



これであなと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 農業も 知ろう!

わたし
私たちが住む金沢では、おいしくて安全で
安心な農産物のうさんぶつ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、どの地域ちいき
で生産されているかを地図におとしてみ
ると次のようになります。

金沢の農業について学習してみよう!

● 金沢の農業の特徴 ●

金沢は地形や土壌などから、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壌が異なり、
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壌があるまちは、
全国でもめずらしいと言えます。

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?



ち ず
地 図

はん れい
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



● 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、栽培に適した土壌です。北部（^{あわがさき}粟崎町、^{ごろうしま}五郎島町、^{おおの}大野地区、^{だいとく}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（^{やすはら}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、^{しせつ}きゅうり、^{かがふと}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、全国的にも有名な「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

加賀野菜も 知っているかな？

かがやく
美味しさ



加賀野菜

● 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した。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。



● 「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」^{ゆうぜん}、「加賀蒔絵」^{まきえ}、「加賀象嵌」^{ぞうがん}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 ●

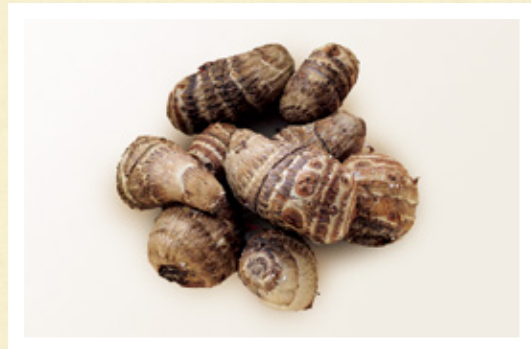
金沢には、加賀野菜以外にも昔から作られている伝統的な野菜があり、その代表が加賀白菜^{かはくさい}と伝燈寺里芋^{でんどうじさといも}です。これらは生産量が少ないので、市の試験研究機関の金沢市農業センターでは、生産者と共に、生産の維持や拡大に向けた試験や研究をしています。

【 加賀白菜 】



加賀白菜は1球4～6kgほどにもなる巨大な品種^{ひんしゅ}で、あまみが強く歯切れが良いのが特徴です。湖南町^{とくちょう}で作られており、日持ちも良く、鍋物^{なべもの}や漬け物^{つけもの}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^{いっこういっき}が盛んだった時代に、湿田地帯^{しつでんちたい}だった伝燈寺町で、米の代わりに栽培^{さいばい}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^{しんせん}でおいしく食べることでできる時期「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^{めぐ}に食べることは、日本人が長い時間^う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 ●

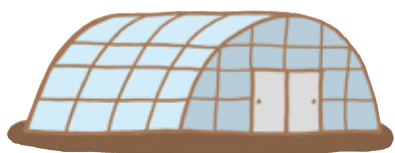
品 名		4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	けいさい 掲載 ページ
か が ふと 加賀太きゅうり														⇒7ページへ
たけのこ														⇒8ページへ
うつぎあかがわあまぐり 打木赤皮甘栗かぼちゃ														⇒9ページへ
むらさき ヘタ紫なす														⇒10ページへ
加賀つるまめ														⇒11ページへ
赤ずいき														⇒12ページへ
加賀れんこん														⇒13ページへ
さつまいも														⇒14ページへ
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

加賀 太きゅうり



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、風味がよく日持ちします。

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 惲 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、種を採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^{おかもと うだゆう}という足軽^{あしがる}が、孟宗竹^{もうそうちく}という竹を江戸から持ち帰り、桜木^{さくらぎ}（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^{うちかわ}で栽培が拡大し、たけのこの缶詰^{かんづめ}工場がつくられるなど、金沢では全国^{さきが}に先駆けて、たけのこの生産振興^{しんこう}が進められてきました。



特徴

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^{ねんどしつ}の土壌^{どじょう}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^{にが}と渋み^{しぶ}が混ざった味^ま

おいしい食べ方

金沢では、たけのこと昆布^{こんぶ}の煮物^{にももの}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。



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^かって肥料^{ひりょう}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^{おも}で倒れた竹を片付け、季節を通して竹林を

管理^{かんり}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^{めぐ}をいただくことができます。

比べてみよう！

たけのこには、多くとれる「表年^{おもてとし}」とそうでない「裏年^{うらとし}」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採り、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



にし の いさお
西野 勲 さん

ひとつひとつ、愛情を込めて大切に育てています

畑は海岸に近い砂地にあります。砂地は水がたまりにくく、病気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いわれています。

むらさき ヘタ紫なす



歴史

明治22年^{ごろ}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^{ふきゅう}し、ヘタ紫なすは、現在^{さきうら}崎浦地区でわずかに生産されるのみとなりました。



特徴

ふつう
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^おていることからその名がつけられました。小ぶ^{たまごがた}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、
いちやづ^{あさづ} 一夜漬け(浅漬け)に最適^{さいてき}です。ほかにも、なすとそうめん^{にもの}の煮物やなすのオランダ煮^に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



はやし しげき
林 繁樹 さん

しこうさくご
毎年試行錯誤しながら栽培し、
せだい まも つ
次の世代に守り継ぎます

暑さ寒さに弱く、水^{かんり}の管理が難^{むずか}しいのがヘタ紫なすです。長年栽培していま^つすが、接ぎ木^{むすか}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。

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^{しゅるい}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^{ちいき}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、肉厚なさが特徴です。豆が大きくないうちに収穫し、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



むらしま よしたか
村島 嘉孝 さん

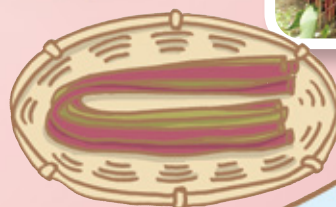
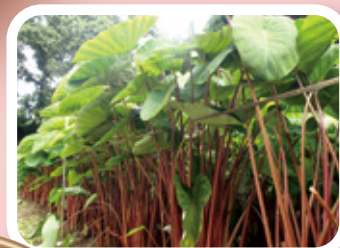
良い種を守り継ぎ、大事に世話をしています

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、成長を見極めていきます。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てきました。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です。乾燥させ、干しずいきとしてみそ汁の具や煮物にする食べ方もあります。干しず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

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。

おかもと だいさく
岡本 大作 さん

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

さつまいも



歴史

1700年頃、当時の五郎島村の肝煎^{きもいり}※であった太郎右衛門が、薩摩^{さつま}（現在の鹿児島県）から種芋^{かごしま たねいも}を持ち帰り、砂丘地^{さきゅうち}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^{あわがさき}・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^{きんとき}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^{べん}で「こっぽこぽ」というホクホクした食感が特徴です。

おいしい食べ方

「こっぽこぽ」の食感が一番わかるのは焼きいもです。また、めった汁^{とんじる}（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



さかえ よしひろ
酒栄 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}の農家が集まり、経験^{けいけん}や知識^{ちしき}を出し合い、みんなが統一^{どういつ}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、水やりにも工夫を重ねています。毎年最高のさつまいもが作れるよう、生涯^{しょうがい}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^{ちようざうほう}」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

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り立て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。寒くなるほどあまみが増します。

おいしい食べ方

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



藪野 慎介 さん

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さり、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



まつもと みつあき
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壌や気候にあわせて、いろいろな種類のだいこんが育てられています。どんな名前でもんな形のだいこんがあるかを調べてみよう！

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、
かんしょうよう さいばい
花の観賞用として栽培されていました。金沢での
いくせい はんしゅ
栽培は、農業の育成に力を入れた5代藩主前田
つなのり
綱紀の時代からと言われています。1707年に
はん とむら しょもつ
加賀藩の十村※が書いた書物に「つまじろ」という
の
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

いっばんてき ちが
金沢春菊は一般的な春菊と違い、
どくとく かの
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

なべもの あ もの
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、味を消費者に合わせ変化させ
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、
じょうしき せつさたくま
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。
よ
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、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



特徴を生かすため、毎年 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がありますが、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い」「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、明治に入ってからのことです。浅野川の伏流水※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の長さが40cmと長く、全国でも最も茎が細い部類です。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、茶碗蒸しなどに使われます。金沢ではお正月のお雑煮に欠かせない食材です。



生産者の声



堀 弘光さん

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。

調べてみよう！

一月七日に、一年の無病息災を願って七草がゆを食べる習慣があります。冬の間じっと耐え、雪の下から芽吹いた春の若草を食べることで、生命力や栄養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代藩主前田綱紀つなのり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、栽培も増えました。当時、小坂こさか、御所の生産農家は30軒けん以上ありましたが、収穫しゅうかくはすべて手作業のため大量生産ができず、湿田しつでんでの重労働じゅうろうどう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「芽めが出る」縁起えんぎの良い食材しょくざいとされています。

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。煮物にものが一般的ですが、うす切りぎ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



たかだ かずお
高田 一男 さん

土づくりに始まり、土の手入れで終わります

収穫は冬で、手は冷たく泥どろ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と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かくかくにん確認し、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月中旬ちゅうじゅん～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、手で一つずつ傷きずをつけないよう丁寧ていねいに収穫しゅうかくします。

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、村の人も関心を持ち、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



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、水の入れ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！

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^{すぐ}優れた品質で
豊富な生産量をもつ農産物^{のうさんぶつ}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^{いってい じょうけん み}
「金沢そだち」として^{にんしょう}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		【産 地】 やすはら あわがさき ごろうじま おおの 安原地区、栗崎町、五郎島町、大野地区
		【出荷時期】 6月中旬～7月下旬  金沢産農産物 食育動画
なし		【産 地】 さきうら くらつき かほくがたかんたくち 崎浦地区、鞍月地区、河北潟干拓地
		【出荷時期】 8月上旬～10月下旬  金沢産農産物 食育動画
だいこん		【産 地】 安原地区、栗崎町、五郎島町、大野地区
		【出荷時期】 10月上旬～1月下旬  金沢産農産物 食育動画
トマト		【産 地】 安原地区
		【出荷時期】 8月下旬～12月上旬
きゅうり		【産 地】 安原地区
		【出荷時期】 4月上旬～7月上旬

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時頃ごろから
 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
とうきゅう かいぎゅう 家が水洗いし、等級・階級別に
せんべつ 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
しゅうゆうりょう 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
 級に分けます。



3 しゅうしゅつかじょう 集出荷場

各農家が選別・箱詰めしたものをJA金沢市の砂丘地集出荷場(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。



ちよくばいじょ 【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 おろしうりしじょう 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 ょ う 地産地消って なんだろう？



● 地産地消の良さって何？ ●

ち い き 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	しんせん きせつ しゆん 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。
かんきょう やさ 環境に優しい	ゆそう ちが ほうそうざい ねんりょう 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。
しょくぶんか 食文化を 受け継ぐ	はぐく きょうど しゅうかん 金沢には長い年月をかけて育まれ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。

● どんな取り組みもしているかな？ ●

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！ ●

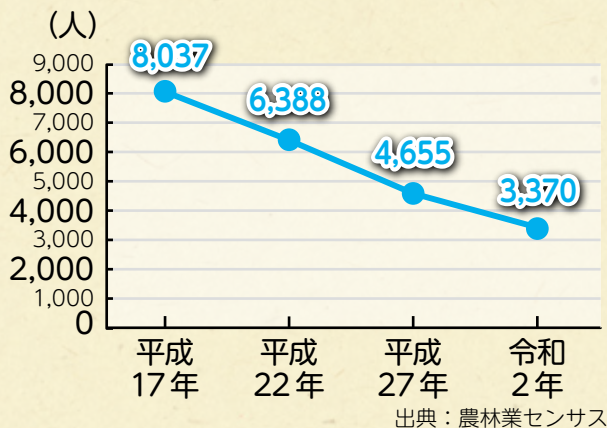
金沢らしい食文化にどんなものがあるか、調べてみよう！

データでみる金沢の 農業と加賀野菜

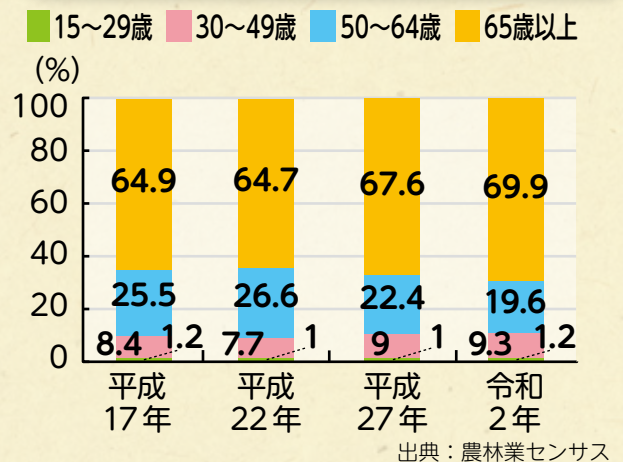


● 金沢の農業に関するデータ ●

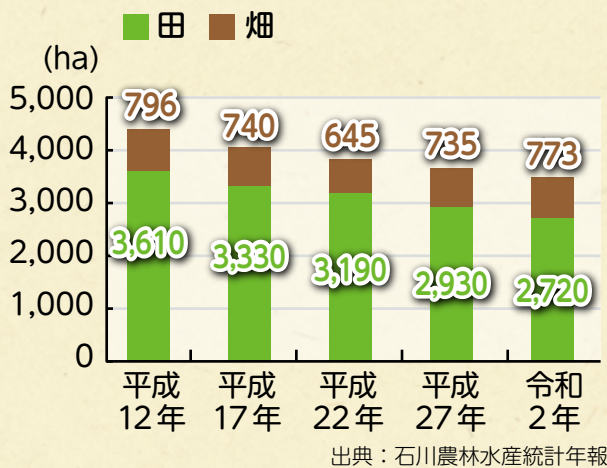
じゅうじしやう すい
金沢市の農業従事者数の推移



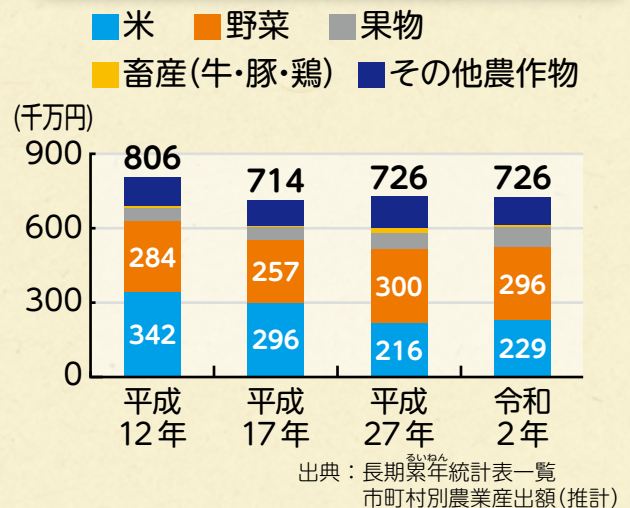
ねんれい わりあい
金沢市の農業従事者の年齢別割合



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。

にんてい 認定年	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

(金沢市農業センター調べ)

※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

※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！ ●

1. 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！
2. 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

加賀れんこんの
規格外品を使った加工品を
販売するキッチンカーも登場！！
加賀れんこんチップスや
ドーナツを販売しているよ！



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
<hr/> 名 前	