金沢春菊

金沢産農産物食育動画

歴　史

原産地は地中海の沿岸で、古くからヨーロッパで、花の観賞用として栽培されていました。金沢での栽培は、農業の育成に力を入れた5代藩主前田綱紀の時代からと言われています。1707年に加賀藩の十村※が書いた書物に「つまじろ」という言葉が載っています。金沢では春菊のことを古くから、つまじろと呼んでいます。かつての産地は三馬地区でしたが、今は市内各地で作られています。

※10または数十の村をとりまとめる有力な農民

特　徴

金沢春菊は一般的な春菊と違い、独特なクセがなく、やさしい香りとやわらかな食感、そして肉厚な葉が特徴です。

おいしい食べ方

鍋物のほか、おひたしや和え物が一般的です。金沢春菊はやわらかいので、生のままサラダで食べるのもおすすめです。

生産者の声

西本 明弘 さん

伝統野菜でありながら、味も形も進化しています

金沢春菊は、20～30年前は苦くてきらいだった人もいたようですが、今は、やわらかくてあまみがありとても人気があります。種を守り継ぎながらも、大きさや形、味を消費者にあわせて変化させていくことも良いのかもしれません。伝統野菜でありながら、常識にしばられず、生産者が切磋琢磨しながらおいしい金沢春菊を作っています。

調べてみよう！

加賀つるまめと同じように、春菊は地方によっていろいろな呼び名があります。地方の呼び名とその由来を調べてみよう!