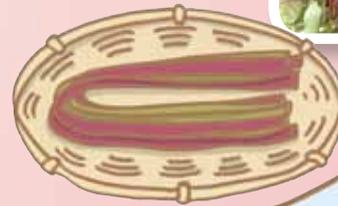


赤ずいき



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^{ほぞん}もあります。干しずいきは保存^{すぐ}に優れていたので、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^{むろ}します。

大切な種いもは、冬の間「室」に保存^{むろ}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^{そうご}する自然の倉庫^{そうこ}で、冬の間、雪に埋^うもれた地中^{いっぺい}の温度^{たも}は一定に保たれます。寒さに弱い種いもを春まで保存^{ちえ}する昔ながらの知恵^{ちえ}です。

調べてみよう！

生^{なま}の赤ずいきは赤茶色ですが、酢^{あざ}を加えると鮮やかな赤紫色になります。これは色素^{しきそ}のアントシアニン^{さんせい}が酸性^{さんせい}に反応^{はんのう}することによります。加賀野菜にはもうひとつアントシアニンによって鮮やかな赤紫色になるものがあります。それはなにかな？