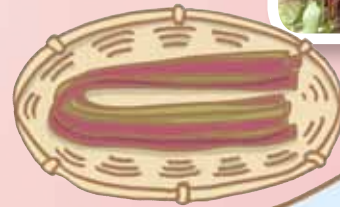


赤ずいき



歴史

「ずいき」は里いもの茎の^{くき}ことです。江戸時代より前には栽培^{さいばい}されていたとされ、金沢では明治に入ってから広く栽培されるようになりました。昔の赤ずいきは、直径15cmほどある巨大な^{ぎょだい}ものでしたが、今の赤ずいきは八つ頭^{や がしら}という別の品種^{ひんしゅ}のものです。現在では、主に花園^{はなぞの}地区で栽培されています。

特徴

ぬるりとしていて、シャキシャキとした食感^{しょっかん}が特徴です。アクが強いので料理の際は下ごしらえが必要です。

おいしい食べ方

すっきりと口当たりの良い酢^{よ す}の物がおすすめです。乾燥^{かんそう}させ、干しずいき^ほとしてみそ汁^{しる}の具^ぐや煮物^{にも}にする食べ方もあります。干しずいきは保存^{ほぞん}に優^{すぐ}れていたことから、昔は飢饉^{ききん}や戦^{いくさ}のときの非常食^{ひじょうしょく}にされていました。

生産者の声



大切な種いもは昔ながらの方法で保存しています

収穫^{しゅうかく}作業^{さぎょう}は朝4時頃からはじめます。日にあたるときれいな赤色があせてしまうので、日がのぼる前には作業を終了^{しゅうりょう}します。

大切な種いもは、冬の間「室^{むろ}」に保存^{ぼん}します。室とは、山の斜面^{しゃめん}に横穴^{よこあな}を掘^ほって保存^{ぼん}する自然^{しぜん}の倉庫^{そうこ}で、冬の間、雪^{ゆき}に埋^うもれた地中^{ちちゆう}の温度^{おんど}は一定^{いってい}に保^{たも}たれます。寒^{さむ}さに弱^{よわ}い種いもを春^{はる}まで保存^{ぼん}する昔ながら^{ちえ}の知恵^{ちえ}です。

調べてみよう！

生^{なま}の赤ずいきは赤茶色^{あかちやいろ}ですが、酢^すを加^{くわ}えると鮮^{あざ}やかな赤紫色^{あかむらさきいろ}になります。これは色素^{しきそ}のアントシアニン^{あんしやにん}が酸性^{さんせい}に反応^{はんのう}することによります。加賀野菜^{かがやさい}にはもうひとつアントシアニン^{あんしやにん}によって鮮^{あざ}やかな赤紫色^{あかむらさきいろ}になるものがあります。それはなにかな？