

加賀れんこん 源助だいこん くわい
 さつまいも 加賀つるまめ 金時草
 たけのこ 二塚からしな へ夕紫なす
 加賀太きゅうり 赤ずいき 金沢せり
 打木赤皮甘栗かぼちや 金沢春菊
 金沢一本太ねぎ



加賀野菜

金沢の伝統野菜の証。

加賀藩を象徴する梅鉢紋をシンボル化。
 金沢から発信する宝石のような輝き。品と質。
 赤は生産者の情熱、生き生きとしたイメージ。
 日本が誇る伝統野菜が、光を放つという意味を込めた、
 金沢の伝統野菜、加賀野菜の旗印です。

金沢市農産物ブランド協会
 〒920-8577 石川県金沢市柿木島1番1号
 Tel.076-222-0831 Fax.076-222-7291
 E-mail info@kanazawa-kagayasai.com
 www.kanazawa-kagayasai.com



秀品(最上位品)

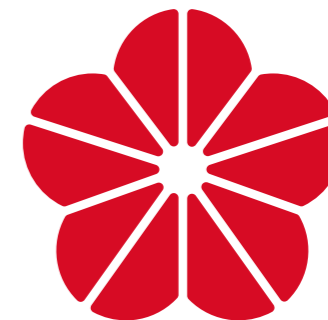
品質の良い加賀野菜の出荷箱や野菜に、
 ブランドシールを貼付。生産者の情熱と自信が
 込められた、金沢の伝統野菜の証です。

加賀野菜 出荷カレンダー

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

■ 出荷時期

かがやく
美味しさ



加賀野菜
KAGA VEGETABLES

金沢市農産物ブランド協会

金沢の気候、
風土に育まれてきた
加賀野菜。

個性ある色彩と香り、
旬の味わいを生み出す
加賀野菜。

金沢の地で
ひたむきに情熱を注ぐ
人々の力によって
受け継がれています。
四季折々の美味しさを
お届けする、金沢が誇る
伝統野菜です。

金時草

鮮やかな赤紫色の葉と、とろりとした
独特の食感が特徴。酢の物ではさっぱり、
天ぷらでは香ばしく楽しめる。



上手な選び方
◎葉裏の赤紫色が濃いもの
【主な産地】花園地区

加賀太きゅうり

金沢生まれの味美人
まわらかく、日持ちがよい。
煮物や酢の物、サラダや漬け物に
使うとおいしい。



上手な選び方
◎太さが均等
丸みを帯びているもの
【主な産地】安原地区

たけのこ

春の旬を代表する味
穂先は和え物やお吸い物、真ん中は
天ぷらや煮物、根元は炒め物や
たけのこごはんにぴったり。



上手な選び方
◎穂先が黄色いもの
【主な産地】内川・富樫地区

打木赤皮 甘栗かぼちま

一際目を引く鮮やかな朱色
かわいらしい形が特徴。皮までまわらかく、
果肉はしっとり。



上手な選び方
◎きれいな円錐栗型のもの
【主な産地】安原地区

へた紫なす

小ぶりを愛らしい姿
皮は薄く、肉質がまわらかく。
夏盛りの一晩漬けば絶品。



上手な選び方
◎皮が薄くて
光沢があるもの
【主な産地】崎浦地区

加賀つるまめ

野趣あふれる夏の味覚
淡緑色の愛らしい姿と、青々とした
香りが特徴。炊き合わせや天ぷらで
楽しむ旬の味。



上手な選び方
◎皮が薄くて
まわらかいもの
【主な産地】富樫地区

赤ずいき

真夏のさっぱりした味
茎がぬるりとした格別の風味。
酢の物の鮮やかな赤色が美しい。



上手な選び方
◎赤みが濃いもの
【主な産地】二ヶ谷・金浦地区

加賀れんこん

もちもちで粘り気たっぷり
肉質が緻密で雪肌のように白い。
栄養価が高く、すりおろすと
もっちりなめらかな食感に。



上手な選び方
◎ひと節が短く、太いもの
【主な産地】小坂・河北潟地区

さつまいも

こぼこぼの砂丘地をぞち
焼きいも、ふかしいも、天ぷら、
お菓子などいろいろな料理にして
楽しめる優しい甘み。



上手な選び方
◎ヒコ根跡の小さいもの
【主な産地】五箇島・栗崎・
大野・大徳地区

金沢一本太ねぎ

甘さ風味は格別
寒くなるほど甘みと風味が増す。
鍋物やすき焼きに入れて煮込むと、
とろけるようなまわらかさと
甘みが際立つ。



上手な選び方
◎緑と白がはっきりして
まわらかいもの
【主な産地】金崎・富樫地区

源助だいこん

冬に欠かせない旬の味
真っ白でずんぐりした姿が愛らしい。
じっくり煮込んでも崩れしない
金沢おでん定番の品。



上手な選び方
◎丸みを帯びて
張りがあまるもの
【主な産地】安原地区

金沢春菊

まわらかく香り高い
肉厚でまわらかな食感と
上品な香り。くせが無く、
サラダでも美味。



上手な選び方
◎鮮やかな緑色のもの
【主な産地】二ヶ谷・森本・
小坂・東浅川地区

二塚からしな

ピリリとした辛みと
食欲をそそる香り
定番の漬け物はもちろん、普段の料理に
プラスすれば、ピリッと大人の味に。



上手な選び方
◎緑色が濃く
みずみずしいもの
【主な産地】二塚地区

金沢せり

彩りと香りを添える
細長い茎と細かい葉が特徴。
爽やかな香りと歯応えが
料理のアクセントに。



上手な選び方
◎葉が濃い緑色のもの
【主な産地】諸江地区

くわい

縁起料理の食材
芽を伸ばした姿から、「芽が出る」
「めでたい」に通じる。
金沢のおでん料理に欠かせない。



上手な選び方
◎形が丸々としたもの
【主な産地】小坂地区