



これであなたも加賀野菜マスター



加賀野菜マスコット
ベジタン

金沢の農業を 知ろう!

● 金沢の農業の特徴 ●

金沢は地形や土壤などから、平坦地
域、砂丘地域、河北潟地域、中山間地域、
市街化地域の5つに分けることができます。
それぞれの地域で土壤が異なり、
それに適した作物が栽培されています。
いくつものちがった土壤があるまちは、
全国でもめずらしいと言えます。

私たちが住む金沢では、おいしくて安全で安心な農産物がたくさん作られています。加賀野菜や金沢そだちの農産物が、どの地域で生産されているかを地図におとしてみると次のようにになります。

金沢の農業について学習してみよう！

加賀野菜や
金沢そだちの農産物は
どんなところで栽培
されているかな？



地図 凡例



- 平坦地域
- 砂丘地域
- 河北潟地域
- 中山間地域
- 市街化地域

加賀
野菜



加賀
太きゅうり



たけのこ



さつまいも



金沢一本
太ねぎ



源助だいこん



石川県

金沢市

日本海



打木赤皮甘栗
かぼちゃ



ヘタ紫なす



加賀つるまめ



赤ずいき



加賀
れんこん



金沢
そだち



だいこん
すいか・
小玉すいか



金沢春菊



二塚からしな



金沢せり



くわい



きんじそう
金時草



なし



トマト



きゅうり

● 農業が盛んな砂丘地域 ●

砂丘地の砂は、空気を通しやすく、水の管理がしやすい、栽培に適した土壤です。北部(粟崎町、五郎島町、大野地区、大徳地区)では、さつまいもやすいか、だいこんなどが生産されています。

また、南部(安原地区)では、すいかやだいこんのほか、ビニールハウスなどの施設で、きゅうり、加賀太きゅうり、トマト、メロン、ぶどう、花などが生産されています。



● 金沢の伝統野菜「加賀野菜」 ●

金沢には、古くから栽培され、市民に親しまれてきた野菜があります。これらの野菜の中から、「昭和20年以前から栽培され、現在も主として金沢で栽培されている野菜」として15品目が「加賀野菜」に認定されました。

今ある野菜の多くが、病気に強く、たくさん収穫できるよう品種改良がされているのに対して、加賀野菜は、昔から守り継がれた品種であることから「伝統野菜」に分類されます。今では生産者の努力により、その価値やおいしさが評価され、全国的に有名な「ブランド野菜」に成長しました。

● 考えてみよう！ ●

加賀野菜の中でも優れた品質のものには、
加賀野菜ブランドマークを貼って販売して
います。ブランドマークを表示して販売
することのよいところを考えてみよう！



[加賀野菜
ブランドマーク]

加賀野菜を 知っているかな？



● 伝統野菜の絶滅の危機 ●

昭和30年代以降の高度経済成長期から、人口が都市部に集中するようになります。運搬しやすいよう、形がそろった野菜が大量に必要となり、病気にかかりにくく、大量生産に向く品種の野菜が生産されるようになりました。

一方、古くから地域の食文化や気候に根ざしてきた伝統野菜は、栽培が難しいことから手間がかかり、大量生産には不向きです。

このようなことから、大量生産できる野菜ばかりが作られ、伝統野菜が絶滅の危機に追い込まれてしまいました。

● 伝統野菜「加賀野菜」の復活 ●

一旦、種が途絶えてしまうと、その種は消滅してしまい、同じものは作ることができなくなります。そこで、平成3年、金沢で種苗店を営む松下良さんは、金沢の食文化を支えてきた伝統野菜（のちの加賀野菜）を後世に伝えていくため、生産者や市場関係者に呼びかけ、「加賀野菜保存懇話会」という組織を立ち上げました。その後、様々な分野の人人が協力して、加賀野菜を守る取り組みが始まり、今日に至っています。



加賀野菜を知っているかな？

「金沢」ではなく「加賀」野菜

金沢を表す言葉の一つに「加賀百万石」があります。また金沢の伝統工芸には「加賀友禅」、「加賀蒔絵」、「加賀象嵌」があります。「加賀」は全国に知れ渡る地名であると同時に、価値が高い「ブランド」のイメージがあります。松下良さんは、全国に広まり、価値が高い野菜となるよう思いを込めて「加賀野菜」と名付けました。

今も作られている伝統野菜

金沢には、加賀野菜以外にも昔から作られている伝統的な野菜があり、その代表が加賀白菜と伝燈寺里芋です。これらは生産量が少ないので、市の試験研究機関の金沢市農業センターでは、生産者と共に、生産の維持や拡大に向けた試験や研究をしています。

【加賀白菜】



加賀白菜は1球4~6kgほどにもなる巨大な品種で、あまみが強く歯切れが良いのが特徴です。湖南町で作られており、日持ちも良く、鍋物や漬け物など幅広い料理で楽しむことができます。

【伝燈寺里芋】



伝燈寺里芋は、かつて一向一揆が盛んだった時代に、湿田地帯だった伝燈寺町で、米の代わりに栽培が始まったのがルーツです。一般的な里芋に比べ大きく、あまみがあり、もっちりしているのが特徴です。

加賀野菜の旬はいつ？

野菜には、他の時期よりも新鮮でおいしく食べることのできる時期「旬」があります。日本には四季があり、自然が恵んでくれる旬の野菜をその時々に食べることは、日本人が長い時間をかけて受け継いできた伝統であり、文化でもあります。

では、次の「品目別出荷カレンダー」で加賀野菜の旬を確かめてみましょう！

● 加賀野菜出荷カレンダー ●

品名	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	掲載ページ
かがふと 加賀太きゅうり									■	■	■	■	⇒7ページへ
たけのこ		■	■										⇒8ページへ
うつぎあかがわあまぐり 打木赤皮甘栗かぼちゃ					■	■	■						⇒9ページへ
むらさき ヘタ紫なす						■	■	■	■				⇒10ページへ
加賀つるまめ						■	■	■	■				⇒11ページへ
赤ずいき						■	■	■					⇒12ページへ
加賀れんこん	■	■						■	■	■	■	■	⇒13ページへ
さつまいも		■	■				■	■	■	■	■	■	⇒14ページへ
かなざわいっぽんふと 金沢一本太ねぎ								■	■	■	■	■	⇒15ページへ
げんすけ 源助だいこん								■	■	■	■		⇒16ページへ
しゅんぎく 金沢春菊								■	■	■	■	■	⇒17ページへ
ふたつか 二塚からしな									■	■	■		⇒18ページへ
金沢せり	■	■							■	■	■	■	⇒19ページへ
くわい									■	■			⇒20ページへ
きんじそう 金時草									■	■	■	■	⇒21ページへ

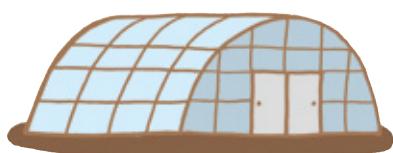
か が 加賀 ふと 太きゅうり

金沢産農産物食育動画



歴史

昭和初期に久安の農家・米林利雄さんが、東北地方で栽培されていた短くて太いきゅうりの種を譲り受け、栽培したのが加賀太きゅうりのはじまりです。その後、金沢で栽培されていた「加賀ふしなりきゅうり」と自然にかけあわさり、昭和27年頃に



今の加賀太きゅうりとなりました。産地は打木地区へと移り、栽培方法も露地栽培※からハウス栽培や温室栽培に変わりました。

※屋外の畑で栽培する方法

特徴

その名のとおり、普通のきゅうりと比べてとても大きいのが特徴です。果肉が厚くやわらかで、風味がよく口持ちします。

おいしい食べ方

酢の物やサラダのほか、金沢で昔から食べられているのは、あんかけです。あんかけはつるり、とろりとした食感で食べやすく、暑い夏にぴったりのメニューです。



生産者の声



まつもと あつし
松本 悸 さん

みんなで協力しながら、加賀太きゅうりを守っています

伝統野菜は、大きさや色もまちまちに育ちます。そこで生産者が協力し合い、種を探るための畑をつくり、みんなで種を守ることにしました。そのおかげで、色や形、味の安定した加賀太きゅうりが出荷できるようになりました。

考えてみよう！

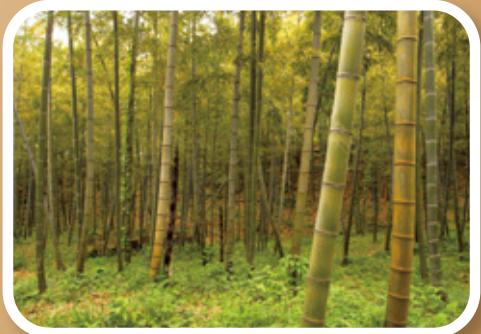
露地栽培とハウス栽培の違いについて、それぞれの良いところや農家がどのように使いわけているかを考えてみよう！

たけのこ



歴 史

江戸時代中期に、岡本右太夫という足軽が、孟宗竹という竹を江戸から持ち帰り、桜木(現在の寺町)に植えたことが始まりとされています。大正から昭和の中頃にかけて、内川地区で栽培が拡大し、たけのこの缶詰工場がつくられるなど、金沢では全国に先駆けて、たけのこの生産振興が進められてきました。



特 徵

えぐみ*が少なく、やわらかいのが特徴です。金沢は全国の産地の中でも、最も北にある産地であり、粘土質の土壤と雪が、身のひきしまったあまくやわらかいたけのこを作ります。

*アクに含まれる不快な味、強い苦みと渋みが混ざった味

生産者の声



やました ひろし
山下 博 さん

山と人が力を合わせて おいしいたけのこを育てています

夏は竹林の草を刈って肥料をまき、
秋は伸びた竹を切って風通しや日当たりを良くします。冬は雪の重みで倒れた竹を片付け、季節を通して竹林を管理しています。こうして山と人が力を合わせることで、おいしい山の恵みをいただくことができます。

おいしい食べ方

金沢では、たけのこと昆布の煮物がよく食べられています。たけのこごはんや天ぷらなどでもおいしくいただけます。



比べてみよう！

たけのこには、多くとれる「表年」とそうでない「裏年」があります。出荷量にはどれくらいの差があるか比べてみよう！

うつぎあかがわあまぐり
**打木赤皮甘栗
かぼちゃ**



歴史

昭和初期に打木町の農家・松本佐一郎さんが、福島県から「会津栗」、「甘栗」と呼ばれる種類の種を手に入れたことがはじまりです。その後、味と色が良いものを選びながら種を探り、十数年にわたり研究し作り上げました。関東や関西で人気がありましたが、別の品種の生産が増え、消費者の好みも変化したことから一度は需要が減り生産も減ってしまいました。現在は価値が見直され市場への出荷も次第に増えています。



特徴

鮮やかな朱色で、先のとがった栗型のかわいいらしい形をしています。果肉は厚く、あまくてしっとりとした食感が特徴的です。

おいしい食べ方

ポタージュや煮物にすると、鮮やかな朱色がきれいにはえます。しっとりとしたあまさをいかして、プリンやアイスクリームなど、スイーツにするのもおすすめです。



生産者の声



西野 勲 さん

ひとつひとつ、愛情をこめて大切に育てています

畑は海岸に近い砂地になります。砂地は水がたまりにくく、病氣にもなりにくいので、このかぼちゃを作るのに適しています。種まきから収穫までいろんな作業がありますが、かぼちゃの生育を見極めながら、ひとつひとつ大切に栽培しています。

コラム

かぼちゃの原産地は南米といわれます。16世紀、豊後(現在の大分県)にポルトガル船が漂着した時、船長から殿様にカンボジアのかぼちゃが献上され、その「カンボジア」がなまり、「かぼちゃ」と呼ばれるようになったと言われています。

むらさき

ヘタ紫なす

歴 史

明治22年頃、有松、泉地区で栽培されていたなすから選ばれたものがもととされています。昭和40年代の後半に生産がピークとなりましたが、その後、栽培しやすいなすが普及し、ヘタ紫なすは、現在崎浦地区でわずかに生産されるのみとなりました。



特 徵

普通のなすのヘタの下が白いのに対し、ヘタ紫なすはヘタの下が紫色を帯びていることからその名がつけられました。小ぶりで卵形、皮はうすく、果肉はやわらかくあまみがあります。

おいしい食べ方

小ぶりで皮がうすいので、一夜漬け（浅漬け）に最適です。ほかにも、なすとそうめんの煮物やなすのオランダ煮も金沢の代表的な料理として昔からよく食べられています。



生産者の声



毎年試行錯誤しながら栽培し、
次の世代に守り継ぎます

暑さ寒さに弱く、水の管理が難しいのがヘタ紫なすです。長年栽培していますが、接ぎ木の作業は特に難しく、毎年試行錯誤しながら作っています。ヘタ紫なすの良さを次の世代につなぐため、自分が育てたヘタ紫なすから種を取り、良い種を残していくことに努めています。

林 繁樹さん

しこうさくご

調べてみよう！

日本各地には、丸いものや長いもの、卵形のものなど、いろいろな種類のなすがあります。なすの種類とそれぞれの特徴、作られている地域について調べてみよう！

か が 加賀つるまめ



歴史

東アジアやインドが原産で、正式な和名は「フジマメ」です。平安時代の字典にその名が登場していますが、日本でいつから栽培されていたかはわかりません。栽培がさかんなのは北陸、関西、中京で、そのほかの地域ではあまり食べられていません。金沢では「つるまめ」と呼ばれ、富樫地区が主な産地です。金沢での栽培は昭和20年代頃からと思われます。



特徴

独特で豊かな香りを持ち、肉厚なさやが特徴です。豆が大きくならいうちに収穫し、豆ではなく“さや”を味わいます。

おいしい食べ方

つるまめの煮物は、なすのオランダ煮とともに金沢の夏を代表する料理です。ごまあえやツナあえにしてもおいしいです。



生産者の声



村島 嘉孝さん

良い種を守り継ぎ、大事に世話をしています

大きく成長したらよいというものではありません。育ちすぎると風通しも悪くなるし、日のあたりも悪くなり、虫がつきやすくなります。畑を見回り、つるの伸び方や葉の重なり方を見て、成長を見極めています。毎年良い豆を選び、次の種にしていくことで、良いものを守り継いでいます。

調べてみよう！

食べきれないくらい「だら」ほど多くとれる、という意味から、金沢では「だら豆」とも呼ばれ親しまれました。地方によっていろいろな呼び名があります。呼び名の種類とその由来を調べてみよう！

赤ずいき

歴史

「ずいき」は里いもの茎のことです。江戸時代より前には栽培されていたとされ、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ほどある巨大なものでしたが、今の赤ずいきは八つ頭という別の品種のものです。現在では、主に中山間地域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の物がおすすめです。乾燥させ、干しういきとしてみそ汁の具や煮物にする食べ方もあります。干しういきは保存に優れていたことから、昔は飢饉や戦のときの非常食にされていました。

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

おかもの たいさく
岡本 大作 さん

収穫作業は朝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します。

大切な種いもは、冬の間「室」に保存します。室とは、山の斜面に横穴を掘って保存する自然の倉庫で、冬の間、雪に埋もれた地中の温度は一定に保たれます。寒さに弱い種いもを春まで保存する昔ながらの知恵です。

調べてみよう！

生の赤ずいきは赤茶色ですが、酢を加えると鮮やかな赤紫色になります。これは色素のアントシアニンが酸性に反応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？

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。その後何度も品種改良がされ、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 徵

加賀れんこんは、でんぶん質をたくさん含んでいることから粘り気が強く、もつ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、すりおろすことによく分かり、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



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。土壤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つちりした食感を生みます。おいしいれんこんに育てるために、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

さつまいも



歴史

1700年頃、当時の五郎島村の肝煎^{ごろじまむら きもいり}であった太郎右衛門が、薩摩(現在の鹿児島県)から種芋を持ち帰り、砂丘地で栽培したのがはじまりとされています。さつまいもは、やせた土地でも栽培でき、水の管理がしやすいことから、主に粟崎・五郎島町の砂丘地で栽培されています。中心産地である五郎島の名をとった「五郎島金時」はそのおいしさが全国に知られ、今では加賀野菜を代表する野菜の一つとなっています。※村の代表者

特徴

あまさが強く、金沢弁で「こっぽこぼ」というホクホクした食感が特徴です。

おいしい食べ方



「こっぽこぼ」の食感が一番わかるのは焼きいもです。また、めった汁(豚汁)に入れたさつまいもはとてもあまく、多くの人から愛されています。

生産者の声



酒井 善博さん

最高のさつまいもを作るため日々勉強です

味や大きさなど品質^{ひんしつ}をそろえるために、地域^{ちいき}の農家^{けいけん}が集まり、経験^{ちしき}や知識^{ちしき}を出し合い、みんな

が統一して使う肥料を作りました。それでも、自分なりに土作り、肥料、水やりに工夫を重ねています。毎年最高のさつまいも^{しょうがい}が作れるよう、生涯一年生、一生勉強という気持ちでがんばっています。

調べてみよう！

収穫^{しゅうかく}したさつまいもは、普通^{ふつう}に保存^{ほぞん}するだけでは長く持たず、腐^{くさ}ってしまいます。金沢では、「キュアリング貯蔵法^{ちょぞうほう どうにゅう}」が導入され、ほぼ1年を通して出荷できるようになりました。「キュアリング」について調べてみよう！



キュアリング施設

いっぽんふと 金沢一本太ねぎ

歴史

いつ頃から栽培されていたかはさだかではありませんが、長野県松本地方から持ち込まれたとされています。古くは、「加賀ねぎ」、「金沢一本」、「金沢太ねぎ」、「金沢根深ねぎ」などと呼ばれていました。東北や北海道でも栽培され、寒冷地の代表的な品種でしたが、昭和30年代後半に栽培しやすい品種が発表されるとそれに押され、栽培する農家が少なくなりました。主な産地は金城地区(長坂、野田周辺)や富樫地区です。



特徴

白い部分は、土寄せという作業で盛られた土の中で育ちます。太くて長く、煮込むととろけるようにやわらかく、ぬめりがあるのが特徴です。寒くなるほど甘みが増します。

おいしい食べ方

なべもの にもの くし
すき焼き、鍋物、煮物、串焼きなどどんな料理でもおいしくいただけます。そのまま焼いて食べるとおいしさがよく分かります。



生産者の声



やぶの しんすけ
藤野 慎介 さん

たね 代々の種を守り継ぎ、やわら かく白いねぎに

やわらかさと甘さが売りのこのねぎは、風に弱く倒れやすく、また株が何本にも分かれ細くなるので、栽培が難しいです。他の農家と種取りの方法や形を統一することで、金沢一本太ねぎの特徴を後世に残すことに努めています。

コラム

ねぎには白い部分を食べる品種と、青い部分を食べる品種があります。白い部分を食べるねぎには、夏に育ち冬には枯れるものと一年中育つものがあり、前者の代表が金沢一本太ねぎです。金沢の冬の旬を感じる野菜の一つと言えます。

げんすけ

源助だいこん

金沢産農産物食育動画



歴史

金沢では、明治初期から青首大根が栽培されていました。あるとき漬物屋が白首大根のほうがおいしいということから、種を取り寄せて栽培すると青首と白首がかけあわざり、首が青く、短い大根が生まれました。これを開発したのが松本佐一郎さんで、このときのアドバイザーが愛知県の生産者・井上源助さんです。源助だいこんの名前は、アドバイザーの名前が由来となっています。



特徴

ずんぐりとした形をしています。あまみが強くてやわらかく、じっくり煮込んでもにくず煮崩れしにくいのが特徴です。

おいしい食べ方

やわらかく煮くずれしにくいこと、どこを切っても同じ大きさになることからおでんやふろふきだいこんに最適です。

生産者の声



松本 充明 さん

金沢の“旬”の味を味わってほしい

生産者同士で協力しながら種をまく時期の計画を立て、収穫時期をずらすことで、長く出荷できるようにしています。金沢の季節を感じる「旬のもの」として食べてもらいたいです。

形や大きさをそろえるのが難しく、肥料の時期や回数、収穫のタイミングなど、その時期にどんな作業をするか、天気を見ながら考えています。

調べてみよう！

日本各地にはそのどじょう 土壤や気候にあわせて、いろいろな種類のだいこんが育てられています。どんな名前でどんな形のだいこんがあるかを調べてみよう！

しゅんぎく

金沢春菊



歴史

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いました。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



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。

西本 明弘さん



調べてみよう！

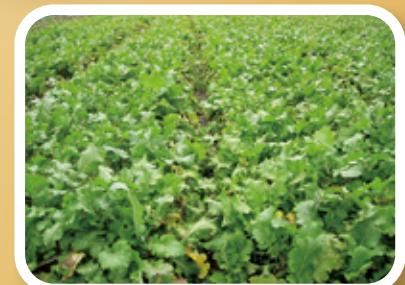
加賀つるまめと同じように、春菊は地方によっていろいろな呼び名があります。地方の呼び名とその由来を調べてみよう！

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、稻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、稻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。

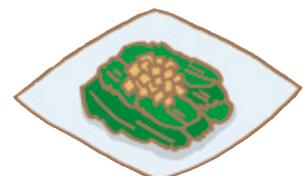


特徴

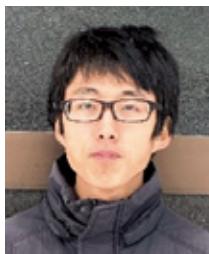
ワサビに似たピリリとした辛みと、ツンと鼻をつくにおいと味わいが特徴です。加熱の仕方によって辛みが消えてしまうこともあるので、調理にはコツが必要です。

おいしい食べ方

おひたしや漬け物にして食べますが、まき寿司、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



特徴を生かすため、毎年 しこうさくご 試行錯誤しながら栽培しています

二塚からしな独特の色や辛みを出すために寒さに当てる必要ですが、寒くなるのが早すぎると成長が止まってしまうので、その調整が難しいです。種まきから短期間で収穫できる野菜ですが、その分、間引きや肥料をあげるタイミングが難しく、品質を安定させるため毎年試行錯誤しています。

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。

金沢せり

歴史

本格的に栽培されるようになったのは、明治に入つてからのことです。浅野川の伏流水^{さくりゆうすい}により、豊富で清らかなわき水に恵まれた諸江地区で栽培が増えました。昭和40年頃からわき水の量が減ったので、今は井戸から電気ポンプでくみ上げた水で栽培しています。
※河川に流れている水が、川の下へ浸透し、地中で自然にろ過された地下水のこと



特徴

金沢で栽培されているせりは茎^{くき}の長さが40cmと長く、全国でも最も茎^{くき}が細い部類^{ぶるい}です。やわらかく、えぐみが少ないのが特徴です。

おいしい食べ方

せりは香りと彩りを楽しむもので、薬味として添えるのが一般的で、七草がゆ、和え物、鍋物、すき焼き、茶碗蒸などに使われます。金沢ではお正月のお雑煮^{ぞうに}になくてならない食材です。



生産者の声



天候に合わせて工夫しながら栽培しています

きれいで、冬でも13度～15度の温度を保つ、諸江の地下水でないとおいしいせりは育ちません。せりは天気や天候に影響を受けやすいため、寒波がくるときは田んぼの水位を高くし、せりが倒れないようにしたり、暖冬のときは植え付けの時期を遅らせたり、どんな天候でもそれに応じた作り方をしています。

堀 弘光さん

調べてみよう！

一月七日に、一年の無病息災^{むびょうそくさい}を願って七草がゆを食べる習慣^{しゅうかん}があります。冬の間じつと耐え、雪の下から芽吹いた春の若草^{めぶ}を食べることで、生命力や栄養^{せいめいりょく}に通じると考えられました。春の七草のひとつがせりです。春の七草にはほかになにがあるか調べてみよう！

くわい

歴 史

金沢でくわいが栽培されたのは、5代藩主前田綱紀の頃と言われています。大正時代からよく食べられるようになりました。栽培も増えました。当時、小坂、御所の生産農家は30軒以上でしたが、収穫はすべて手作業のため大量生産ができず、湿田での重労働のため生産者は減り、現在はわずかとなりました。



特 徴

ゆり根に似たほろ苦さと、ほくほくした食感が特徴です。またその形から「芽が出る」縁起の良い食材とされています。

おいしい食べ方

お正月のおせち料理やお祝いの料理に使われます。煮物が一般的ですが、うす切りにして油であげたくわいチップスもおすすめです。



生産者の声



土づくりに始まり、 土の手入れで終わります

高田 一男 さん
たかだ かずお さん

収穫は冬で、手は冷たく泥は重いので作業はとても大変です。田んぼに採り残しがあると芽が出てしまい次の年が大変になるので、収穫後にもう一度掘って残っていないかを確認し、土をきれいにしておきます。栽培で一番大切なのは土です。土をちゃんと管理しておくと良いものが採れます。

コラム

くわいはれんこんと同じように湿田で作られます。前年に収穫したくわいを球根として6月中旬～下旬に湿田に植えます。栽培期間中は田んぼに水をはり、水を切らさないように育てます。11月下旬に、手で一つずつ傷をつけないよう丁寧に収穫します。

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た。大正時代に花園地区の地代町の職人が県内のどこから持ち帰り、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、村の人も関心をもち、次第に栽培が広まつ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いう色素が含まれていて、酢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時前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きます。根が2～3cm伸びたら、植木鉢などに移植して育てるることができます。スーパーで買った金時草で挑戦してみよう！

もう一つのブランド野菜 「金沢そだち」を学ぼう!

金沢には、加賀野菜以外にも優れた品質で
豊富な生産量をもつ農産物があります。これら
の中で、一定の条件を満たした農産物5品目を
「金沢そだち」として認証しています。



[金沢そだちブランドマーク]

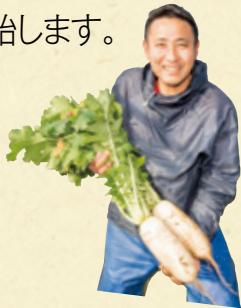
すいか・ 小玉すいか		<p>【産地】 やすはら 安原地区、粟崎町、五郎島町、大野地区</p> <p>【出荷時期】 6月中旬～7月下旬</p> <p> 金沢産農産物食育動画</p> <p>【産地】 粟崎町、五郎島町、大野地区</p> <p>【出荷時期】 6月上旬～7月下旬</p> <p> 金沢産農産物食育動画</p>
なし		<p>【産地】 さきうら 崎浦地区、鞍月地区、河北潟干拓地</p> <p>【出荷時期】 8月上旬～10月下旬</p> <p> 金沢産農産物食育動画</p>
だいこん		<p>【産地】 安原地区、粟崎町、五郎島町、大野地区</p> <p>【出荷時期】 10月上旬～1月下旬</p> <p> 金沢産農産物食育動画</p>
トマト		<p>【産地】 安原地区</p> <p>【出荷時期】 8月下旬～12月上旬</p>
きゅうり		<p>【産地】 安原地区</p> <p>【出荷時期】 4月上旬～7月上旬</p>

源助だいこんが しょく たく とど 食卓に届くまで



1 畑

10月下旬から収穫が始まります。
さいせいき 最盛期は、夜中の2時頃から
収穫作業を開始します。



2 各農家の 作業所

収穫した源助だいこんは各農家が水洗いし、等級・階級別に選別し、箱に詰めます。等級は、

形状など品質の良いものから秀・優・良・キリの4等級に分けます。階級は、重い物から3L、2L、L、M、Sの5階級に分けています。



→ 3 集出荷場 マ…

各農家が選別・箱詰めしたものをJA金沢市
さきゅうちの砂丘地集出荷場(南部)に持ち込みます。トマトやすいか、加賀太きゅうりなどは、ここで機械が選別し、箱に詰めます。



ちょくばいじょ 【直売所】

集出荷場から一部は直売所(JA金沢市「ほがらか村」)に運ばれ、そこで販売されます。採れたての新鮮な野菜が手頃な値段で販売されています。



4 中央卸売市場

集出荷場から、県外・県内市場に運ばれます。ここでは卸売業者が仲卸業者に野菜を販売します。かつては、「せり」によって値を決めていましたが、今では卸業者と仲卸業者が個別に話し合って値を決める取引が多くなっています。



5 仲卸業者

仲卸業者は、市場内のお店で、市場に買い出しにくる人たち(八百屋など)に販売したり、スーパーに出荷したりします。



6 スーパーや近江町市場の八百屋など

新鮮なうちに店頭に並べられ、みんなのお家に届きます。



ちさんちしよう

地産地消って

なんだろう？



● 地産地消のよさって何？ ●

地域で生産されたものをその地域内で消費する「地産地消」にはいろいろなよいことがあります。

安全安心

新鮮で季節の旬の味を楽しむことができ、農家の顔も見えやすい
ので、消費者は安全な農産物を安心して口にすることができます。

環境に優しい

遠くへ輸送するのと違い、包装材や輸送にかかる燃料も少なくてすむので環境に優しいといえます。

食文化を受け継ぐ

金沢には長い年月をかけて育ってきた郷土料理や習慣など、
独自の食文化がたくさんあります。金沢らしさを受け継いでいく
ことはとても大切なことです。

● どんな取り組みをしているかな？ ●

金沢市では、学校給食に金沢産や石川県産の農産物を積極的に使用しています。
また、生産者がみなさんにお話をする交流会を開催したり、地元の農産物を取り入れた
給食の献立を募集したりしています。そのほかにもいろいろなところで地産地消のメニュー
を提供したり、料理教室を開催したり、地域が一体となり地産地消に取り組んでいます。

● 調べてみよう！ ●

金沢らしい食文化にどんなものがあるか、調べてみよう！

データでみる金沢の農業と加賀野菜

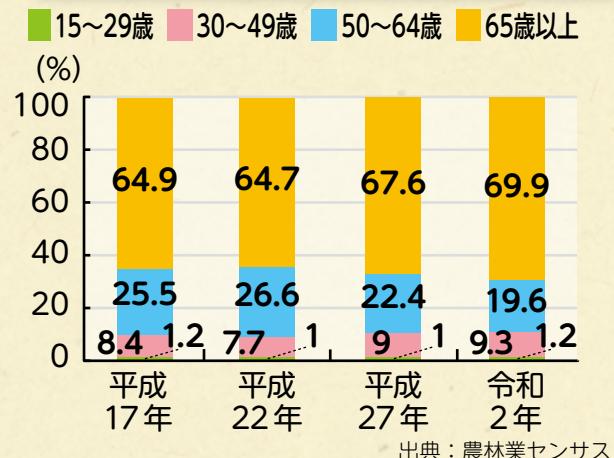


● 金沢の農業に関するデータ ●

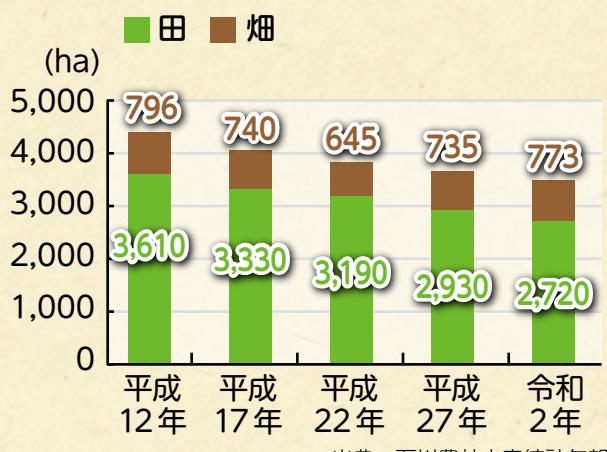
金沢市の農業従事者数の推移



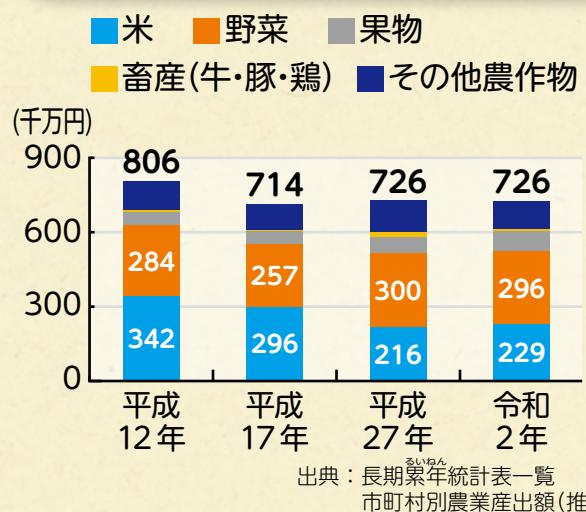
金沢市の農業従事者の年齢別割合



金沢市の農地面積の推移



金沢市部門別農業産出額の推移



● 考えてみよう！ ●

農業の問題点ってなんだろう？

● 加賀野菜に関するデータ ●

※ 100% を越えるものは倍数で表記しています。

認定年 [にんてい] 平成 9年	品目	農家数 (戸)			栽培面積 (ha)			出荷量 (t)		
		認定時	令和 5年	増減	認定時	令和 5年	増減	認定時	令和 5年	増減
平成 9年	さつまいも	77	56	73%	120.00	99.10	83%	1,719.11	2,296.72	約1.3倍
	加賀れんこん	84	45	54%	72.00	47.90	67%	726.89	609.35	84%
	たけのこ	245	148	60%	206.00	110.00	53%	582.04	121.59	21%
	加賀太きゅうり	13	13	100%	3.07	2.86	93%	340.39	419.48	約1.2倍
	金時草	30	5	17%	3.50	0.47	13%	60.38	7.49	12%
	ヘタ紫なす	12	1	8%	0.67	0.09	13%	56.27	2.95	5%
	源助だいこん	12	21	約1.8倍	0.55	3.93	約7.1倍	21.08	243.68	約11.6倍
	金沢せり	12	3	25%	0.80	0.11	14%	10.20	1.54	15%
	打木赤皮甘栗 かぼちゃ	1	4	4倍	0.15	0.71	約4.7倍	3.30	12.36	約3.7倍
	金沢一本太ねぎ	3	8	約2.7倍	0.05	0.25	5倍	0.37	0.93	約2.6倍
平成 10年	加賀つるまめ	18	5	28%	4.40	0.14	3%	20.10	0.31	2%
	二塚からしな	4	7	1.8倍	0.06	0.13	約2.2倍	0.09	0.06	67%
平成 14年	くわい	6	3	50%	0.19	0.11	58%	1.34	0.58	43%
	赤ずいき	9	2	22%	0.20	0.35	約1.8倍	8.78	1.60	18%
平成 15年	金沢春菊	1	8	8倍	0.20	0.46	約2.3倍	0.55	2.20	約4倍

※青着色 [■] は、それぞれの項目で増加率が2倍以上の品目です (金沢市農業センター調べ)

※赤着色 [■] は、それぞれの項目で認定時から20%以下に減少している品目です

● 比べてみよう ! ●

- 農家数、栽培面積、出荷量を比較するグラフを作ってみよう！
- ブランド化して農家数などが増えたもの、減ったものを比べて、その原因が何かを考えてみよう！

加賀野菜や金沢そだちの加工品紹介！



五郎島金時を使ったお菓子



金沢すいかを使ったカレー



加賀野菜を使ったみそ汁



加賀野菜や金沢そだちを使った
調味料



規格外品などが加工品に有効活用されているよ！

他にどんな商品があるか探してみよう！

参考文献

加賀野菜 それぞれの物語(松下 良)
金澤食文化100物語(金沢市)

加賀野菜 産地からのストーリー(金沢市)
金沢市農産物ブランド協会ホームページ



金沢市農産物ブランド協会
ホームページ
<http://www.kanazawa-kagayasai.com/>

発 行

令和7年3月

発 行 者

金沢市農業水産振興課

〒920-8577

金沢市柿木畠1番1号

TEL 076(220)2213

FAX 076(222)7291

印 刷

株式会社 山越



年 組

名 前