ＪＡ金沢市
加賀れんこん部会

金沢の伝統野菜

もっちり、しゃっきり“加賀れんこん”

■取り扱っているもの

品　　目	出荷時期	生産量（年間）
加賀れんこん	８月上旬～５月中旬	６００ｔ

■セールスポイント

「加賀れんこん」は河北潟干拓地と小坂地区で栽培しています。

その昔は地名にちなんで「小坂れんこん」と呼ばれていましたが鉄道敷設により関西圏へも出荷されるようになった頃から全国的にも知名度のある加賀藩の名にちなんで「加賀れんこん」と改称しました。

収穫方法としては鍬掘りと水掘りがあり、主に河北潟は水掘り、小坂地区は鍬掘りで収穫しています。

「加賀れんこん」の一番の特徴は“ねばり”です。切ったときに糸を引くことは他の蓮根でもみられますが、よりきめが細かく、細胞密度が細かいため、糸は多く、引っ張ってもなかなか切れません。

この“ねばり”によって、つなぎ無しでも団子状になります。食べた食感は「もっちり」しています。

肉厚で穴も小さいため、食べ応えがあるとの評価をいただいています。

安定した生産・供給を目指して部会内で協議し、安全安心を追求した肥培管理、品質検査を徹底するなど、おいしいれんこんを食卓へお届しようと、生産者をあげて取り組んでいます。

代表者　　ＪＡ金沢市加賀れんこん部会　部会長　横井　辰則（よこい　たつのり）
連絡先　　【ＪＡ金沢市営農部園芸販売課:天野（あまの）】
〒920-0011　金沢市松寺町未 59 番地 1
TEL：076-237-3945　FAX：076-237-0015
E-mail：engei@kanazawa.is-ja.jp

（※コピー・無断転載禁止）