



金時草

産地 花園地区

旬 周年出荷(露地栽培とハウス栽培あり)

目にもおいしい

シャキシャキとろりの不思議な食感。

酸味を合わせて調理すると美しく発色します。

葉裏の赤紫色が濃いと仕上がりの色も鮮やかに。

How to Choose

上手な選び方

葉裏の赤紫色が濃く、葉が大きく厚みがあるもの。真夏は赤紫色が淡くなる場合もありますが、味は変わりません。



Kagayasai Recipe

Let's Try!

加賀野菜 レシピ

きんじそう
金時草

Menu ◎酢のもの ◎パーティーカップちらし



Kagayasai Recipe
加賀野菜
レシピ

きん
じ
そう
金時草

金沢市農産物ブランド協会



色と食感を楽しむ王道レシピ
酢のもの



●材料(4人分)

金時草	1束
酢	大さじ2
砂糖	大さじ1弱
しょうゆ	大さじ1
おろし生姜	適量

- 1 金時草は葉を摘み、沸騰したお湯に入れる。再び沸騰したら30秒程ゆでる。
- 2 しばらく水にさらし、3cm程度に切り、水気を絞る。
- 3 2を合わせたAで和え、おろし生姜を添える。

ゆで汁を活かして
金時草ゼリー

金時草ゆで汁500ccに粉寒天4gを煮溶かし、砂糖80gを加える。レモン汁大さじ1を入れ、容器に流し固めてできあがり。



Recipe 2

●材料(4人分)

【すし飯】

米	2合
金時草	1/2束
酢	70cc
砂糖	大さじ3
塩	小さじ1

【具材】

錦糸卵	適量
海老	8尾
(ゆでて殻をむく)	
ミニトマト	8個
ブロッコリー	1/6個

お好きな具材いろいろ

ピンクのすし飯が華やか!
**パーティー
カップちらし**



●材料(4人分)

【すし飯】

米	2合
金時草	1/2束
酢	70cc
砂糖	大さじ3
塩	小さじ1

【具材】

錦糸卵	適量
海老	8尾
(ゆでて殻をむく)	
ミニトマト	8個
ブロッコリー	1/6個

お好きな具材いろいろ

- 1 金時草の葉をゆで、細かく刻み、合わせたAに浸しておく。
- 2 米は固めに炊き、1と混ぜる。
- 3 カップに2のすし飯を入れ、錦糸卵を敷き、お好みの具を飾りつける。

Kagayasai Recipe

**加賀野菜
レシピ!**

サイトではこの他の
レシピも紹介しています。



加賀野菜

検索

加賀野菜

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です。藩政時代から戦前までの間に、金沢の気候・風土に育まれ、農家に大切に受け継がれてきた伝統野菜。金沢市民に愛され、食卓に四季の訪れを告げ、食文化を支えてきました。



加賀野菜
ブランドシール

【加賀野菜ブランド認定15品目】

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

加賀野菜イメージキャラクター
“ベジタン”

