

しゅんぎく

金沢春菊



歴史

げんさんち ちちゅうかい えんがん
 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きました。金沢での
 かんしょうよう さいばい
 栽培は、農業の育成に力を入れた5代藩主前田
 いくせい ほんしゅ
 つなのり
 綱紀の時代からと言われています。1707年に
 はん とむら しょもつ
 加賀藩の十村*が書いた書物に「つまじろ」という
 の
 言葉が載っています。金沢では春菊のことを古くか
 よ
 ら、つまじろと呼んでいます。かつての産地は三馬
 みんま
 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

いっばんてき ちが
 金沢春菊は一般的な春菊と違い、
 どくとく
 独特なクセがなく、やさしい香り^{かお}とやわら
 しょうかん にくあつ とくちょう
 かな食感、そして肉厚な葉が特徴です。

おいしい食べ方

なべもの
 鍋物のほか、おひたしや和え物^{あもの}が一般的
 です。金沢春菊はやわらかいので、生^{なま}のまま
 サラダで食べるのもおすすめです。

生産者の声



にしもと あきひろ
西本 明弘 さん

でんとう
**伝統野菜でありながら、味も形も進化して
 います** しんか

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^{しゅ}を守
 り継ぎながらも、大きさや形、味^{しょうひしゃ}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が。伝統野菜でありながら、
 じょうしき
 常識にしばられず、生産者が切磋琢磨^{せつさたくま}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^{ゆらい}を調べてみよう！