

金沢の野菜がおいしいのには訳がある

金沢ではおいしい野菜がたくさん採れる。金沢市では、金沢の風土を活かして生産された優れた農産物を「金沢そだち」として平成 22 年より認定し、金沢産のおいしい野菜の周知と消費拡大を目指している（加賀野菜は含まない）。

どうして金沢にはおいしい野菜が多いのだろうか。それには訳があり、同じ野菜でも土壌や気候によって、その出来は大きく変わる。金沢には、海岸の砂丘地から内陸の湿田地帯、そして火山灰の台地や河岸段丘、白山の伏流水が湧き出す扇状地や昼夜の気温差が大きい山間部など、野菜にとって必要な生育環境が狭いエリアの中で多様にある。つまり、栽培に最も適した環境でたくさんの種類の野菜を作ることができるのだ。

地理的な条件だけでなく、金沢には長年かけて培われてきた栽培技術が根付く。野菜の種の多くは、遙か昔に大陸からまずは京都に伝わったとされる。その京都との往来が盛んだった金沢には比較的早い時期からたくさんの野菜の種が持ち込まれていたと想像できる。明治初期の書籍『日本園芸発達史』には、その当時全国に 23 軒しかなかった種苗店の名が掲載されている。東京と関西以外では福岡と金沢に 1 軒ずつあるのみで、これは裏を返せば古くから金沢で野菜の栽培が盛んだったことを物語っている。

「金沢そだち」に第一次で選ばれたものは、だいこん、すいか、なしの 3 品目がある。一定の生産量があって栽培指針を有し、環境に配慮した安全安心な栽培方法に取り組むなどの条件をクリアした生産者が作るものを、今後「金沢そだち」として出荷できるようになる。「金沢そだち」を味わって、ぜひ金沢の野菜のおいしさを実感してほしい。



だいこん



すいか



なし

メモ 金沢そだちの旬は、すいか：6月中旬～8月上旬、なし：8月上旬～10月下旬、だいこん：9月下旬～11月中旬。品目は今後順次増やしていく予定。

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/>