

資料編

加賀野菜15品目特徴



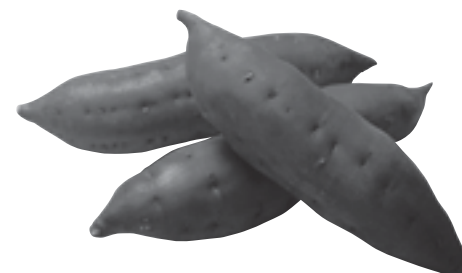
加賀れんこん

れんこんは、藩政時代、加賀の産物として大樋町一帯（小坂地区）で公に栽培されていた。当時は「地ばす」といわれる品種で、地下1メートル前後の深さから掘りあげるのに極めて労力を必要とし、短小型で収穫量も少なかったが、明治中頃まで栽培が続いたとされている。

明治20年代になるとれんこんの商品性が注目されるようになり、本岡三千治・太吉父子、精農表と兵衛等によって新品种の導入と改良に力が注がれた。加賀れんこんの名は、大正中頃、れんこん生産拡大に功績のあった岡本大吉氏によって命名されたもの。その後、昭和40年代に「支那蓮種」から選抜し育成されたのが、現在の品種「支那白花」である。晩生種の支那白花は生育適温が高く、7月中頃からの高温条件で旺盛に生育する。収量が多く、耐病性に優れ、浅根性で掘りやすい。また澱粉質が多く、太く肉厚で粘りが強いのが特徴である。収穫は8月上旬から翌5月下旬までと、市況に応じて長期出荷ができる。

明治時代からの金沢市小坂地区を中心に、河北潟干拓地にも栽培が広まり、一大産地となっている。

◎主な産地：金沢市小坂地区、薬師谷地区、才田地区、森本地区、河北潟干拓地
◎収穫時期：8月上旬～翌5月下旬 ◎出荷時期：8月上旬～翌5月下旬
◎栽培面積：58.7ha ◎生産量：877.8t ◎旬：秋～冬



さつまいも

元禄時代末期（1700年頃）、薩摩（鹿児島県）から持ち帰られた種イモが栽培され広がったのが始まりと伝わる。昭和35年～46年にかけて、畑地かんがい事業、構造改善事業、港代替農地造成事業などの着手により畑地が整備され、生産量が倍増。形も色も良く甘いと、全国的に評価が高まった。

昭和31年に導入された品種「高系14号」は、高知県農業試験場で育成された早掘り用品種で、比較的安定した収量と形の良い紡錘形が特徴である。イモの外皮は鮮やかな紅色、肉色は黄白で、食味は繊維質が比較的少なく、甘さ強い品種であり、じっくり加熱するといっそう甘味が引き立つ。昭和59年には「五郎島金時」と命名され、今日に至っている。現在は、「高系14号」から選抜された鮮紅色の強い「コトブキ」を主体に、帯状粗皮病対策として昭和60年より茎頂培養したメリクロン苗を用いた栽培が主流になっている。

イモは水、肥料を多くすれば収穫量が増えるが、形や味が悪くなる。石川県では、デンプン含量を増やし、味を良くするために肥料を減らし、さらに独自の工夫による米ぬかを主体にした甘藷専用の肥料を作り、量より味に重点をおいている。

昭和52年にキュアリング貯蔵法が導入されたことで、腐敗するイモの量が減少。また、納屋に温床線と冷房設備を備えて低温貯蔵したものとあわせ、8月中旬から翌5月下旬までの出荷が可能となっている。

◎主な産地：金沢市粟五地区、大野地区、大徳地区など
◎収穫時期：8月中旬～11月上旬 ◎出荷時期：8月中旬～翌5月下旬
◎栽培面積：106.05ha ◎生産量：2,737.9t ◎旬：初秋～晩秋



加賀太きゅうり

昭和11年に金沢市久安の篤農家米林利雄氏が、仲買人から東北地方の短太系きゅうりの種子を譲り受け栽培したのが始まりといわれている。当時の太きゅうりはウリに近く、煮食用が主だったという。その後、近在で栽培していた金沢節成キュウリとの自然交雑によって、今のような丸味を帯びた形態に、また果色は黄色から濃緑色へと変化し、昭和27年頃に現在の加賀太きゅうりができあがり世に出回るようになった。昭和45年頃には、これまでの金沢市街地の三馬地区から砂丘地の打木地区に移動。ハウスや温室での栽培が始められ、早期出荷を行ったところ好評となりさらに栽培が普及した。

半促成栽培が主で、一部抑制栽培も行われている。整枝法は子づる2本仕立てで主枝は15~20節で摘心し、2~3節に1果つけるようにする。節成りにはならず、株当たりの収穫は10数果である。果長は22~27cm、果重が1kgにもなり、肉厚の果肉はやわらかく風味があり、日持ちがよいのが特長。日本料理から西洋料理まで広く使われている。

◎主な産地：金沢市安原地区など ◎出荷時期：4月上旬~10月下旬
◎栽培面積：3.67ha ◎生産量：508.625t ◎旬：初夏~盛夏



たけのこ

加賀藩の割場足輕付けだった岡本右太夫が、江戸から持ち帰った孟宗竹^{もそうちく}を植えたのが始まりと伝わる。その後、内田孫三郎氏が孟宗竹の普及につとめ、安永年間（1772~1780年）には、現在の金沢市泉野、十一屋に広がり、さらに内川の向田吉右衛門が分譲し産地化の礎を築いたとされている。

明治初期から中期にかけて、富樫地区や金沢市窪に移植。その後、大正~昭和の中頃まで富樫、内川地区一帯の山間地で植栽されるとともに、全国に先駆けて、たけのこ振興策が進められてきた。昭和2年に富樫地区に建設された筍缶詰工場を皮切りに、昭和8年には内川地区に、さらに昭和38年には、たけのこ畑地造成事業として近代的な筍缶詰工場が建設された。また、昭和34年には農協による共販体制が再編され、集荷調整を行いながら販売の合理化が図られている。

たけのこの品種は、マダケ属の一種でタケ類の中で最も大きい孟宗竹で、高さ10~20m、径25cm、地下茎は深さ60cmの範囲に波状に伸長する。産地管理に大切なことは、施肥と親竹更新にある。施肥の時期は春と夏の2回で、春の施肥は発筍の1ヵ月前に、夏は地下茎の生長とたけのこの増収のために芽子が伸長し始める前に施肥を行う。また、親竹は6年成長した古竹を毎年50~60本更新し、10a当たり300本の親竹を確保している。

◎産地：金沢市内川地区、富樫地区、額地区、金城地区
◎出荷時期：4月中旬~5月中旬 ◎栽培面積：113.7ha
◎生産量：626t(表年) ◎旬：春



加賀つるまめ

「つるまめ」という名は石川県で呼ばれている名で、東南アジアやインド原産の正式には「フジマメ」のこと。平安時代の「新撰字鏡」(899年頃)、「本草和名」(918年頃)などにフジマメの記述があり、渡来年代は古いが栽培していたかは不明である。また1650年頃、隠元禅師が中国から導入した「インゲン豆」がフジマメだったという説もある。本県でいつ頃から栽培されていたか、詳しいことはわかっていないが、昭和20年代頃と思われる。中部・関西地方を中心に栽培され、金沢市では花園地区で露地栽培が行われていたが、現在では富樫地区が中心となっている。

フジマメには白花品種と赤花品種とがあり、金沢市で栽培されているつるまめは「白花フジマメ」や「古市白花」という極早生の白花品種の同系であるとされている。その他、現在栽培されていないが、金沢市打木町の篤農家・故松本佐一郎氏が、在来の矮性品種から系統分離で育成した「松本蔓無」(昭和37年に品種登録)がある。つるまめは耐乾性に優れ高温に強く、生育適温は23~28℃で、保水力のある土壌または砂壤土を好む。開花後10~14日ごろから収穫でき、さや内のマメが大きく肥大しないうちに収穫するのがコツである。

◎主な産地：金沢市富樫地区など ◎出荷時期：6月下旬~10月下旬
◎栽培面積：0.34ha ◎生産量：2.2t ◎旬：初夏~初秋



金時草

18世紀に中国から渡来し、熊本市の水前寺で栽培されていたことから、和名である“スイゼンジナ”がつけられたとされている。キク科ギヌラ属の多年草で、熱帯アジアが原産。藩政時代に金沢に伝えられ、農学者・村松標左衛門の著書『農業開志』(1775年頃)に、石川県で栽培されていた記録がある。

大正時代に、金沢市花園地区の山間部の数集落で、地代町の木びき職人中田龍次郎氏が県内のどこかから持ち帰り、一株だけ畑に植えたのをきっかけに、息子の中田義久氏が、昭和初期から料理屋向けとして栽培を始めたところ、村の人も関心を持ち、次第に栽培が広まった。昭和初期の頃より商品として栽培されるようになり、昭和37年頃から地元金沢市場へ出荷されるようになった。以来80年間、金時草を多く栽培しているのは全国的にも金沢だけである。

耐暑性がすこぶる強く生育適温は20~25℃。夏季には良く繁茂するが冬季には地上部が枯死する。茎は円柱形でよく分枝し、葉の表は緑で裏が紫色。半日日陰で温度差が大きいと赤紫色がきれいにでる。定植後50~60日目ごろから随時収穫し、7~9本を1把として出荷する。夏場の野菜として独特の風味があり、ゆでるとぬめりがでる。

◎主な産地：金沢市花園地区、安原地区など
◎出荷時期：6月下旬~10月下旬 ◎栽培面積：2.21ha
◎生産量：35.6t ◎旬：夏~秋



源助だいこん

大根の原産地については諸説あるが、日本へは中国から伝わったとされ、「古事記」には清白すずしろの名で記述がある。源助だいこんは、金沢市打木町の松本佐一郎氏によって育成されたものである。

松本氏が、愛知県の井上源助氏が宮重系統の中から早生種で生育の旺盛な切太系の固定したものを、昭和7年に導入。在来の練馬系打木だいこんとの自然交雑によってできたものを毎年選抜し、昭和17年に今日の源助だいこんに育て上げた。昭和26年から、スイカ・カボチャの後作として導入され、昭和33年のかん水施設（スプリンクラー施設）導入によって、本格的に栽培されるようになった。

早生種で、播種の適期は短く、普通栽培で8月20日～27日で収穫は播種後55～60日目。この頃が肥大もよく、スの入りも少ない。ウイルス病や萎黄病にかかりにくく、肌がきれいである。形はずんぐりとした円筒形で、肉質が柔らかく煮くずれしにくいので煮物用大根の代表品種でもある。

◎主な産地：金沢市安原地区 ◎出荷時期：10月下旬～翌1月下旬
◎栽培面積：4.6ha ◎生産量：270.8t ◎旬：晩秋



ヘタ紫なす

なすは、中国から、あるいは朝鮮半島を経由して、かなり古い時代に日本に伝えられ、それが全国各地に広まり、それぞれの地方の環境や好みによって、独特の地方種を生み出している。形も様々で、大別すると卵型、丸型、長型とあり、特に丸なすは、北支、朝鮮を経て北陸に伝わったとされている。ヘタ紫なすは、この丸なすの一種。

明治22年頃、金沢市の有松、泉地区で栽培されていた「小木」と呼ばれる系統から見い出されたものと伝えられている。別名、小立野なす、大桑なすともいわれ、昭和初期に現在の産地の金城地区（野田台地）、崎浦地区（小立野台地）、米丸地区、三馬地区で栽培されるようになった。干ばつに弱い傾向があり、昔から排水がよく夏期にうね間かん水が可能な水田で栽培されてきた。

昭和50年頃から最近の市販品種が栽培されるようになり、丸なすの名称で親しまれている。その名のとおり、ヘタの下まで色つやのよい紫色になる。皮は薄く果肉ともに柔らかく甘味があり、日持ちが良いのが特長である。

◎主な産地：金沢市崎浦地区 ◎出荷時期：7月上旬～10月上旬
◎栽培面積：0.17ha ◎生産量：8.4t ◎旬：初夏～初秋



打木赤皮甘栗かぼちゃ

カンボジアから伝来したのでその名があるといわれるかぼちゃ。えびす、菊座、縮緬、鹿ヶ谷、打木といった品種がある。

打木赤皮甘栗かぼちゃは、昭和8年に、福島県から「会津栗」「甘栗」とも呼ばれる品種を導入し、金沢市打木町の松本佐一郎氏によって、着果性、色のよいものを選抜し育成され、昭和18年頃にほぼ完成し、戦後発表された品種である。

戦後、金沢市安原地区で栽培が広まり、当時のかぼちゃとしては、果色が鮮やかで美しく、肉厚な果肉で甘いことから、京阪市場で好評を博し、昭和27～28年頃より金沢市の砂丘地はもちろん、関西・関東方面にも栽培が広まった。その後、えびすかぼちゃの生産が増えたことや需要の減少により、わずかに栽培されている程度となったが、現在、市場からもひきあいが多くなり、栽培面積が増えた。

打木赤皮甘栗かぼちゃは、鮮やかな朱色の皮と先のとがった円錐栗型が特徴であり、早期着果の性質を生かしたトンネル早熟栽培で、着果も良く2～3果連続して結実する。果実の成熟日数は30日前後で、この頃が最も食味がよく、しっとりとした味わいである。

◎主な産地：金沢市安原地区 ◎出荷時期：6月上旬～8月下旬
◎栽培面積：1.14ha ◎生産量：14.6t ◎旬：夏



せり

江戸時代、田んぼに水を溜めておく田井に自生もしくは栽培されていた多年草である。金沢では、明治の初期より上安江・下安江の水田で栽培されていたが、柿本庄左右衛門により諸江で本格的に栽培されるようになった。

諸江地区は、付近の浅野川の伏流水により豊富で清らかな湧き水に恵まれ、せりの栽培に適しており、昭和に入ってから諸江自慢の特産品としてさらに生産が伸びた。昭和30～50年頃が最も盛んで、県内生産量の100%を占め、県外各地へも広く販売されてきた。昭和40年頃から湧水量が減ったため、今は井戸から電気ポンプで水をくみ上げて栽培している。

金沢で栽培されている品種は、茎の長さ40cm程度と長く、柔らかくアクの少ない在来種である。茎が細く、太いものより収量は低くなるが、質がよいことから七草がゆ、和え物、なべ物、すき焼、茶碗蒸しなどに使われ、独特の風味を味わう野菜として好まれている。冬場の食卓に彩りと香りをそえるほか、春先は新芽のおひたしを楽しむこともできる。

◎主な産地：金沢市諸江地区 ◎出荷時期：11月上旬～翌4月下旬
◎栽培面積：0.11ha ◎生産量：0.83t ◎旬：晩秋～冬



くわい



赤ずいき

くわいは「芽が出る」と縁起をかつぐものとして正月料理に欠かせない野菜の一つで、日本には奈良時代に中国から伝来したといわれている。

石川県での栽培の始まりは、藩政時代に5代藩主前田綱紀が農事の奨励に力を入れた際に、れんこんと同じく、くわいの栽培が始まったものと伝えられている。一般には需要がなかったが、大正時代から市民の嗜好に合うようになり、栽培も増えた。くわいは生育期間を通して水が必要なため、水の便が良く、肥沃な粘土土壌が良いとされており、当時の小坂、御所地区を中心に、三谷地区の月浦、岩出、河原市などで栽培されていた。昭和に入り主産地は金沢市の小坂と御所だけとなった。

品種には、つやのある青味を帯びた在来種の「青くわい」と、外皮が白い「白くわい」がある。現在市内の小坂地区で栽培されている品種は「青くわい」で、塊茎が扁球形でやや腰高である。腐植に富み耕土の深い湿田に栽培することで、青くわい特有の深い色となるのが特徴である。

◎主な産地：金沢市小坂地区 ◎出荷時期：12月
◎栽培面積：0.18ha ◎生産量：0.3t ◎旬：冬(正月)

サトイモの葉柄をずいきという。サトイモは東南アジアの熱帯・亜熱帯地域、マレー半島が原産で、日本には縄文時代後期に中国から伝来したといわれている。石川県では、藩政時代よりかなり以前から栽培されていたものと思われる。

サトイモは、子イモを食用とする品種、親イモ用品種、親子両方を食用にする親子イモ兼用品種、イモがら(ずいき)を食用にする葉柄品種の4つの品種系統に分類される。このうち、親イモ・子イモ兼用品種の「唐芋」と、親イモ用品種の「八つ頭」が赤ずいきと呼ばれ、その名の起源は、南北朝の頃、臨済宗の僧夢窓国師疎石の歌に「いもの葉に置く白露のたまらぬはこれや随喜の涙なるらん」からであると伝えられている。

金沢では明治期に市内でも多く栽培されていたが、現在では、花園地区でわずかの農家が栽培しているのみ。酢の物やみそ汁の具、漬け物にしたり、乾燥させた「干しずいき」として食べることも多く、特に酢の物はすっきりとして口当たりも良く、郷土料理として親しまれている。

◎主な産地：金沢市花園地区 ◎出荷時期：7月～9月
◎栽培面積：0.09ha ◎生産量：2.6t ◎旬：夏～秋



二塚からしな

「からしな」は小松菜やチンゲンサイと同じアブラナ科の葉菜類に属する。種子や葉に辛味があるのでその名がついている。

二塚からしなの来歴は不明だが、金沢市二塚地区（袋畠、二ツ寺、赤土、佐奇森町）を中心に大正から昭和30年代後半まで栽培されていたとされている。当時は、稲刈り後の水田にレンゲソウとからしなを緑肥として播き無肥料で栽培し、冬や雪解け後に収穫していた。無肥料で生育させると一層辛味が増すのが特徴で、ワサビに似たピリリとした辛みとツンと鼻を突く香味のある野菜として、冬から早春の食卓には欠かせない野菜として重宝がられていたが、農業の近代化などで次第に消えていった。

その後、ピリリとした辛みと独特の香りを懐かしむ声上がり、平成10年（1998）より伝統野菜として復活の取り組みが始まり、近年、二塚地区などでわずかに栽培されている。稲刈り後、排水の良い水田に、耕起・うね立てし、8月下旬～9月上旬に種をまき、11月下旬～3月下旬にかけて収穫される。葉は緑と赤紫色が混ざっており、草の丈は20～30cmになる。

◎主な産地：金沢市二塚地区 ◎出荷時期：11月下旬～翌3月下旬
◎栽培面積：0.02ha ◎生産量：0.12t ◎旬：早春



金沢一本太ねぎ

ねぎは軟白部を食べる根深ねぎと柔らかい緑葉を食べる葉ねぎに大別される。金沢一本太ねぎは、北陸以北における寒地型の一本ねぎで、根深ねぎの一種である。詳しい来歴は不明だが、「石川県園芸要鑑」（大正5年）によると金沢一本太ねぎは別名「マツエタ葱」とも言われ、原種は長野県松本地方より導入したものとされている。

明治末期から昭和30年代半ばまで、金沢市有松、三馬、米丸、崎浦地区で自家採種により「加賀ねぎ」として栽培されてきた。その後、昭和37年に「金長ねぎ」が発表されると、金長ねぎ一色になったものの、昭和55年まで数戸の農家が栽培を続け、現在も、金沢市金城・富樫地区で数戸の農家によって栽培されている。

金沢一本太ねぎは、その名のとおり分けつせず、軟白部は太くて長く、肉質の柔らかい品種で、草丈110cm前後、茎径は2cm程度である。品種群では加賀群に属し、作型は主に“春まき秋どり”で、生育はきわめて早い。越冬性が強く耐病虫性にも優れ、種子は「加賀一本太」で市販されている。

ぬめりがあるのが特徴で、甘く柔らかく商品価値の高いねぎである。特にすき焼や鍋物、ぬたや煮物にと広く親しまれている。

◎主な産地：金沢市金城地区、富樫地区
◎出荷時期：10月中旬～翌1月 ◎栽培面積：0.3ha ◎生産量：3.4t
◎旬：晩秋～冬

金沢春菊



春菊の原産地は地中海沿岸地方で、古くからヨーロッパで観賞用として栽培されていた。日本へは室町時代以前に渡来したといわれる。

加賀藩の大庄屋であった土屋又三郎による「耕稼春秋」（1707年）に、「ツマジロは2月の彼岸のうちに畑を起し、土を細かくして種子をまく。どんどん生えだす頃から次々と間引いて市へ持って行って売る。残りは9月の初めまでおいて種子をとる」と書かれている。ツマジロとは加賀地方の春菊のこと。5代藩主前田綱紀の時代に栽培されていたと思われる。現在でも、金沢市小坂地区などで栽培されており、露地での春作のトンネル栽培を中心に、一部ハウス栽培も行われている。

春菊は、葉の切れ込み程度で大葉、中葉、小葉に大別される。金沢春菊は大葉種で、中・小葉種にはない、クセのない独特の香りとやわらかさが好まれ、利用範囲も広い。生育適温は15～20度で冷涼な気候を好むが、浅根性で乾燥に弱いので、有機質の保水性のある土壌が適している。

◎主な産地：金沢市小坂地区など ◎出荷時期：10月下旬～翌4月下旬
◎栽培面積：0.26ha ◎生産量：2.8t ◎旬：早春

※資料編に記載された主な産地や栽培面積、生産量は平成28年度の出荷実績です。