加賀つるまめ

歴　史

東アジアやインドが原産で、正式な和名は「フジマメ」です。平安時代の字典にその名が登場していますが、日本でいつから栽培されていたかはわかりません。栽培がさかんなのは北陸、関西、中京で、そのほかの地域ではあまり食べられていません。金沢では「つるまめ」と呼ばれ、富樫地区が主な産地です。金沢での栽培は昭和20年代頃からと思われます。

特　徴

独特で豊かな香りを持ち、肉厚なさやが特徴です。豆が大きくならないうちに収穫し、豆ではなく“さや”を味わいます。

おいしい食べ方

つるまめの煮物は、なすのオランダ煮とともに金沢の夏を代表する料理です。ごまあえやツナあえにしてもおいしいです。

生産者の声

村島 嘉孝 さん

良い種を守り継ぎ、大事に世話をしています

大きく成長したらよいというものではありません。育ちすぎると風通しも悪くなるし、日のあたりも悪くなり、虫がつきやすくなります。畑を見回り、つるの伸び方や葉の重なり方を見て、成長を見極めています。毎年良い豆を選び、次の種にしていくことで、良いものを守り継いでいます。

調べてみよう！

食べきれないくらい「だら」ほど多くとれる、という意味から、金沢では「だら豆」とも呼ばれ親しまれてきました。地方によっていろいろな呼び名があります。呼び名の種類とその由来を調べてみよう!