛で収量性の高い中葉種が主流となり、大葉種は店頭で見かけることが少なくなった金沢春菊。守り伝えるべきふるさとの野菜として、加賀野菜に認定され、保存と拡大に努めている。



金沢春菊



金沢春菊の栽培風景



鍋に入れてもよい

メモ 出荷時期は10月下旬～4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/>