

ふ た つ か

二塚からしな



歴史

金沢では二塚地区を中心に、大正から昭和30年代後半まで、稲刈り後の田んぼに自分が食べる分としてや、田植え前にすき込む自然の肥料として栽培されていました。その後、稲作の機械化や化学肥料の普及などにより、栽培が途絶えてしまいましたが、辛みと独特の香りをなつかしむ声があがり、平成9年に復活しました。



特徴

ワサビに似たピリリとした辛みと、ツンと鼻をつくにおいと味わいが特徴です。加熱の仕方によって辛みが消えてしまうこともあるので、調理にはコツが必要です。

おいしい食べ方

おひたしや漬け物にして食べますが、巻き寿司、ぎょうざ、おやきなどに入れると辛みがアクセントとなりおいしいです。



生産者の声



かいどう じゅんいち
海道 順一さん

少しスパルタでゆっくり育てます

その年の天気予報を見ながら、気温や雪の量、寒波がいつくるかなどを予測して出荷日を逆算し、種をま

く日を決めます。出荷時期にあわせて、色具合や成長度合いを見極めながら肥料をあげます。北陸の寒さの中、肥料をやりすぎず、ゆっくり育てるのがおいしい二塚からしなを作るコツです。

コラム

二塚地区では昔から、「根性の悪い人が漬けるほどおいしくなる」「けんかして作るとうまい」と言われてきました。これは、からしなを漬ける時には、力一杯もむことで辛み成分が飛び出すことに由来するユニークな表現です。