

加賀能登の特産・伝統野菜（4）

石川県農業情報センター
主任農業専門技術員

今 井 周 一

6. ヤマノイモ（加賀丸いも）

来 歴

加賀マルイモは、三重県で古くから栽培されていた津田イモが明治17年に松坂イモと改称され、明治32年さらに伊勢イモとして名古屋方面に出回ったものが導入されたと云われている。この伊勢イモは、ヤマトイモから分化したものと言い伝えがあることから、母体はヤマトイモと考えられて

いる。この地域で初めてマルイモが導入されたのには諸説がある。いずれも大正時代であるが、一つは、根上町五間堂の沢田仁三松、秋田忠作の両氏が、二つには長田町の村田伝右衛門が自家野菜として伊勢イモを持ち帰り栽培したのが始まりであるといわれている。その後、栽培が周辺集落へ普及した。他の集落ではこのイモのことを五間堂イモと呼び、昭和23年に名称を加賀マルイモと改称し、今日に至っている。

写真7. 加賀丸いもの生育風景



写真8. 加賀丸いも



栽培の歴史

マルイモは昭和3年頃からようやく栽培が普及し、昭和9年の手取川の氾濫により砂壤土が堆積し、マルイモ栽培に最適地となり、栽培農家が増大したと伝えられている。戦時中は米の増産のため一時影をひそめたが、戦後いち早く栽培が復活し、昭和23年に加賀マルイモと改名し、京都、大阪、姫路、名古屋、豊橋などの市場へ出荷した。各市場で根上町・小松市板津地区の特産物として名声を博した。その後、兼業の進展に伴い、労働力の減少と、加えて価格の変動などで次第に作付面積は減少した。

昭和45年に米の生産調整が始まるや、関係機関が転作物として普及を図るとともに昭和46年に町役場、農協と連携を取りながらこれまでの個人出荷を完全共販に導いたことから作付けが大きく伸びてはいるものの、近年は価格の低迷から作付けが伸び悩んでいる。

主な産地と旬

産地と収穫期：小松市、寺井町・根上町、
鶴来町、鳥屋町・鹿西町・鹿島町／

11～12月

旬：秋冬

7. キンジソウ（金時草）

来 歴

和名はスイゼンジナ（水前寺菜）といい、キク科サンシチソウ属の多年草で熱帯アジアが原産である。日本へは18世紀に中国から渡来したものであるが、九州の熊本市で古くから栽培されていたのでこの名がついたとされている。このスイゼンジナが江戸時代に、北国である石川県で栽培されていた記録（農業開闢志 著者農学者村松標左衛門1775年頃）がある。しかし、商品としての栽培が広がり始めたのは昭和初年頃のこと、以来70年間、全国的に目だって栽培されているのは金沢だけである。

写真9. 金時草



ところでキンジソウの名の由来であるが、これは葉の裏面の色が「金時豆」に似たうつくしい赤紫色であることから「金時草」と表記されるよう

写真10. 金沢一本太ネギ



になり、これをキンジソウと呼ぶようになったようである。

栽培の歴史

キンジソウは、金沢市花園地区の山間部の地代町、俵原町、浅丘町を中心とした数集落で約3ha栽培されている。この花園地区に初めてキンジソウを導入したのは地代町の木びき職人、中田龍次郎氏が大正時代に県内のどこかから持ち帰り、一株だけ畑に植えたのが始まりである。息子さんの中田義久さんが隣村から金沢近江町の八百屋に嫁いだ人からの薦めで昭和初期から料理屋向けとして栽培が始まった。中田さんの出荷によって村の人も関心を持ち、次第に栽培が広まっていった。

しかし、そのころは自家用野菜として作られ、昭和37年頃から地元金沢市場へ出荷されるようになり現在も続いている。

品種の特性

茎は円柱形でよく分枝し、紫褐色。葉は長楕円形で先が尖る。表は緑、裏は紫色で、柔軟・粘液質である。繁殖は株分けと挿し木による。挿し木は茎を10～15cmに切り、下の葉を取って挿す。発根は容易である。若い茎葉を摘採・収穫する。ぬめりと独特の風味がある。

主な産地と旬

産地と収穫期：

金沢市花園地区 / 6月下旬～11月中旬

高松町（米林利栄） / 6月下旬～11月中旬

旬：夏～秋

8. ネギ（金沢一本太ネギ）

来 歴

詳しい来歴は不明だが、「石川県園芸要鑑」（大正5年）によると金沢ネギは別名「マツエタ葱」とも言われ、原種は長野県松本地方より導入したものとされている。金沢一本太ネギは、金沢一本、金沢太ネギまたは金沢根深（ネブカ）太ネギとも呼ばれ、北陸以北における寒地型の一本ネギとして一世を風びした。

栽培の歴史

金沢一本太ネギは、明治末期・大正・昭和30年代半ばまで金沢市有松、三馬、米丸、崎

浦地区で精農家によって自家採種により金沢ネギとして栽培されてきた。その後、昭和37年に金長ネギが発表されるや金長ネギ一色になったものの昭和55年まで数戸の農家で栽培を続けてきた。現在は、金沢市金城・富樫地区で数戸の農家によって伝統野菜の保存として栽培されている。

品種の特性

「金沢一本太ネギ」は、その名のとおり、分けつせず、軟白部は太くて長く、肉質の柔らかい品種である。標準の大きさは、総重1kg弱、草丈110cm前後、軟白部の長さは25cm、莖径2cm程度である。品種群では加賀群に属し、越冬性が強

く、耐寒性及び耐病虫性とも強い。葉はやや濃緑色を呈し、生育はきわめて早い。現在、種子は「加賀一本太」で市販されている。

主な産地と旬

産地と収穫期：

金沢市金城・富樫地区／11月～3月

旬：秋冬

藩政時代の野菜栽培は、城下町金沢及びその近郊において行われてきたが、明治・大正に入ると能登地区の七尾市、珠洲市、羽咋郡市や加賀地区の加賀市、根上町などでも栽培が行われるようになり、ようやく野菜栽培が県下に広がり始めた。

—— チッソ旭の肥料で豊かな実り！ ——

コーティング肥料

ロング® ハイコントロール®
LPコート® マイスター®
ニュートリコート®

緩効性肥料

CDU®

泡状肥料

あさひポーラス®



硝酸系肥料のNo.1

燐硝酸哩®

打ち込み肥料

グリーンパイル®

園芸用培土

与作®

 チッソ旭肥料株式会社