

## 加賀野菜のカレンダー

### 加賀野菜おいしいカレンダー

品目	月	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
加賀野菜	さつまいも												
	加賀れんこん												
	たけのこ												
	加賀太きゅうり												
	金時草												
	加賀つるまめ												
	へた紫なす												
	源助だいこん												
	せり												
	打木赤皮甘栗かぼちゃ												
	金沢一本太ねぎ												
	二塚からしな												
	赤ずいき												
	くわい												
金沢春菊													

生産時期

### 五郎島金時(ごろうじまきんとき)

金沢の言葉で「こっぼこぼ」と言う甘くてホクホクした食感が特徴のさつまいもです。キュアリング貯蔵法が確立し、夏を除いてほとんどの時期に出荷されています。

●キュアリング貯蔵法とは、土がついたままのさつまいもを温度32～35℃、湿度90～100%の室内に90～100時間置いた後、13℃程度まで温度を下げ、湿度も80～90%に保ちます。徹底した温度・湿度の管理をすることで腐敗を 방지、年明けから6月頃まで出荷することができます。



## 食卓にのぼる四季の魚

日本の周辺では、たくさんの種類の魚が獲れます。金沢では日本海の魚を中心とした新鮮な魚が手に入るので、季節ごとに美味しい魚を食べることができます。それが伝統的な食文化ともつながっています。(ここでは、魚の名前をひらがなで表示してあります。)

### 春に水揚げされる主な魚

いわし(鰯・鰯・鰯)



かれい(鰈)



めばる(眼張)



さより(鱧・針魚・細魚)



にぎす(似鱧)



まだこ(真鯛・真蛸)



### 夏に水揚げされる主な魚

あじ(鰯)



きす(鱧)



ねじらがれい(ねじら鰈)  
(別名: したびらめ-舌鰈)



とびうお(飛魚)



あまだい(甘鯛)

