

金沢春菊



歴史

げんさんち ちちゅうかい えんがん
 原産地は地中海の沿岸で、古くからヨーロッパで、
 花の観賞用として栽培されてきました。金沢での
 栽培は、農業の育成に力を入れた5代藩主前田
 綱紀の時代からと言われています。1707年に
 加賀藩の十村※が書いた書物に「つまじろ」という
 言葉が載っています。金沢では春菊のことを古くか
 ら、つまじろと呼んでいます。かつての産地は三馬
 地区でしたが、今は市内各地で作られています。

※10または数十の村をとりまとめる有力な農民



特徴

金沢春菊は一般的な春菊と違い、
 独特なクセがなく、やさしい香りとやわら
 かな食感、そして肉厚な葉が特徴です。

おいしい食べ方

鍋物のほか、おひたしや和え物が一般的
 です。金沢春菊はやわらかいので、生のま
 まサラダで食べるのもおすすめです。

生産者の声



にしもと あきひろ
 西本 明弘 さん

でんとう しんか
 伝統野菜でありながら、味も形も進化して
 います

金沢春菊は、20～30年前は苦くてきらい
 だった人もいたようですが、今は、やわらかく
 てあまみがありとても人気があります。種を守
 り継ぎながらも、大きさや形、味を消費者にあわせて変化させ
 ていくことも良いのかもしれません。伝統野菜でありながら、
 常識にしばられず、生産者が切磋琢磨しながらおいしい金沢春
 菊を作っています。



調べてみよう！

加賀つるまめと同
 じように、春菊は地
 方によっていろい
 ろな呼び名があり
 ます。
 地方の呼び名とそ
 の由来を調べてみ
 よう！