金時草

歴　史

正式な和名は「スイゼンジナ」で、葉の裏が鮮やかな赤紫色で金時芋に似ていることから、金沢では「金時草」と呼ばれるようになりました。大正時代に花園地区の地代町の職人が県内のどこかから持ち帰り、その息子が昭和初期から料理屋向けに栽培を始めたところ、村の人も関心をもち、次第に栽培が広まったと言われています。

特　徴

葉の表側は緑色、裏側は鮮やかな赤紫色をしています。やわらかく、ゆでるとぬめりが出るのが特徴です。葉にはアントシアニンという色素が含まれていて、酢などにより酸性になると、赤紫色がより鮮やかになります。

おいしい食べ方

酢の物にしてさっぱりと食べるのが一般的です。ほかに、鮮やかな赤紫色を活かした、金時草ちらし寿司や、ゆで汁を使った金時草ゼリーなどもあります。

生産者の声

永森 貴登 さん

金時草に向き合い、毎年チャレンジ

葉の裏がきれいな赤紫色になるには、日中は暖かく、夜になると朝までグッと冷える寒暖の差が必要です。上山町にある畑で、朝5時半に収穫を始め、太陽が昇る7時前には作業を終えます。肥料や技術のヒントがあれば、金時草にも使えないか、毎年挑戦しながら栽培を続けています。

挑戦してみよう！

葉を採ったあとの茎を、水の入ったコップにさしておくと、約2週間で新しい根が生えてきます。根が2～3㎝伸びたら、植木鉢などに移植して育てることができます。スーパーで買った金時草で挑戦してみよう!