

地理的表示保護制度に基づく登録産品

〔登録番号 第 178 号 加賀れんこん〕

登録団体：JA 金沢市加賀れんこん部会

生産地：石川県金沢市 及び
河北潟干拓地内



Map-It | 地図素材サイト

特性

- ・肉厚でデンプン質が多く、すりおろすとつなぎ無しで団子状になるほど粘りがあり、秋から冬にかけて更に粘りが増すため、夏はシャキシャキした食感を、冬はもっちりとした食感を楽しむことができ、郷土料理の「はす蒸し」や「すり流し汁」などに必要不可欠な食材として定着している。
- ・食味の良さに加え、新鮮さの証とされる「さび（表皮の黒ずみ）」が多く、日もちが良いことや安定的な供給体制などが市場関係者から高く評価され、一般的なれんこんに比べ高値で取引されている。

地域との結び付き

- ・生産地は雨が多く、一度ほ場に入ると足が抜けられないほどの重粘土質の土壌が広く分布していることから、多量の水や保水性の高い土壌を必要とするれんこんの栽培に適している。
- ・約300年前、加賀藩主の前田綱紀が参勤交代時に美濃から持ち帰った苗を金沢城内に植えたのが始まりとも言われ、長年の改良により生まれた加賀野菜の一つ。縁起物として食され、地域の食文化に深く根付いている。

生産の方法

- (1) JA 金沢市加賀れんこん部会（以下「部会」という。）が指定した品種を用いる。
- (2) 収穫直前まで茎や葉を残し植物体の生育を継続させる。また、部会独自の等階級選別基準に基づき選別し、出荷時の抽出検査を行うなど、部会の定めたルールに基づき管理する。
- (3) 最終製品としての形態は、青果（れんこん）である。