

石川県 加賀地方

市町村名	地区名	伝統野菜名 地方野菜名	野菜の種類	出荷時期	特徴	来歴	主な調理法	伝統野菜・地方野菜ブランド (選定・認定・認証団体)
22 野々市町、白山市	野々市町富奥	かなざわあお 金沢青かぶ	かぶ	11～12月	”これがないと正月はこない”とまで言われる「かぶらずし」に使われるかぶが金沢青かぶです。根形は、球形に近い偏円形で直径10cm、根重500g～600gの青丸首太カブです。肉質はやや堅めですが、甘みがあり漬物にすると香りと歯応えが程よく残ります。	かぶらずしの古い記録としては、宝暦七年(1757年)の頃の年賀の客をもてなす料理として「なまこ、このわた、かぶら鮓(すし)」との記述があるそうです。	かぶらずし	
23 能美市 小松市	能美市五間堂、赤井、中の庄 小松市高堂	かが 加賀まるいも	やまのいも	10～12月	加賀平野の限られた地域で栽培されており、古くから選抜栽培され「まるいも」となりました。野趣に富んだ風味と、豊富な栄養を含んでおり、特に粘りの強いのが特徴です。各種の日本料理に使われるほか、高級菓子の原料としても使われます。	大正時代、能美市五間堂の沢田仁三松、秋田忠作の両氏が自家野菜用として三重県から持ち帰り栽培したのが始まりといわれています。	とろろ汁 いもみそ汁 酢のもの	
24 白山市	旧松任市 剣崎	けんざき 剣崎なんば	唐辛子	8～11月	剣崎なんばは艶のある赤色をしており、普通の唐辛子に比べ非常に長く先がとがっているのが特徴です。さやの長さは15センチにもなります。味は激辛ですが、後味がほのかに甘く残りコクがあります。調味料や漬物の辛味付けなどに適しています。	明治以前から白山市の剣崎町で栽培されていました。戦後需要が減り一時廃れていましたが、平成2年に農協の一村一品運動で生産を再開、平成21年には剣崎なんば保存愛好会が設立され、生産振興が図られています。	香辛料	