

ふ た つ か

二塚からしな



歴史

金沢では二塚地区を中心に、大正から昭和30年代後半まで、稲刈り後の田んぼに自分が食べる分としてや、田植え前にすき込む自然の肥料として栽培されていました。その後、稲作の機械化や化学肥料の普及などにより、栽培が途絶えてしまいましたが、辛みと独特の香りをなつかしむ声があがり、平成9年に復活しました。

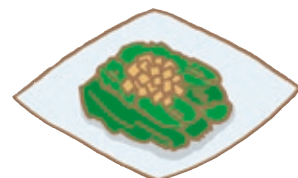


特徴

ワサビに似たピリリとした辛みと、ツンと鼻をつくにおいと味わいが特徴です。加熱の仕方によって辛みが消えてしまうこともあるので、調理にはコツが必要です。

おいしい食べ方

おひたしや漬物にして食べますが、巻き寿司、ぎょうざ、おやきなどに入れると辛みがアクセントとなりおいしいです。



生産者の声



特徴を生かすため、毎年 試行錯誤しながら栽培しています

二塚からしな独特の色や辛みを出すために寒さに当てる必要がありますが、寒くなるのが早すぎると成長が止まってしまうので、その調整が難しいです。種まきから短期間で収穫できる野菜ですが、その分、間引きや肥料をあげるタイミングが難しく、品質を安定させるため毎年試行錯誤しています。

橋本 将史 さん

コラム

二塚地区では昔から、「根性の悪い人が漬けるほどおいしくなる」「けんかして作るとうまい」と言われてきました。これは、からしなを漬ける時には、力一杯もむことで辛み成分が飛び出すことに由来するユニークな表現です。