

## 富山県 富山市

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)
1 富山市 他	水橋 他	ずいき	赤いも やつがしら (茎)		酢ずいき等にして食されるほか、乾燥させた干 しずいきは煮物に欠かせません。		酢ずいき 煮物	(富山県野菜協会選定)
2 富山市	神明	くきたち	なばな		葉はきわめて柔らかく、苦みがありません。		おひたし 煮物 一夜漬け	(富山県野菜協会選定)
3 富山市 他		かもり	とうがん		丸からりんご型や長楕円形のとうがんで、外皮 は濃緑で白粉をおびています。くせがなくいろいろ な料理に使われます。		煮物 酢の物 和え物	(富山県野菜協会選定)
4 富山市	池多	せんごくまめ 千石豆	ふじまめ	7月下旬～ 10月	赤花系のふじまめで、草丈が3m程度となるつ る性種。初夏から晩秋まで、日常の食膳に、ま た、精進料理として欠かすことができません。	古来から「つるまめ」と呼び、農家の自 家用として栽培されてきたものが、昭 和38年頃より早期穫りを試みて市場 出荷したところ大変好評であったこと から特産となりました。	和え物 煮物 炒め物等	(富山県野菜協会選定)
5 富山市 砺波市 他		ぎんせん 銀泉まくわ	まくわうり		黄色地に8～10条の銀白色の縞模様が特徴 で、肉厚で肉質がよいまくわうりです。			(富山県野菜協会選定)
6 富山市	旧細入村・ 旧大沢野町	らっきょう	らっきょう	6月～7月	富山在来の「らくだ系」と呼ばれる系統です。 重い雪の下で育つため、歯触り感が大変良いの が特徴です。	文献に「天正の昔、佐々成政、上杉謙 信に追撃せるや立山山麓の上新川郡 船峯村船倉(旧大沢野町)に仮陣營を 設け姉倉姫神社の境内にラッキョウを 植え付け……」とあることから、かなり 古くから作付けされていたと思われま す。		(富山県野菜協会選定)
7 富山市	旧大山町	おぎなみ 小佐波みょうが	みょうが	7月上旬～ 10月上旬	「夏みょうが」と「秋みょうが」があります。香りが 高く、色合いが鮮やかで、「みょうが寿司」など にも利用されています。	古くから福沢地域に広くみょうがが自 生しており、それを採取しての庭先販 売が行われていました。昭和41年に、 ミョウガ生産の中心地区である小佐波 地区の37戸で「小佐波地区ミョウガ生 産組合」を結成し、県内及び関西市場 への出荷をはじめました。	みょうが寿 司	(富山県野菜協会選定)

## 富山県 富山市

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)
8 富山市	山室	あさつき	あさつき	3月下旬～ 4月	春先に伸びた新芽を食べます。風味が豊かで、香りが強く、「ホタルイカ」に添える和え物で知られる味わい深い野菜です。		薬味 和え物	(富山県野菜協会選定)
9 富山市	旧大山町 中地山	なかしやま 中地山かぶ	かぶ		なかぶで根色は赤色、肉質はやや硬めです。さっと湯通しして、一夜漬けや酢漬けにすると、わさびのような辛味があり、また良い香りがあります。		一夜漬け 酢漬け	(富山県野菜協会選定)