

## 金沢オリジナルの「ベジタブルスイーツ」

近年、全国的にも注目を集めている加賀野菜。そのうちさつまいも（五郎島金時など）、打木赤皮甘栗かぼちゃ、金時草、加賀れんこんなどはスイーツの材料として活用されている。

特に、甘みが強いさつまいもはお菓子にしやすいためさまざまな形で活用され、洋菓子から和菓子まで幅広い。素材自体の甘さを活かしたスイートポテトがとりわけたくさんつくられており、もちろん店によって味が違うので食べ比べるのもおもしろい。そのほかにもようかんやシュークリームなど、甘味の種類は実にさまざま。

また、くっきりとした橙色とほのかな甘みが特徴の打木赤皮甘栗かぼちゃもケーキなどに利用される。このほか鮮やかな紫色が印象的な金時草は、その色を活かすために汁のみを抽出しゼリーやケーキにしたり、栄養分があるため細かく砕いてクッキーやプリンに入れたりするなど活用法は多様だ。

金沢市農産物ブランド協会では加賀野菜加工品認定を行っており、認定シールもつくっている（認定はスイーツに限っていない）。さらに認定品以外にも、金沢の店舗が独自にさまざまなスイーツを製造・販売しており、いろいろな味を楽しめる。



スイートポテトの一例



金時草を使ったプリン

**メモ** 金沢市農産物ブランド協会の認定品は同協会ホームページ（<http://www.kanazawa-kagayasai.com/brandseal/items.php>）で公開しており、一部販売店の情報もある。スイートポテトは、北陸限定だがコンビニで扱っていることもある。また料亭や居酒屋などによっては創作スイーツを提供している。

**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>