



## 打木赤皮甘栗かぼちゃ

産地 安原地区

旬 6月～8月

### 彩り鮮やか

鮮やかな朱赤と、栗のような形が目を引きます。皮も果肉も柔らかいので、皮ごと調理すれば、美しい赤が彩りのアクセントに。

How to Choose

### 上手な選び方

ヘタの部分が乾いていて、持って重みがあり、固く締まっているもの。



Kagayasai Recipe

Let's Try!

# 加賀野菜 レシピ

うつぎ あかがわ  
打木赤皮  
あまぐり  
甘栗かぼちゃ

Menu ◎かぼちゃごはん ◎鮮やかポタージュ

Kagayasai Recipe  
加賀野菜  
レシピ



あまぐり  
甘栗かぼちゃ  
うつぎ  
打木赤皮  
あかがわ

金沢市農産物ブランド協会



## ほっこりおいしい かぼちゃごはん

Recipe  
1

- 材料(4人分)
- 打木赤皮甘栗かぼちゃ 120g
- 米 2合
- 塩 小さじ1弱
- 酒 小さじ2
- 黒ごま 適量

- 1 米は洗ってしばらくおいておく。
- 2 かぼちゃは種をとり、1cm角に切る。
- 3 釜に米、かぼちゃ、塩、酒を入れ、水は少し少なめにして炊く。
- 4 炊きあがったら全体を混ぜ、器に盛り、黒ごまを飾る。



## つぶさずにごろっとスープでもおいしい 鮮やかポタージュ

Recipe  
2

- 材料(4人分)
- 打木赤皮甘栗かぼちゃ 1/2個
- 玉ねぎ 1/2個
- 油 大さじ1
- 固形コンソメ 1個
- 水 400cc
- 牛乳 200cc
- 塩・こしょう 少々

- 1 かぼちゃは種をとり、皮付きのまま薄切りにする。玉ねぎも薄切りにする。
- 2 鍋に油を熱し、かぼちゃと玉ねぎを炒める。
- 3 2に水と固形コンソメを入れ、やわらかくなるまで煮る。
- 4 3をミキサーにかけて、鍋に戻し、牛乳を加える。塩・こしょうで味を調える。

Kagayasai Recipe  
加賀野菜  
レシピ!

加賀野菜

検索

サイトではこの他の  
レシピも紹介しています。



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

加賀野菜イメージキャラクター  
“ベジタン”

