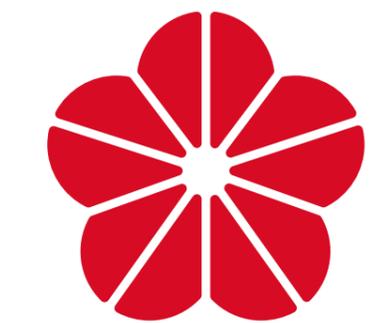


加賀れんこん 源助だいこん くわい  
 さつまいも 加賀つるまめ 金時草  
 たけのこ 二塚からしな へ夕紫なす  
 加賀太きゅうり 赤ずいき 金沢せり  
 打木赤皮甘栗かぼちや 金沢春菊  
 金沢一本太ねぎ



# 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)

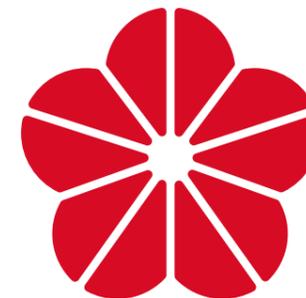
品質の良い加賀野菜の出荷箱や野菜に、  
 ブランドシールを貼付。生産者の情熱と自信が  
 込められた、金沢の伝統野菜の証です。

## 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

色鮮やかふるさとの味  
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  
◎太さが均一  
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】埴浦地区

### 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】五郎島・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いて  
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。  
金沢のおせち料理に欠かせない。



上手な選び方  
◎形が丸々としたもの  
【主な産地】小坂地区