

きんじそう 金時草



歴史

正式な和名は「スイゼンジナ」で、葉の裏が鮮やかな赤紫色で金時芋に似ていることから、金沢では「金時草」と呼ばれるようになりましはなぞのた。大正時代に花園地区の地代町の職人が県内のどこかから持ち帰り、その息子が昭和初期から料理屋向けに栽培を始めたところ、村の人も関心かんしんをもち、次第に栽培が広まったと言われています。



特徴

葉の表側は緑色、裏側は鮮やかな赤紫色をしています。やわらかく、ゆでるとぬめりが出るのが特徴です。葉にはアントシアニンとくちょうという色素しきそが含まれていて、酢すなどにより酸性になると、赤紫色がより鮮やかになります。

おいしい食べ方

酢の物にしてさっぱりと食べるのが一般的です。ほかに、鮮やかな赤紫色を活かした、金時草ちらし寿司や、ゆで汁を使った金時草ゼリーなどもあります。



生産者の声



ひとすじ 金時草一筋、毎年チャレンジ

葉の裏がきれいな赤紫色になるには、日中は暖かく、夜になると朝までグッと冷える寒暖の差が必要です。俵原町にある畑で、

朝5時半に収穫を始め、太陽が昇る7時半には作業を終えます。肥料や技術のヒントがあれば、金時草にも使えないか、毎年挑戦しながら栽培を続けています。

挑戦してみよう！

葉を採ったあとの茎を、水の入ったコップにさしておくと、約2週間で新しい根が生えてきます。根が2~3cm伸びたら、植木鉢などに移植して育てることができます。スーパーで買った金時草で挑戦してみよう！