



# 加賀れんこん



## 歴史

食用として盛んに栽培され始めたのは、明治時代以降のことです。その後何度か品種改良がされ、昭和40年代中頃にできた品種「支那白花」が、現在の加賀れんこんの品種です。加賀れんこんの栽培は小坂地区で始まり、その後河北潟干拓地に広がり、現在では河北潟干拓地が一大産地となっています。



## 特徴

加賀れんこんは、でんぷん質をたくさん含んでいることから粘り気が強く、もちりした食感とシャキシャキの歯ごたえが楽しめます。

## おいしい食べ方

粘り気の強さは、すりおろすことでよく分かり、つなぎなしでも団子状にすることができます。はす蒸しのほか、すりおろしをみそ汁に入れるれんこん汁もおいしいです。  
※粘りを出し、まとめやすくするためのもので、小麦粉や片栗粉などが使われます。

## 生産者の声



もと せいいち  
本 誠一 さん

### 粘りとおいしさの秘密は土づくり

れんこん栽培で一番大切なのは土。土壌の質がおいしいれんこんになるかどうかを左右します。小坂地区と河北潟干拓地の粘土質の泥地が、加賀れんこんの粘りやもちりした食感を生みます。おいしいれんこんを育てるために、長い年月をかけて良い種を残し、肥料の質や量、タイミングを研究しながら栽培しています。

## 調べてみよう！

加賀れんこんの掘り方には水掘りとくわ掘りの2種類があります。その違いについて、調べてみよう！



水掘り



くわ掘り