

加賀野菜も 知っているかな？

かがやく
美味しさ



加賀野菜

● 伝統野菜の絶滅の危機 ●

昭和30年代以降の高度経済成長期から、人口が都市部に集中するようになりました。運搬しやすいよう、形がそろった野菜が大量に必要となり、病気にかかりにくく、大量生産に向く品種の野菜が生産されるようになりました。

一方、古くから地域の食文化や気候に根ざしてきた伝統野菜は、栽培が難しいことから手間がかかり、大量生産には不向きです。

このようなことから、大量生産できる野菜ばかりが作られ、伝統野菜が絶滅の危機に追い込まれてしまいました。

● 伝統野菜「加賀野菜」の復活 ●

一旦、種が途絶えてしまうと、その種は消滅してしまい、同じものは作ることができなくなります。そこで、平成3年、金沢で種苗店を営む松下良さんは、金沢の食文化を支えてきた伝統野菜(のちの加賀野菜)を後世に伝えていくため、生産者や市場関係者に呼びかけ、「加賀野菜保存懇話会」という組織を立ち上げました。その後、様々な分野の人が協力して、加賀野菜を守る取り組みが始まり、今日に至っています。



● 「金沢」ではなく「加賀」野菜 ●

金沢を表す言葉の一つに「加賀百万石」があります。また金沢の伝統工芸には「加賀友禅」^{ゆうぜん}、「加賀蒔絵」^{まきえ}、「加賀象嵌」^{ぞうがん}があります。「加賀」は全国に知れ渡る地名であると同時に、価値が高い「ブランド」のイメージがあります。松下良さんは、全国に広まり、価値が高い野菜となるよう思いを込めて「加賀野菜」と名付けました。

● 今も作られている伝統野菜 ●

金沢には、加賀野菜以外にも昔から作られている伝統的な野菜があり、その代表が加賀白菜と伝燈寺里芋です。これらは生産量が少ないので、市の試験研究機関の金沢市農業センターでは、生産者と共に、生産の維持や拡大に向けた試験や研究をしています。

【 加賀白菜 】



加賀白菜は1球4～6kgほどにもなる巨大な品種で、あまみが強く歯切れが良いのが特徴です。湖南町で作られており、日持ちも良く、鍋物や漬け物など幅広い料理で楽しむことができます。

【 伝燈寺里芋 】



伝燈寺里芋は、かつて一向一揆が盛んだった時代に、湿田地帯だった伝燈寺町で、米の代わりに栽培が始まったのがルーツです。一般的な里芋に比べ大きく、あまみがあり、もっちりしているのが特徴です。

● 加賀野菜の旬はいつ？ ●

野菜には、他の時期よりも新鮮でおいしく食べることのできる時期「旬」があります。日本には四季があり、自然が恵んでくれる旬の野菜をその時々食べることは、日本人が長い時間をかけて受け継いできた伝統であり、文化でもあります。

では、次の「品目別出荷カレンダー」で加賀野菜の旬を確かめてみましょう！

● 加賀野菜出荷カレンダー ●

品 名		4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	けいさい 掲載 ページ
か が ふと 加賀太きゅうり														⇒7ページへ
たけのこ														⇒8ページへ
うつぎあかがわあまぐり 打木赤皮甘栗かぼちゃ														⇒9ページへ
むらさき ヘタ紫なす														⇒10ページへ
加賀つるまめ														⇒11ページへ
赤ずいき														⇒12ページへ
加賀れんこん														⇒13ページへ
さつまいも														⇒14ページへ
かなざわいっぽんふと 金沢一本太ねぎ														⇒15ページへ
げんすけ 源助だいこん														⇒16ページへ
しゅんぎく 金沢春菊														⇒17ページへ
ふたつか 二塚からしな														⇒18ページへ
金沢せり														⇒19ページへ
くわい														⇒20ページへ
きんじそう 金時草														⇒21ページへ