

石川県を代表する野菜

加賀野菜と能登野菜



公益財団法人
いしかわ農業総合支援機構
Ishikawa New Agriculture Total Support Organization

販路開拓・6次産業化支援グループ

松原 幸佳

加賀野菜とは？

1945年（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



- 江戸時代から作られ、春、夏、秋、冬にそれぞれ野菜がある
- 石川県のゆたかな食文化にかかせない
九谷焼や金沢しっ器、輪島ぬりなどの伝統工芸の器
- 種や苗を保存し、栽培技術が代々伝えられている

加賀野菜とは？



【加賀野菜ブランド認定15品目】



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



へ夕紫なす



源助だいこん



金沢せり



打木赤皮甘栗かぼちゃ



金沢一本太ねぎ



二塚からしな



赤ずいき



くわい



金沢春菊

能登野菜とは？

能登の風土をいかした生産がおこなわれ、すぐれた特ちょう・品質を持っている野菜

【能登伝統野菜】 能登の伝統にはぐくまれ、古くから栽培されている野菜

【能登特産野菜】 能登を代表する野菜として、今後も生産・販売の拡大を進めていく野菜



- ・ 能登は赤くねんどのような土が多いこと、夏のきこうが涼しいことから、甘くて、なめらかな食感の野菜が作られる
- ・ 能登のイメージ「そばく」「自然のまま」を大切にした野菜
- ・ 伝統野菜は「祭り料理」や「報恩講（ほうおんこう）料理」などでよく使われる



青柏（せいはいく）祭（七尾市）



あばれ祭り（能登町）



報恩講（ほうおんこう）料理

親せきなどを招いて、念仏をとなえ、おぼうさんの説教に耳をかたむけ、その後、集った人々をもてなすために用意される料理

野菜の煮物や和え物が中心の精進（しょうじん）料理

能登野菜とは？

【能登野菜 17 品目】



○能登伝統野菜 7 品目



中島菜



沢野ごぼう



金糸瓜



神子原くわい



小菊かぼちゃ



かもうり



唐川菜

○能登特産野菜 10 品目



能登かぼちゃ



能登赤土馬鈴薯



能登山菜



能登白ねぎ



能登すいか



能登金時



能登ミニトマト



能登長なす



能登だいこん

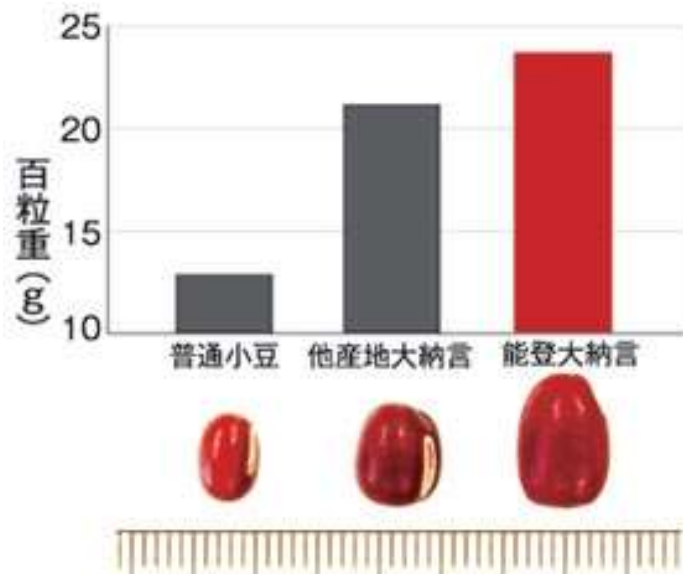


能登ブロッコリー

まだある能登の特産品

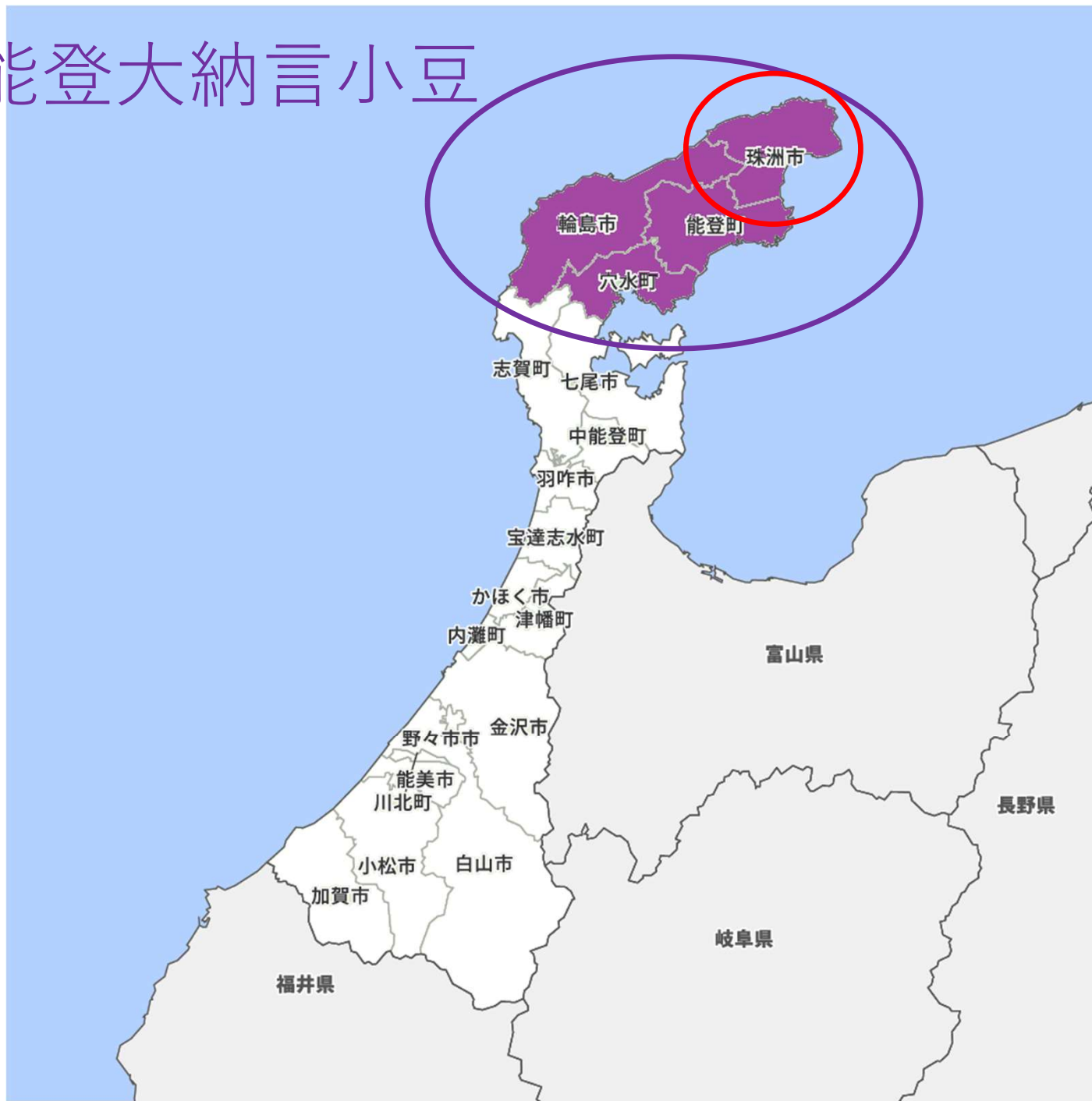
能登大納言小豆

- ・奥能登地域の主に珠洲市で栽培され、粒の大きさと宝石のようなあざやかな赤い色が特ちょうの小豆
- ・和菓子屋さんからは「粒が大きく、皮がやわらかくて風味がよい」と高い評価
- ・甘納豆、きんつば、どらやき、パウンドケーキ、プリン など



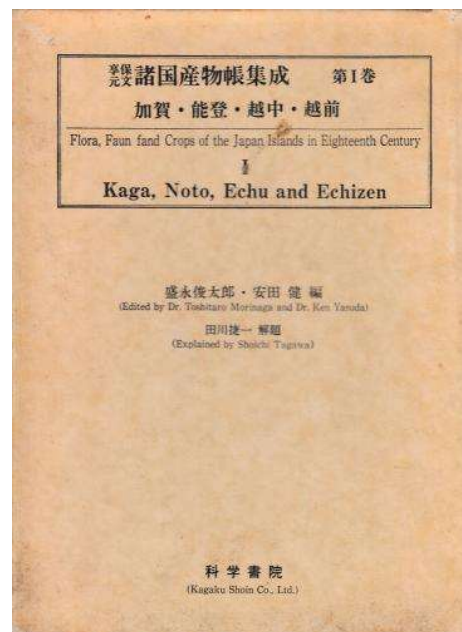
どこで作られている？

能登大納言小豆



能登大納言小豆とは？

- ・小豆は、中国・朝鮮半島から伝わる
- ・江戸時代の書物「能州産物帳（のうしゅうさんぶつちょう）」に小豆のことが書かれている
- ・その後、全国の酒ぐらで活やくしていた奥能登の酒づくり職人「能登杜氏（のととうじ）」が持ち帰った大納言小豆と能登在来の大納言小豆が交配し、現在の能登大納言小豆になった



能登大納言小豆とは？

能登大納言が
できるまで

7月上旬



圃場準備

- 排水用の溝掘り

7月中～下旬



は種期

- 肥料を入れて耕す
- 種まき

8月上～中旬



生育期

- 補植
- 土寄せ
- 排水用の溝掘り

9月上～下旬



開花期

- 除草(手取り)

10月中～11月下旬



収穫期

- さやほり(手収穫)



出荷まで

乾燥 → 脱粒 → 選別・調製

出荷

百万石の極みとは？

みりよくあふれる石川県の農林水産物を、
さらにかがやく地域の宝とするため認定



百万石の極み

【百万石の極み 20 品目】



ルビーロマン



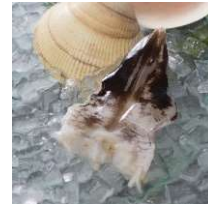
能登牛



ひやくまん穀



百万石乃白



能登とり貝



加賀しずく



のとてまり



エアリーフローラ



加賀丸いも



能登志賀ころ柿



高松紋平柿



五郎島金時



加賀太きゅうり



加賀れんこん



輪島海女採りあわび



輪島海女採りさざえ



加能ガニ



香箱ガニ



源助だいこん



能登大納言小豆