

くわい



歴史

金沢でくわいが栽培されたのは、5代藩主前田ほんしゅ綱紀つなのりの頃とされています。大正時代からよく食べられるようになり、栽培も増えました。当時、こさか小坂、ごしょ御所の生産農家は30軒以上ありましたが、しゅうかく収穫はすべて手作業のため大量生産ができず、しつでん湿田での重労働のため生産者は減り、現在はわずかとなりました。



特徴

ゆり根にに似たほろ苦さと、ほくほくした食感が特徴です。またその形から「芽めが出る」縁起えんぎの良い食材しょくざいとされています。

おいしい食べ方

お正月のおせち料理やお祝いの料理にもに使われます。煮物が一般的ですが、うす切りぎにして油であげたくわいチップスもおすすりめです。



生産者の声



たかだ かずお
高田 一男 さん

土づくりに始まり、土の手入れで終わります

収穫は冬で、手は冷たくどろ泥は重いので作業はとても大変です。田んぼとに採り残しがあると芽めが出てしまい次の年が大変になるので、収穫後にもう一度掘ほって残っていないかを確認かくにんし、土をきれいにしておきます。栽培で一番大切なのは土です。土をちゃんと管理しておくとうまいものが採れます。

コラム

くわいはれんこんと同じように湿田で作られます。前年に収穫したくわいを球根として6月中旬ちゅうじゅん～下旬に湿田に植えます。栽培期間中は田んぼに水をはり、水を切らさないように育てます。11月下旬に、手で一つずつ傷きずをつけないよう丁寧ていねいに収穫しゅうかくします。