

富山県 呉西地方

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)
13 南砺市	旧福野町、 旧井波町	やまと 大和	さといも	8月下旬～ 11月上旬	丸から俵型のさといもで、粘りがあってやわらかく、煮物や田楽などの料理には欠かせません。	文献によると南砺地方では江戸時代中期に加賀藩より琉球芋種が譲渡されたとの記録があります。また、加賀地方でも古くから栽培されています。	煮物 田楽	(富山県野菜協会選定)
14 高岡市	全域	たかおが 高岡どっこ	きゅうり	5月下旬～ 8月上旬	高岡市で栽培されている太きゅうりで、果実の長さ20cm、太さ6～7cm、重さ800g～1kg程度と、太く、重いきゅうりです。果肉が厚く、日持ちが良いという特徴があります。あんかけや詰め物などの伝統的な料理に多く利用されます。	「どっこ」とは、加賀方言で「太く短い」という意味です。石川県と高岡市は加賀藩時代から、歴史的につながりが多く、生活習慣が類似しており、加賀藩時代に石川県から導入されたものと推定されます。	煮物 酢物 炒め物等	(富山県野菜協会選定)
15 南砺市	旧井波町	ほうきぎ	ほうきぎ(種実)		「とんぶり」といい、ほうきぎの種実を煮て果皮を除いたものです。報恩溝料理の一品として古くから親しまれてきました。畑のキャビアともいわれています。		とんぶり	(富山県野菜協会選定)
16 南砺市	旧平村	ごかやま 五箇山かぶ	かぶ		紅かぶで、形は長形から扁円形まで様々なものがあります。肉質は緻密で貯蔵性が高いかぶです。		漬物	(富山県野菜協会選定)
17 南砺市	旧平村	ごかやま 五箇山かぼちゃ	かぼちゃ		両端のとがったラグビーボール型で、果皮は濃緑色で硬く、肉質は粉質で、ほくほく甘いかぼちゃです。		煮物	(富山県野菜協会選定)
18 射水市	旧小杉町	ひらの 平野だいこん	だいこん		旧小杉町の平野地区で栽培されているたくあん用の品種です。長さが40cm程度あり、肉質は硬く、収穫後、寒風にさらしてたくあんだいこんに仕上げます。		漬物	(富山県野菜協会選定)
19 高岡市	福田	しんくろ 真黒なす	なす		福田地区を中心に栽培されてきました。「軟らかいほやほやの真黒なす」といわれ、焼きなす等で食べられていました。	高岡市で明治時代から栽培されていたようです。	煮物 漬物 焼きなす	(富山県野菜協会選定)
20 射水市	旧新湊市	みずぶき	ぶき		旧新湊市の七美・片口地区で栽培されています。水島柿の下地に植えられていることが多く、柿の半陰になって適量の日差しを受けることから、軟らかく風味が豊かです。		煮物 和え物	(富山県野菜協会選定)
21 南砺市	旧庄川町	かなや 金屋ねぎ	ねぎ		旧庄川町の金屋地区で栽培されている葉ねぎです。とろけるような食感が特徴で、独特の甘みがあり、煮物に最適です。		煮物	(富山県野菜協会選定)