

石川県 金沢市(加賀野菜)

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 金沢市	栗崎、大野、大徳	さつまいも ごろうじまきんとき (五郎島金時)	さつまいも	8月中旬～6月	金沢のさつまいもは、中心産地である五郎島の名を冠して「五郎島金時」として全国的にも有名です。砂丘地で栽培され、色の美しさ、形の良さ、甘みの強さ、どれをとっても最高級であると好評です。	元禄時代に、五郎島村の肝煎太郎右衛門が薩摩の国から種いもを持ち帰り栽培したのが始まりとされています。保存は松林の中に穴を掘り蓄えたのが最初で、砂丘地にぴったりあった作物として五郎島、栗崎地区に定着しました。	煮物、天ぷら、おさつチップス、大学ポテト	加賀野菜 (金沢市農産物ブランド協会認定)
2 金沢市	諸江	せり	せり	10月中旬～4月下旬 (ピークはお正月用で1月下旬ごろまで)	金沢では浅野川の流水に恵まれた諸江地区を中心に生産されています。全国で栽培されているせりの中でも茎が細く、彩りと独特の香りで評価が高いのが特徴です。	江戸時代は、田んぼに水を溜めて、せりが自生もしくは栽培されていました。明治に入ってから弓取郷の上安江・下安江の水田に栽培され、その後、諸江の柿本庄左右衛門が安江より諸江の方が水質がよく、こんこんと湧き出る豊富な水量に気づきせりを栽培したのが始まりと云われています。	すまし汁 煮びたし 煮物	加賀野菜 (金沢市農産物ブランド協会認定)
3 金沢市	花園地区、かほく市高松町	きんじそう 金時草	スイセンジナ	6月下旬～11月中旬	キク科ギヌラ属の多年草で、茎は円柱形でよく分枝し、紫褐色。葉は長楕円形で先が尖り、表は緑、裏は紫色で、柔軟・粘液質です。葉と若い茎を食用にし、夏場の野菜として独特の風味があり、ゆでるとぬめり(粘り)がでます。	18世紀に中国から渡来したもので、九州の熊本市で古くから栽培されていたので水前寺菜と名がついたとされていますが、金沢では金時草と呼ばれています。金時草の導入は、地代町の木びき職人中田龍次郎氏が、大正時代に県内のどこかから持ち帰り、一株だけ畑に植えたのが始まりで、息子の中田義久氏が、昭和初期から料理屋向けとして栽培が始まったとされています。	酢の物、かき揚げ	加賀野菜 (金沢市農産物ブランド協会認定)
4 金沢市	安原	げんすけ 源助だいこん	だいこん	10月下旬～12月上旬	肉質がやわらかく、だいこんらしい歯ざわりで煮くずれしにくく、煮物用だいこんの代表品種で、おでんには最高です。根部の形状は根径8cm、根長22～25cmの短円筒形で尻のつまりがよい形となっています。	源助だいこんは、金沢市打木町の篤農家・故松本佐一郎氏によって育成されました。松本氏は、昭和7年に愛知県の井上源助氏が宮重系統の中から早生種で生育の旺盛な切太系の固定したものを導入し、在来の練馬系打木ダイコンとの自然交雑によってできたものを毎年選抜し、昭和17年に今日の源助だいこんに育て上げたものです。	おでん ふるふき つけもの	加賀野菜 (金沢市農産物ブランド協会認定)

石川県 金沢市(加賀野菜)

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)
5 金沢市	小坂、河北潟干拓地、薬師谷、才田、森本	かが 加賀れんこん	れんこん	8月下旬 ～ 5月下旬	金沢では鮮度が大切とあえて泥付が喜ばれてきました。 節と節の間が短く、肉厚。他県のれんこんと比べて穴が小さい。澱粉質が多く、粘りが強いので、すりおろしてハス蒸しにするのに適しています。	加賀藩五代藩主前田綱紀のころから栽培されていたと伝えられています。城中で栽培され、上層武士間で薬用に供されていたといわれています。その後、金沢市大樋町一帯で栽培されるようになり、大正中期、本岡大吉氏によって加賀蓮根と命名され市場へ出荷されるようになりました。	だんご汁、 はす蒸し、 酢レンコン、 れんこんの 肉詰め	地域団体商標 加賀野菜 (金沢市農産物ブランド 協会認定)
6 金沢市	金沢市打木町、かほく市高松町	かが 加賀太きゅうり	きゅうり	4月上旬～ 11月下旬	瓜と見間違えそうなほど太いきゅうりで、1本の重さが600～800gもあります。 東北の短太きゅうりの系統ですん胴型。果肉は厚くやわらかいので、普通のキュウリより煮たり炒めたりと、加熱する料理に適しています。	加賀太きゅうりは、昭和11年に金沢市久安町の米林利雄氏が、仲買人から煮食用の東北の短太系きゅうりの種子を譲り受け、近在の野菜農家7人に分けて栽培したのが始まりです。	スティック、 あんかけ、 酢の物、 中華サラダ	地域団体商標 加賀野菜 (金沢市農産物ブランド 協会認定)
7 金沢市	花園	かが 加賀つるまめ	ふじまめ	6月上旬～ 10月下旬	千石豆(せんごくまめ)、ダラ豆ともいいます。つるまめの香りは独特なもので、煮物、和え物、汁の実など幅広い用途に使える夏の風物詩です。	石川県でいつ頃から栽培されていたか、詳しいことはわかってませんが、昭和20年代頃と思われます。現在では金沢市山麓で露地栽培が行われています。	煮物	加賀野菜 (金沢市農産物ブランド 協会認定)
8 金沢市	金城、富樫	かなざわ 金沢一本太ねぎ	ねぎ	11月～1 月	「金沢一本太ねぎ」は、その名のとおり、分けつせず、軟白部は太くて長く、肉質の柔らかい品種です。	詳しい来歴は不明ですが、「石川県園芸要鑑」(大正5年)によると金沢ねぎは別名「マツエタ葱」とも言われ、原種は長野県松本地方より導入したものとされています。かつては、北陸以北における寒地型の一本ねぎとして一世を風びしました。	すき焼き 煮物 鍋物	加賀野菜 (金沢市農産物ブランド 協会認定)
9 金沢市	額、富樫、内川全域	たけのこ	たけのこ	4月下旬～ 5月中旬	タケ類の中で最も大きい孟宗竹で、桿の高さ10～20m、径25cmにもなります。 内川地区では4月下旬～5月上旬に、たけのこ料理が楽しめ、「別所のたけのこ」として金沢市民に親しまれています。	加賀藩の割場足軽付けだった岡本右太夫が、明和3年(1766年)に江戸から2株の孟宗竹を持ち帰り、金沢の桜木町自宅に植えたのが始まりです。 しかし、この孟宗竹は枯れたため、4年後の明和7年(1770年)再び江戸から取り寄せて植えたところ、今度は根付いたと伝えられています。	たけのこご 飯 煮物 刺身	加賀野菜 (金沢市農産物ブランド 協会認定)

石川県 金沢市(加賀野菜)

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)	
10	金沢市	崎浦	へた紫なす	なす	6月上旬～10月下旬	その名のとおり、へたの下まで紫色になる短卵形の小さななすです。そのうえ色やつや、日持ちがよく、皮も薄くて、果肉が柔らかく甘みがあるのが特徴です。	へた紫なす(丸なす)の来歴は不明ですが、明治22年頃、市内の近郊野菜産地(有松、泉地区)に栽培されていた「小木」と呼ばれる系統から見い出されたものと伝えられています。	一夜漬け やど漬け 煮物	加賀野菜 (金沢市農産物ブランド協会認定)
11	金沢市	打木	打木赤皮甘栗かぼちゃ	かぼちゃ	5月～8月	形は円錐栗型で、果肉は厚く粘質で、しっとりとした味わいである。極早生で、着果もよく、食味も良好で果皮の朱色が鮮やかで、料理の彩りとして親しまれています。	昭和8年、金沢市打木町の篤農家・故松本佐一郎氏が、福島県から赤皮栗を導入し、着果性、色のよいものを選抜し育成しました。昭和18年頃にほぼ完成し、戦後発表された品種です。	煮物 カボチャプリン	加賀野菜 (金沢市農産物ブランド協会認定)
12	金沢市	二塚	二塚からしな	からしな	2月上旬～3月下旬	大根の葉っぱに似た形で、緑と赤紫の混ざった色。独特の強い辛みと鼻を突く香気を備えており、おひたしや漬け物に最適です。種はからしの原料として使われます。先頃40年ぶりの復活を果たしました。	金沢市二塚地区(袋畠、二ツ寺、赤土、佐奇森町)を中心に大正から昭和30年代後半まで栽培されていたとされています。冬や早春の食卓に欠かせない野菜として重宝がられていたと伝えられています。	おひたし 漬け物	加賀野菜 (金沢市農産物ブランド協会認定)
13	金沢市	花園、三馬	赤ずいき	さといもの茎	7月上旬～3月下旬	サトイモの葉柄(ようへい)をずいきと言い、サトイモの葉柄が赤い物で、葉柄を食用とする専用の品種を「赤ずいき」と呼んでいます。	藩政時代よりかなり以前から栽培されていたものと思われます。	酢漬け 煮物 干しずいき	加賀野菜 (金沢市農産物ブランド協会認定)
14	金沢市	小坂、御所	くわい	くわい	11月下旬～12月下旬	くわいは煮食用に供されるもので、需要は多くありませんが、古くから「芽が出る」ということでお祝い料理に使用されます。特に、正月のおせち料理の食材として珍重されています。	栽培の始まりは、レンコンと同様、藩政時代に5代藩主前田綱紀が産業の興隆を志し、農事の奨励に力を入れ、くわいの栽培を始めたものと伝えられています。	煮物 から揚げ	加賀野菜 (金沢市農産物ブランド協会認定)
15	金沢市	三馬	金沢春菊	しゅんぎく	10月下旬～4月下旬	2003(平成15)年、金沢市農産物ブランド協会から15番目の加賀野菜に認定されました。葉に切れ込みが少なく、葉肉が厚く、やわらかい。くせがないのが特徴です。	石川県への来歴は加賀藩5代藩主前田綱紀が産業の興隆を起こした1670年頃ではないかと言われています。	おひたし マヨネーズ和え	加賀野菜 (金沢市農産物ブランド協会認定)