

か が

# 加賀れんこん



生産地：石川県金沢市及び河北潟干拓地内

登録団体：JA金沢市加賀れんこん部会

農林水産大臣登録第178号



## 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壤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壤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。