

まとった「さび」は、おいしさの証 粘土質の土壌が育む さめ細かな肉質



菜、果物など、さまざまな農産物を生産。このうち加賀れんこんは約51.3haで栽培されています。加賀れんこんは地元・石川県で約7割、北陸3県を含めると約8割が消費され、京都へも多く出荷されています。

加賀れんこんの収穫方法には、伝統的な「鍬掘り」とポンプの水圧で掘り上げる「水堀り」の2つがあります。河北潟干拓地では水堀りでの収穫が主で、京都生協へ届く「産直 加賀れんこん」は全て水堀りのもの。収穫時期は8月上旬から翌年5月頃までと長く、夏は比較

的さっぱりとした味ですが、秋が深まり冬になるにつれてデンプン質が蓄積され、もちりと粘りのある食感が加わりさらにおいしくなります。「加賀れんこんは小ぶりですが、太くて肉厚。粘土質の土壌の中で圧力がかかるため、より繊維のきめが細くなるんですよ」と語るのは、JA金沢市加賀れんこん部会・部会長の北博之さん。加賀れんこんは「支那白花」という一般的な品種ですが、金沢の風土と気候のもとでじっくり育つことで、独特の特長を持った「加賀れんこん」となります。

「難しい、だから おもしろい」

北さんの畑では、ウエットスーツ姿で腰まで水に浸かって収穫の真っ最中です。泥の中のどこにあるのか見えない加賀れんこんを、指先の感覚を頼りにつかみ、ポンプの水圧を利用して泥の中から掘り上げます。「上手に掘らないと、折れてしまって商品にならない。出来栄も、掘り上げるまで分からない。だからこそ、無事に掘り上げたときの感動はひとしおです」と話す北さん。掘り上げた加賀れんこん

に、ポンプで勢よく水をかけて軽く泥を洗い落としていきます。

また、加賀れんこんは写真を見ても分かる通り、茶色がかかった表皮も特徴の一つ。実はこれは土ではなく「さび」と呼ばれるもので、生産者から「新鮮でおいしい証」と評されています。

そもそも、食用に栽培されているレンコンは、ハスの地下茎が肥大化したもの。茎葉を通して土壌の中で呼吸をしています。このため、レンコンから排出された酸素と土壌中の鉄分が結合し、酸化鉄になってレンコンに付着します。この酸化鉄が「さび」の正体で、植物が光合成を行う上で必要とされる鉄分をたくさん含む、良質な土壌で健やかに育った何よりの証拠。「加賀れんこんの場合、地上部の茎や

葉を出荷直前まで刈り取らず、より生育を促すことでデンプンの含有量が上昇。さらにデンプンから糖に変化するまで、じっくり成熟させることで、見た目の美しさよりも、独特の味やもちりとした食感になるようにこだわっています」と北さん。地上部を刈って生育を止めておけば、収穫時には表皮の白いレンコンになるわけですが、「加賀れんこん」は一線を画す存在です。

米農家に生まれた北さんは、10年前から加賀れんこんを手掛けています。「収穫をしていた農家の友達に頼んで掘らせてもらったのですが、おもしろいけれど上手にできない。それがきっかけで、どんどん加賀れんこんの世界にのめりこんでいきました」と話します。

現在、加賀れんこんを生産する農家は、30代の若手から80歳を超す大ベテランまで、全部で47軒。平均年齢は58歳、北さんのような新規就農者は、先輩農家の下で1年間の研修を受けるのだそうです。

収穫後は、生産者の手で節と節の間の根を切り落として箱詰め作業が行われます。そして、夕方までにJA金沢市の集荷場へ持ち込みます。

加賀れんこんは地元では、煮物や汁物、椀物、炒め物、揚げ物などさまざまな料理に登場。祝い膳はもちろん、普段の食卓でも欠かせない大人気の食材です。加賀れんこんならではの味わいを、いろいろな料理で楽しんでみてください。



1. 4月、水かさの減った泥の中に種レンコンを植え付け。5・6・7月と生育し、花が咲いて、葉の下のレンコンが肥大します。8月になると収穫がスタート。体力のいる作業が約9カ月も続きます
2. ポンプの水圧は、なんと消防車レベル
3. 太くて節の間が短いのも加賀れんこんの特徴
4. 節と節の間の根を包丁でこそげ落としていきます
5. 先輩農家で研修を経て、加賀れんこんの栽培を行う石寺さん夫妻

おいしい食バカ 食感が生きる!

加賀れんこんの切り方と使い方
水洗い後、ピーラーで皮をむきます。
(下ごしらえして密閉容器で冷凍保存もOK)

- **薄切り**
味噌汁、サラダ、酢の物
- **いちょう切り**
キンピラ、炒め物
- **輪切り**
天ぷら、フライ

- **棒状**
炒め物
- **乱切り**
煮物、炒め物
- **すりおろし**
すり流し汁、つくねなどのつなぎ

オススメ!
もちり食感



JA金沢市加賀れんこん部会
インスタグラムでレシピを公開中!

詳しくはこちら
@ja_kagarenkon

