

加賀野菜イメージキャラクター
“ベジタン”

金沢・加賀野菜

金沢では、藩政時代から市民に親しまれ、栽培されてきた
加賀野菜の数々。

金沢の気候、風土が育んだ百万石の味**加賀野菜**。
春は芽のもの、夏は葉のもの、秋は実、冬は根のものと
旬の**加賀野菜**は、文化の都 金沢が全国に誇る特産品です。

…ね金沢

加賀野菜のシンボルマークについて

金沢市農産物ブランド協会では、古くから市民に親しまれ、
金沢で栽培されている加賀野菜のうち品質の良い品物について
「**いいね金沢 加賀野菜**」としてシンボルマークをつけています。

金沢の**加賀野菜**とは……

昭和20年以前から栽培され、現在も主として金沢で栽培されている野菜。

…ね金沢 加賀野菜 おいしいカレンダー

| 品目 | 月 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 |
|------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|----|----|
| さつまいも | | | | | | | | | | | | | |
| 加賀れんこん | | | | | | | | | | | | | |
| たけのこ | | | | | | | | | | | | | |
| 加賀太きゅうり | | | | | | | | | | | | | |
| 金時草 | | | | | | | | | | | | | |
| 加賀つるまめ | | | | | | | | | | | | | |
| へた紫なす | | | | | | | | | | | | | |
| 源助だいこん | | | | | | | | | | | | | |
| せり | | | | | | | | | | | | | |
| 打木赤皮甘栗かぼちゃ | | | | | | | | | | | | | |
| 赤ずいき | | | | | | | | | | | | | |
| くわい | | | | | | | | | | | | | |
| 金沢一本太ねぎ | | | | | | | | | | | | | |
| 二塚からしな | | | | | | | | | | | | | |
| 金沢春菊 | | | | | | | | | | | | | |

(==== は、出荷されている時期です。)

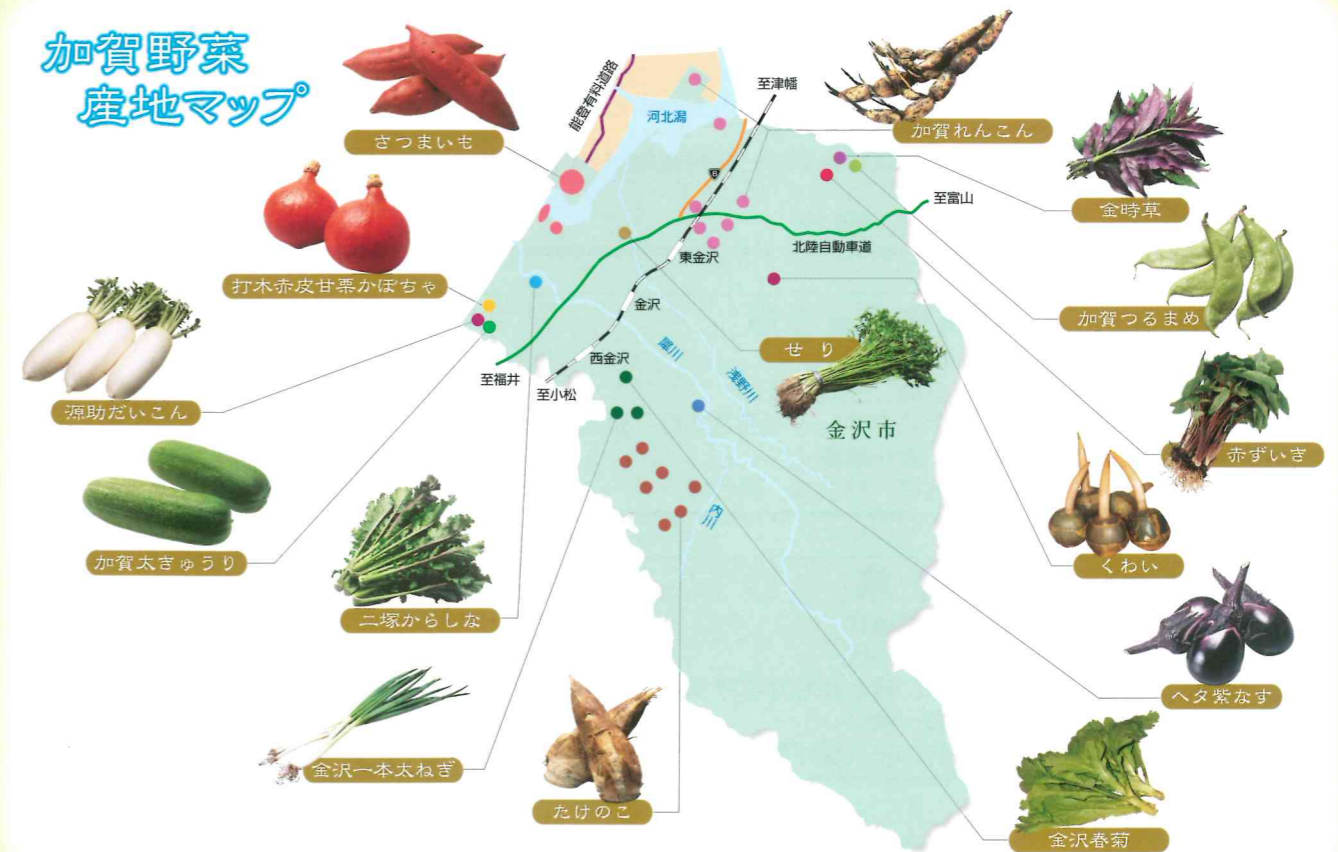


…ね金沢

加賀野菜

食べてみまっし美味・風土

加賀野菜 産地マップ



金沢市農産物ブランド協会

〒920-0371 金沢市下安原町東1471 TEL249-2744

●ホームページ <http://www.kanazawa-kagayasai.com>

加賀野菜 15品目について

- ① 歴 史
- ② 産 地
- ③ 特 徴
- ④ 旬の時期
- ⑤ 料 理



さつまいも

- ① 元禄時代
- ② 五郎島、栗崎、大野、大徳地区
- ③ 鮮やかな紅赤色で、糖度が高くホクホクな食感
- ④ 初秋～晩秋
- ⑤ ふかしいも、煮物、揚げ物



加賀ねんごん

- ① 元禄時代
- ② 小坂地区、河北潟干拓地
- ③ 節と節が短く、肉厚で澱粉が多く、粘りが強い
- ④ 秋～冬
- ⑤ 煮物、揚げ物、酢の物



たけのこ

- ① 明和時代
- ② 富樫、内川地区
- ③ えぐ味が少なく、食物繊維が多いヘルシー食品。新鮮なものは刺身に
- ④ 春
- ⑤ 煮物、揚げ物



加賀太きゅうり

- ① 昭和11年
- ② 安原、三馬地区
- ③ 太めのずんどう形であり、果肉は厚く柔らかく、歯切れ（食味）がよい
- ④ 初夏～盛夏
- ⑤ 煮物、サラダ、漬け物



金時草

- ① 江戸時代
- ② 花園地区
- ③ 葉の裏が鮮やかな赤紫色で、茹でるとぬめりが出て独特な食感
- ④ 夏～秋
- ⑤ 酢の物、揚げ物



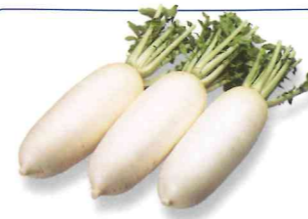
加賀つるまめ

- ① 昭和20年頃
- ② 花園地区
- ③ 香り豊かで、淡い緑色
- ④ 初夏～初秋
- ⑤ 煮物、揚げ物



へた紫なす

- ① 明治時代
- ② 崎浦地区
- ③ 卵形で色つやが良く、皮が薄く、柔らかい。丸なすとも呼ばれる
- ④ 初夏～初秋
- ⑤ 煮物、漬け物



源助だいこん

- ① 昭和7年
- ② 安原地区
- ③ 柔らかく、長時間煮ても煮くずれしない
- ④ 仲秋～晩秋
- ⑤ 煮物、サラダ、漬け物



せり

- ① 江戸時代
- ② 弓取地区
- ③ 茎が細くて長く、細葉で独特の香り
- ④ 秋～冬
- ⑤ 煮物、和え物



打木赤皮甘栗かぼちゃ

- ① 昭和8年
- ② 安原地区
- ③ 赤皮（朱橙色）で美しい。形は円錐栗形で果肉は粘質
- ④ 夏
- ⑤ 煮物、揚げ物



赤ずいき

- ① 江戸時代
- ② 花園、三馬地区
- ③ サトイモの葉柄が赤い物で、葉柄を食用とする。赤ズイキの茎はぬめりがあり、さっぱりした味のヘルシー野菜
- ④ 夏～秋
- ⑤ 酢の物、煮物



くわい

- ① 江戸時代
- ② 小坂地区
- ③ 品質の良い青いくわいであり、甘みと特有のほろ苦さがある
- ④ 冬（正月）
- ⑤ 煮物、揚げ物



金沢一本太ねぎ

- ① 大正時代
- ② 富樫、金城地区
- ③ 特に白い部分は太くて長く柔らかで、すき焼きや鍋物にした時の甘さ・風味は格別
- ④ 秋～冬
- ⑤ 煮物、鍋物



二塚からしな

- ① 江戸時代
- ② 二塚地区
- ③ 葉は切れ込みがあり、緑色と赤紫色が混ざってピリリとした辛み
- ④ 早春
- ⑤ 漬け物



金沢春菊

- ① 昭和初期
- ② 三馬地区
- ③ 葉に切れ込みが少なく、葉肉厚く柔らかで、食味も良好
- ④ 晩秋～早春
- ⑤ 鍋物、ごまあえ