くわい

歴　史

金沢でくわいが栽培されたのは、5代藩主前田綱紀の頃と言われています。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、小坂、御所の生産農家は30軒以上ありましたが、収穫はすべて手作業のため大量生産ができず、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「芽が出る」縁起の良い食材とされています。

おいしい食べ方

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

生産者の声

髙田 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、手は冷たく泥は重いので作業はとても大変です。田んぼに採り残しがあると芽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って残っていないかを確認し、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良いものが採れます。

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～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、手で一つずつ傷をつけないよう丁寧に収穫します。