



● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ●
 ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ●
 ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ●

～ 千坂地区のれんこん ～

千坂地区のれんこんの栽培は、明治の後期、法光寺町、柳橋町で栽培されたのがはじまりで、他の地域に比べて歴史は浅く、横枕町、金市町、福久町にあるれんこん田は、昭和25年頃から栽培が行われ、稲作中心かられんこん作りへと変わっていきました。4月中旬から5月上旬にかけての植え付けから始まり、れんこんは9月中旬頃まで成長していますが、8月頃から翌年の5月まで順に収穫され、県内外に出荷されます。1本1本丁寧に地中から掘り起こすれんこんは、もちもちと粘り気が強く、肉厚で甘みがあるのが特徴です。「暑い日にも、積雪の中の雪の日も、ひざ下まで泥につかり、鍬で穴を掘っての作業は、けっこうな重労働で、ひざ、ひじ、腰が痛くなったりする。」と生産者から聞きました。



この地域は、昭和11年、金沢市に合併するまでは、河北郡小坂村であったことから、今も「小坂蓮根」の名称で出荷され、加賀野菜の代表格のひとつとなっています。夏休み中におこなう『緑の写生会』では、毎年子ども達がこのれんこん田の写生をしています。また、校下婦人会の婦人学級の名称が「れんこん学級」といい、多くの女性が集まり、学習しています。れんこん田が広がるこの町が、私はとても大好きです。



あったことから、今も「小坂蓮根」の名称で出荷され、加賀野菜の代表格のひとつとなっています。夏休み中におこなう『緑の写生会』では、毎年子ども達がこのれんこん田の写生をしています。また、校下婦人会の婦人学級の名称

北側 美恵子(千坂少連)

<p>成 果</p>	<p>地元の人や新しく住人となった人も自分達の地域の食材を再認識し、また、金沢に住んでいる皆さんにもその地域の特産を知ってもらうことができた。</p>
<p>今後の課題 感想等</p>	<p>「加賀野菜や地元の特産物」を知るだけでなく、「子どもに食べさせたい加賀野菜を使った料理教室」に取り組んだ少連もあり、広報する機会を考えていきたい。</p>