

新版 加賀野菜 それぞれの物語 目次

はじめに

野菜サラダは栄養満点という誤解
加賀野菜の良さを消費者に伝える必要性 47 46

第一章 金沢の伝統野菜 今昔語り

日本の野菜のルーツは京都 13
 種屋の歴史は300年 16
 松門の下で松下 17
 レンゲソウで商い 20
 多様な土壌を備えた金沢 22
 泉地区に竹屋が多かった理由 24
 加賀野菜を育んだ報恩講 26
 伝統野菜は文化 27
 かつて売れ残りを救済した漬物屋 29
 種はかけがえのない財産 31
 全国でも指折りの成功事例 35
 種の中の大きな神秘 37
 種屋は食文化の担い手 39
 キュアリング誕生秘話 41
 春は芽のもの、夏は葉のもの、
 秋は実のもの、冬は根のもの 44

第二章 金沢の伝統野菜 珠玉の物語

伝統野菜それぞれに物語があった 53
 さつまいも 54
 加賀れんこん 57
 たけのこ 59
 加賀太きゅうり 61
 金時草 63
 加賀つるまめ 66
 ヘタ紫なす 67
 源助だいこん 69
 せり 72
 打木赤皮甘栗かぼちゃ 74
 赤ずいき 76
 くわい 78

金沢一本太ねぎ 80

二塚からしな 82

金沢春菊 84

明日の加賀野菜候補 85

加賀白菜・加賀節成きゅうり・かた瓜・

みの瓜・なし瓜・加賀青かぶら・くきた

ち菜・伝燈寺里芋・大生姜

絶滅してしまった品種 102

一尺人参・中吸込二年子大根・

三谷秋胡瓜

第三章 加賀野菜と歩んだ30年。そしてこれから

黎明期 109
 種屋のとうちゃん、志す 111
 志を同じくする仲間とともに 112
 外からの視点が刺激になる 113
 成長期 113
 広がり始めた加賀野菜の知名度 113

特別寄稿 加賀野菜を未来まで

守り継ぐために。

加賀野菜ブランド化、成功の要因

志を引き継ぐ、次に伝える

種屋の“とうちゃん”から“あんちゃん”へ

作り続ける人たちの思い

料理人が支え伝える季節感と味

次の十年、二十年に向けて考えること

今も多くの人のとって“自分ごと”

資料編

加賀野菜15品目特徴 135

119 118 116 115 133 131 128 127 125 124 123