

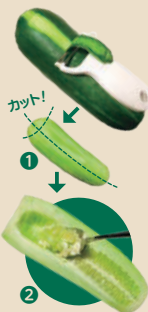
加賀太きゅうりのおすすめレシピ

加賀太きゅうりのカレー



ざいりょう	加賀太きゅうり	1本
【材料】	ひき肉	300g
(4人分)	たまねぎ、パプリカなどお好みの具材	
	カレールー	100g
	サラダ油	大さじ2

【作り方】



- ① 加賀太きゅうりの皮をむき、縦に半分に切る。
- ② スプーンなどで種を取り、食べやすい大きさに切る。
- ③ フライパンに油をひき、ひき肉、一口大に切ったたまねぎ、パプリカなどをじっくりと炒めた後、水を加える。
- ④ 煮込んだ後、一旦火を止め、ルーを割り入れる。
- ⑤ 加賀太きゅうりを加え、**早めに入れてと溶けちゃっよ!**とろみがでるまで時々かき混ぜながら煮込んで完成!

加賀太きゅうりの保存方法

ラップに包み、冷蔵庫の野菜室に立てて保存すると2週間ほど持ちます。



発行：金沢市農産物ブランド協会
<http://www.kanazawa-kagayasai.com>

ベジタン (加賀野菜イメージキャラクター)



加賀野菜

加賀太きゅうりの秘密

金沢っ子のみんななら
してるかな?



JA 金沢市砂丘地集出荷場
加賀太きゅうり部会長

中林 (なかばやし) さん

かがやさい 加賀野菜って？

しやうわ いぜん さいばい
昭和20年以前から栽培され、
げんざい おも かなざわ さいばい
現在も主に金沢で栽培されている野菜。
げんざい ひんちく にんてい
現在15品目が認定されているよ！

すく ひんしつ
加賀野菜の中で優れた品質のものには、
はんぱい
ブランドマークをつけて販売しているよ！

かがひと 加賀野菜「加賀太きゅうり」って？

- せいざん ち やすはら うつぎまち
生産地：安原地区（打木町）
- しゅつかし ま
出荷時期：4月～11月
- とく ちやう かにく あつ ふみ
特徴：果肉が厚くやわらかで、風味がよい



加賀野菜「加賀太きゅうり」のヒミツ

ヒミツ
1

しやうわ しよまき し のう か
昭和初期に金沢市の農家が、
とうほく ち ほう みしか ふと さいばい
東北地方の短くて太いきゅうりの種を譲り受けて栽培。
その後、金沢の「加賀節成きゅうり」とかけあわせて、
しやうわ ころ いま かたち
昭和27年頃に今の形になったよ！



ヒミツ
2

げんざい けん のう か うみ ちか
現在13軒の農家が海の近くの
さきゆうち さいばい
砂丘地で栽培しているよ！

ヒミツ
3

やく すいぶん しゆうかく
約90%が水分なので、収穫したときに
きりぐち
切り口から水があふれるよ！

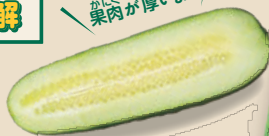
ヒミツ
4

せいぶん ひだ ほしつこう か ぶく
加賀太きゅうりの成分は、美肌・保湿効果に優れていて
げんりよう つか
ハンドクリームなどの原料にも使われているよ！

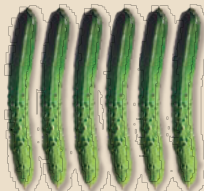


ま かい
図 解

こんなに
かたあつ
果肉が厚いよ！



さいしょ えんぴつ しん み
最初は鉛筆の芯くらいの実が、
やく しゆうかん せいちやう
約2週間でこんなに大きく成長！



おも やく
量は、約600g
きゅうり6本分！



トゲが
あるほど
しんせん
新鮮！

ほそ ほう
細い方が
おしりだよ！



なが
く 茎
には長さ3mmくらいのたくさんのトゲが！



あざ
鮮やかな
黄色のかわいいお花が咲くと！



ひとかたが
1株から20本の太きゅうりがとれるよ！

ふと ほう あたま
太い方が頭。