

冬はもつちり加賀れんこん

「加賀野菜」の一つとして県民に親しまれている加賀れんこん。現在、44件の農家が生産しています。JA金沢市加賀れんこん部会部会長の北博之さんに加賀れんこんの特徴や栽培についてお話を伺いました。



加賀れんこん部会

金沢市

土壌が生み出す 加賀れんこんの食感

品種は「支那白花」で、石川県と山口県だけで栽培しています。特徴は非常に深い所(60~70cm)にできること。茨城県などは30~40cmの浅い品種だそうです。「れんこんからすれば泥が深いと潜りやすいけど、こっちとしては作業性がすごく悪いんです。ではなぜそれを作っているのか。深いと泥の圧で繊維がぎゅっと締まるから。特に河北潟干拓地はねちねちな泥なのでぎゅっと締まるんです」と北さん。夏は暑く冬は寒い金沢の気候も栽培に適しているとのこと。加賀れんこんは北陸では有名ですが、全国的にはまだ知られていません。違いを分かってもらうにはまず食べてもらうこと。その食感に「何これ!これがれんこん?!」と驚かれるそうです。

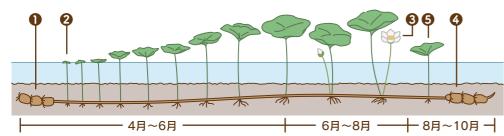


加賀れんこん部会

加賀れんこんは化学肥料や農薬を50%減らした特別栽培で、石川県のGAP(農業生産工程管理)を取得しています。出荷時には大きさや見た目などで厳しい格付けをしています。当然、規格から外れるものも多くなります。規格外品を加工した商品を販売するキッチンカーを2022年11月から始めました。「ちよつこりでも宣伝したいし、やつばりもったいないから。今はまだ加工品を売るだけですがゆくゆくは中で調理したものを出そうかなと」。キッチンカーをデザインしたのは星稜短大手塚ゼミの学生さん。「おっさんにはなかなか出てこない発想です」と豪快に笑う北さん。

土の中でれんこんは…

れんこんは根ではなく、地下茎です



- 2 葉が順番に立っていく。
- 3 11番目に白い花が咲く。
- 4 れんこんができる(種から約14m)。
- **⑤** 最後に「とめ葉」といわれる小さい 葉が立つと収穫のサイン。



JA金沢市加賀れんこん部会 部会長 北 博之さん



産直加賀れんこん 450g 〈次回2月4回〉570円(税込)



栽培・収穫にも愛情を込めて

4月に種れんこんを植えると葉が伸び光合成をし、泥からの栄養を吸収して泥の中を地下茎が伸びていきます。土の中の見えないれんこんの状態は葉の大きさや茎の太さで分かるそうです。水の管理も重要で、夏は毎日、生ぬるい水を排出し、夜の涼しいうちに冷たい水を畑に入れます。8月には大きな葉つぱをかき分けながら太くなったれんこんの収穫を始めます。「他県の産地は収穫1週間前に葉を倒し、れんこんをあえて窒息状態にして皮を白くし出荷しますが、私たちは最後まで葉を倒しません。皮が茶色いれんこんは古いものだとよく勘違いされますが、皮が茶色なのは泥の鉄分がれんこんの呼吸で化学反応を起こしたから。私たちは最後までこの子らに呼吸をさせてあげたいので、収穫時まで葉つぱを残しておくのです。それがこだわりです」。加賀れんこんへの愛情が伝わります。



茶色い皮は収穫直前まで呼吸してい た証。黒いヒゲのようなものが根。



茎の穴は空気穴。れんこんの穴の数と同じ。最終的に10個になる。

- Memo - --

頃のれんこん畑 3.くわ掘りでの収穫 伝統を継承するために続けている生産者も

4.れんこんの花 5.キッチンカー



れんこん栽培の天敵

1番困っているのは伸びたれんこんの 芽を食べてしまう外来種のザリガニと カメ。芽を食べられると、もうれんこん はできません。イネネクイハムシがれん こんをつつくと、周辺が黒くなり生育が 止まり、商品価値が低下してしまいま す。収穫の時期にはカモ。夜に数干羽の 大群でやってきて、頭を泥に突っ込んで れんこんを食べていきます。カモが食べ た部分は雑菌が入るので、周囲のれん こんも全て破棄に。



オレンジ色の網はカモよけ