

ご当地食材

ヒストリー&レシピ

石川県金沢市



金沢の歴史と文化が詰まった『加賀野菜』

「うつぎ あかがわ あまぐり打木赤皮甘栗かぼちゃ」



一時期は生産が落ち込んだものの
ブランド野菜となり人気が高騰

加賀百万石で知られる前田家の城下町として栄えた石川県金沢市には、大切に受け継がれてきた特産野菜が多くある。近年、美しい見た目とおいしさで人気が高まっているのが『打木赤皮甘栗かぼちゃ』だ。金沢の伝統野菜『加賀野菜』の一つにも認定され、注目を集めている。



このカボチャの発祥は昭和8年まで遡る。金沢市^{うつ}打木町で篤農家を営んでいた松本佐一郎という人が、福島県から『赤皮栗』と呼ばれる西洋品種を持ち込んだのがはじまりだ。その後、10年もの年月をかけて着果性や色のよいものを選抜育成し、昭和18年頃にほぼ完成して戦後に発表された。金沢市の安原地区で本格的な栽培が始まると、昭和27～28年頃には京阪市場であっという間に人気品種となった。当時、市場に多く出回っていたのは黒っぽい皮の日本カボチャだったため、皮色が美しく味もよい『打木赤皮甘栗かぼちゃ』が評判になったようだ。その栽培地域は金沢市内のみならず、関西・関東にまで拡大していった。

時代が高度経済成長期に入り、ホクホクした食感が特長のえびすカボチャが登場すると、生産性の問題や消費者嗜好の変化から『打木赤皮甘栗かぼちゃ』の需要は減少していったが、平成9年に『加賀野菜』に認定されると、栽培面積が増えて人気も復活していった。



美しいオレンジ色と栗のような形が人気 しっとりとした食感でポタージュに合う

一時は生産が減少した『打木赤皮甘栗かぼちゃ』だが、現在はブランド野菜として周知され、個性のあるものが好まれる風潮も手伝って生産量は上昇しているという。その魅力を、金沢市農産物ブランド協会の田村和也さんにお聞きした。

「一番の特長は、なんといっても見た目の良さです。鮮やかなオレンジ色の皮と、円錐栗型といわれるコロンとした形が魅力。果肉が厚く、名前に『甘栗』という文字がある通り甘みがあり、しっとりとした食感を楽しめます」。

皮が薄いため、剥かずに調理できるのもポイントだ。オレンジ色の皮をそのまま料理に生かすことができる。地元ではどう食べられてきたのだろうか。

「地元には、切って砂糖をまぶしてから煮物にする郷土料理がありますが、少々手間がかかります。生産農家さんのおすすめは天ぷら。水分が多いので油で揚げてもパサつかず、火が通ることで甘みが際立ちます。近年はフレンチレストランなど飲食店からの引き合いが多く、そこで評判なのがポタージュです。和食だけでなく洋食とも相性がいいことが分かり、近年さらに需要が高まっています」と田村さん。

生産農家が少なく希少性が高いのも 人気の理由の一つ

金沢市は、打木町の砂地土壌をはじめ、中山間地域や河北潟（干拓地）など、さまざまな土壌を有する珍しい地域だ。昔からそれぞれの土地の特性を生かし、多種の野菜を作ってきた。打木町のある安原地区では『打木赤皮甘栗かぼちゃ』の他に、『加賀太きゅうり』、『源助だいこん』、トマトやキュウリの生産が多い。『打木赤皮甘栗かぼちゃ』の生産者は現在6人で、露地栽培のほか、ビニールハウスで宙吊り栽培もされている。オレンジ色の実が宙にたくさん浮いている様子はとてもユニークだ。

『野菜はただの食材ではなく 地域の文化であり、個性である』

『加賀野菜』には、『打木赤皮甘栗かぼちゃ』の他にもユニークなものが多い。個性豊かな野菜を現在まで脈々と受け継いでくることができたのは、なぜなのでしょう。田村さんはこう語る。

「現在、『加賀野菜』に認定されている野菜は15品目あり、一つの地域の伝統野菜の数としては多い方だと思います。その理由は、平成元年に金沢市の老舗の種屋である松下種苗店の松下良氏が『加賀野菜』の振興・普及を呼びかけ、その活動が多方面に広がっていったことがあります。また金沢では、江戸時代に加賀藩の5代目藩主・前田綱紀が学問や工芸を振興した背景があり、古くから地元の文化や技術を守る意識が高いのです。それは食文化に関しても同様で、農家にもそのような意識があり、地元の品種が大切に守られてきたのではないのでしょうか。」

『野菜はただの食材ではなく、その土地で培われてきた文化であり、その地域の個性』という考え方が根付いているという。『打木赤皮甘栗かぼちゃ』はただ



のブランド野菜ではなく、金沢の深い歴史と文化を体現しているのだ。田村さんは「さらに広めていけるような体制が整えられればと考えています」と語った。

レシピ

Recipe



赤かぼちゃの蒸しまんじゅう

裏ごしした『打木赤皮甘栗かぼちゃ』の口当たりがなめらか。上品な甘みを感じられる蒸しまんじゅう。

材料 (4人分)

打木赤皮甘栗かぼちゃ
……………200g
レンコン……………80g
生シイタケ……………2枚
鶏ひき肉……………80g
ミックスベジタブル…大さじ4
しょうゆ……………大さじ1
砂糖……………小さじ1
だし汁……………300cc
みりん……………大さじ1
薄口しょうゆ……………少々
片栗粉……………適量
塩……………適量

作り方

- ①打木赤皮甘栗かぼちゃは皮と種を取り、適当な大きさに切ってレンジで加熱する。
- ②打木赤皮甘栗かぼちゃを裏ごしし、片栗粉大さじ3、塩少々と混ぜ合わせる。
- ③粗みじん切りにしたレンコン、生シイタケ、鶏ひき肉、ミックスベジタブルをサラダ油で炒め、しょうゆ、砂糖で味を調える。
- ④鍋に、だし汁、みりん、塩小さじ1/2、薄口しょうゆ少々を入れて煮立て、水溶性片栗粉でとろみをつけてあんを作る。
- ⑤②を4等分してラップに広げ、③の具を包んで輪ゴムで止める。
- ⑥蒸し器で10分間ほど蒸し、器に盛ってあんをかける。

お話を伺ったのは…

金沢市農産物ブランド協会
石川県金沢市広坂1丁目1番1号 TEL: 076-222-0831