

# 加賀能登の特産・伝統野菜 (1)

石川県農業情報センター  
主任農業専門技術員

今井周一

石川の加賀・能登は、江戸時代から野菜作りの盛んなところで、独特の野菜を生み出してきた。これらの野菜が明治、大正、昭和の戦前まで県下に広く栽培が普及した陰には、全国屈指の歴史ある県立松任農業高校（現県立翠星高校）、明治10年に金沢に設置された農事講習所ゆかりの人たちの活躍がある。また、明治35年に開設された石川県農事試験場の地道な研究活動の成果もある。さらに戦後、生産技術、経営と生活の改善を目的とした農業改良普及事業によって産地が次々と誕生するなど、野菜産地の育成強化が図られ、現在に至っている。産地化について、農業改良普及事業とともに忘れてはならないのは農協の活動がある。

これら県内産の野菜は、古くから県民の食生活になじんで生産を地道に支えてきたものもあるが、嗜好の変化から斜陽化の道をたどった野菜もある。このような中で、石川県の気候・風土に生まれ、現在も栽培されている主な野菜を藩政、明治・大正、昭和・平成の三時代にまとめたのでここに紹介する。

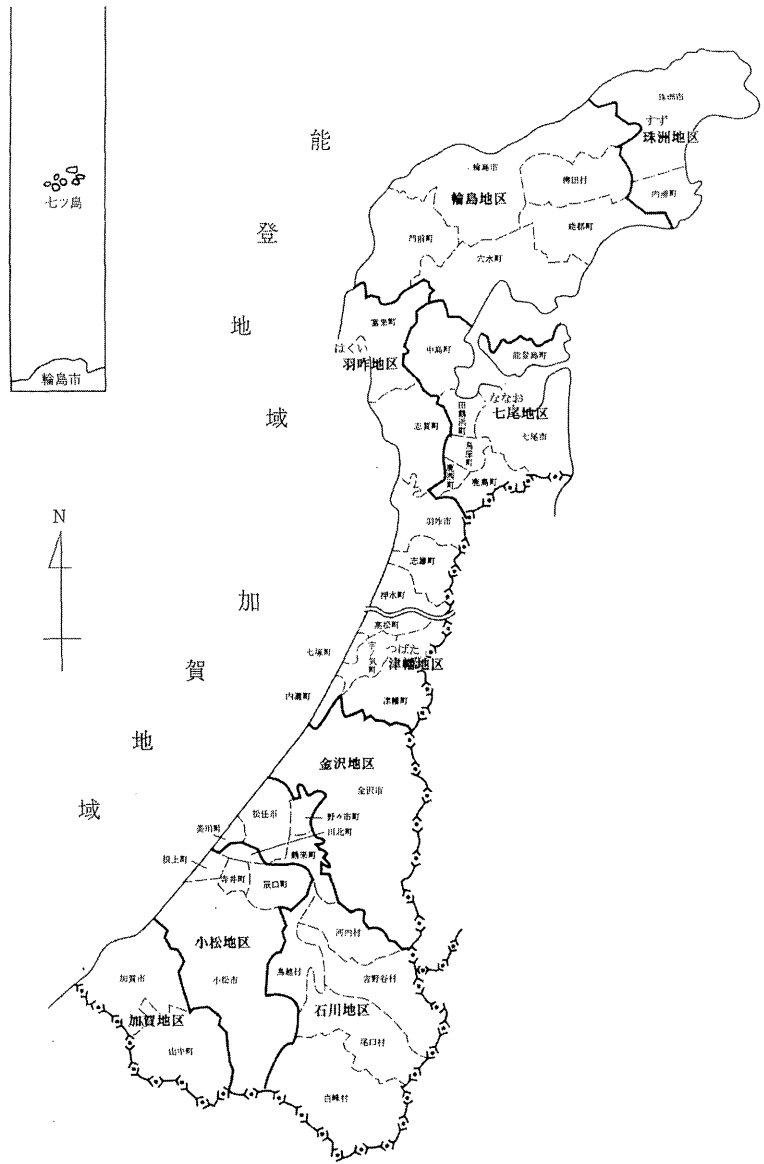
## I 藩政時代

加賀・能登は、今から500年前は、北陸路の一寒村に過ぎなかったが、天正11年（1583）、前田利家（初代加賀藩主）が能登七尾の小丸城から金沢城に入城して以来、14代、約300年間の歴史が続いて発展してきたのである。

特に百万石の大消費地を抱えた加賀は、江戸時代から野菜作りの盛んなところで、30種あまりの野菜が栽培されていた。代表的なものにスイカ、

ダイコン、カブ、レンコン、クワイ、ネギなどがある。これら野菜は京都、大阪、尾張などから人々の往来によってもたらされたものが多い。

図1. 石川県市町村現況図



注：農業地域は〰〰を境として北を能登地域、南を加賀地域という。

## 1. スイカ

### 来 歴

スイカは、「耕稼春秋」(宝永4年 1707)に金沢市近郊の御供田村(現金沢市神田)の十村に栽培されていた野菜の一つとして記述されている。しかも詳細に「当藩では、かつてスイカを作っていなかったが、寛文6, 7年頃(1666年頃)から作るようになった」と書かれている。このことからスイカの来歴は非常に古い。

#### (1) 砂丘地スイカ

「石川県園芸要鑑」(大正5年)によると、石川スイカの発祥の地は、現在の小松市日末・佐美・松崎地区一帯と河北郡高松町・七塚町・宇ノ気町一帯の砂丘地である。当時は日末のスイカ・高松のスイカとして販売されていたと書かれている。

栽培起源は明治29年、日末の中田新介氏が名古屋から種子を移入したのが始まりとされ、その後、年を追って栽培面積が増加している。それは、当時の石川県統計資料からも伺える。当時のスイカ栽培面積は明治41年に53.2ha、大正4年は88.1haと記録されている。産地としては、能美郡(現在

写真1. 日本海に面したスイカ畑



写真2. 干拓地スイカ畑



の小松市日末一帯)が最も多く、次いで河北郡、羽咋郡、石川郡となっているが、現在は金沢市が最も多く、次いで羽咋市、河北郡宇ノ気町、加賀市となっている。

#### (2) 赤土スイカ

赤土スイカの発祥地は、羽咋市柴垣、滝谷地区と志賀町である。栽培の起源はおおよそ昭和27~28年頃である。その後、年々栽培面積が増加し、昭和36年には48haに達している。スイカは、砂質土から粘質土まで栽培が可能で、そのうえ荒土にも適していることから、この地区では昭和40年~50年にかけてパイロット事業による農地造成が増え、その造成畑にスイカが栽培されるようになった。現在では、赤土スイカとして羽咋市、志賀町はもちろんのこと、鳳至郡穴水町、珠洲郡内浦町、珠洲市まで栽培が広がっている。

#### (3) 河北潟干拓地スイカ

河北潟干拓地は昭和38年に着工し、23年間の歳月をかけ昭和60年に事業が完了した。干拓地での営農は昭和54年9月から順次、一時使用が開始された。しかし、干拓地特有の重粘質土壌に対処するため、最初の3カ年間を目途に、大麦、大豆を主体に土づくりを行い、4年目の昭和58年からスイカを導入した。

#### 栽培の歴史

砂丘地スイカは、昭和33年にスプリンクラーかん水の普及により栽培が盛んになり、特に昭和40年代後半に入って急速に産地化が進んだ。従来のキャップ栽培から昭和46年にビニールトンネルによる早熟栽培がはじまった。昭和52年にビニールハウス栽培、昭和54年に大型トンネル栽培、昭和57年に大型トンネル開放栽培などの作型が導入され、栽培の前進化が図られた。

一方、スイカの共販は昭和43年から始まり、ハウス、大型トンネル、中・小型トンネルといった作型の分化によって出荷期に幅をもたせ、6月下旬~8月下旬にかけて切れ目ない出荷が行われている。

#### 主な産地と旬

産地と収穫期：加賀市、金沢市、宇ノ気町、羽咋市、志賀町、穴水町、珠洲市、内浦町、河北潟干拓地／6月下旬~8月中旬

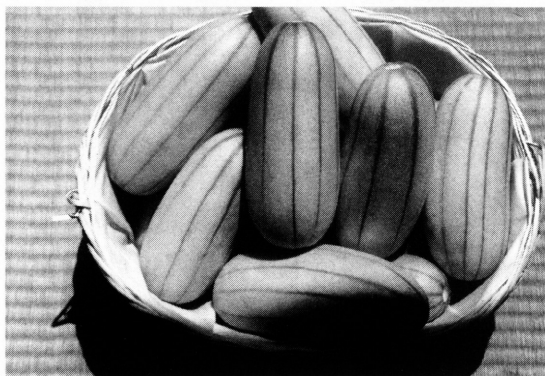
旬：夏

## 2. マクワウリ (甜瓜)

### 来 歴

マクワウリは、土屋又三郎の著わした「耕稼春秋」(宝永4年 1707)に金沢市近郊で栽培されていた野菜の一つとしてミノウリの栽培が書かれている。加賀藩5代藩主前田綱紀(延宝4年 1676)が産業の興隆を志し、農事の奨励に力を入れたことによりマクワウリが栽培され始めたものと思われる。また、「石川県園芸要鑑」(大正5年 1916)にも加賀市黒崎の在来のマクワウリ(天保時代1845年頃加賀市黒崎の中谷長九郎の祖父が試作)が記述され、優秀な品と評されている。

### 写真3. 美濃瓜



### 写真4. 梨瓜



### 栽培の歴史

ミノウリは、菓子ウリとして江戸前期、明治、大正、昭和の戦前まで長きに渡って栽培されてきた。大々的に栽培されたのは、昭和初期である。昭和10年の統計資料に金沢を始めとして県下に広く栽培され、73haの栽培面積の記録がある。戦後、ミノウリからナシウリに変わり、金沢、松任市周辺に昭和57年頃まで栽培されていた。現在ではミ

ノウリは加賀野菜保存懇話会のメンバーによって栽培され、ナシウリは金沢市観音堂、松任市中奥地区で7～8人の農家によって栽培が続けられている。

### 品種の特性

#### (1) ミノウリ (美濃瓜)

美濃の真桑村(現岐阜県本巣郡真正町)に良質のものがとれ、地名にちなんで真桑瓜、美濃瓜と呼ばれたと伝えられている(耕稼春秋より)。なお、現在のマクワウリは明治年間に中国から入ってきたものと書かれている。

ミノウリは果長15cm、径長6cm、黄緑に緑の縦縞の入ったウリで、果肉と種子の境が一番うまい。現在、種子は、「加賀みの瓜」で市販されている。

#### (2) ナシウリ (梨瓜)

一名白皮甜瓜とも呼ばれ、愛知県下で古くから栽培されていた品種といわれている。果梗部はいくらか細く下部は太く丸い。果皮は白いが周囲に多少浅い溝がある。熟するにしたがって淡黄色を帯びるのが特徴である。現在、種子は「加賀白丸梨瓜」で市販されている。

### 主な産地と旬

産地と収穫期：金沢市／6月下旬～7月中旬

旬：夏

## 3. ダイコン (蘿蔔～大根)

### 栽培の歴史

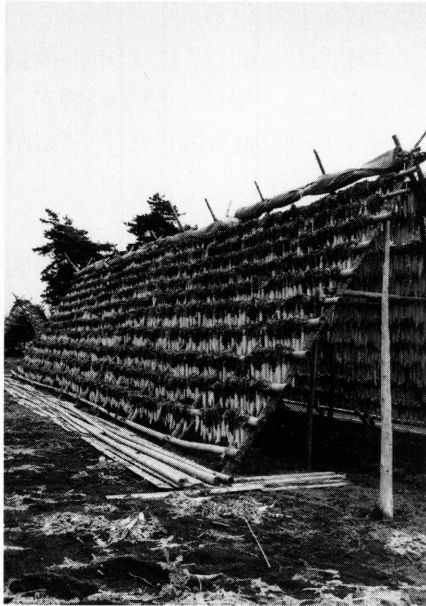
本県への来歴は明確ではないが、「耕稼春秋」(宝永4年 1707)にダイコンが記載されている。このことからダイコンの栽培は、非常に古い。また栽培地は、能美郡、石川郡(現金沢市の一部含む)、河北郡、羽咋郡、鳳至郡、珠洲郡(現珠洲市含む)に至る広い地域で栽培され、栽培面積も1512ha(大正4年の県統計書)と群を抜いて多い。

「石川県園芸要鑑」(大正5年)によると、当時販売目的として栽培された地域として諸江(金沢市諸江町)の秋冬ダイコン、地黄煎町(金沢市泉が丘、長坂、泉野出一帯)の沢庵ダイコン、矢田郷(七尾市矢田、府中、古府一帯)の秋冬ダイコンが知られている。戦後、砂丘畑のかん水施設の導入によって栽培地は砂丘地に移行し、スイカの後作として定着している。

## 品種の変換

品種は、「みの早生」、「宮重」、「聖護院」種から「在来種」(練馬系打木ダイコン)に代わり、昭和33年から地元篤農家故松本佐一郎氏によって育成された「源助ダイコン」が主流となり、関西に石川ダイコンの名声をとどろかせ、不動の地位を築いた。しかし、昭和52年頃から長形のF1の出現によって総太り系ダイコンに代わり、現在に至っている。

写真5. 大根<sup>はき</sup>の架干し



## 主な産地と旬

産地と収穫期：加賀市，小松市，松任市，金沢市，宇ノ木町，河北潟干拓地，羽咋市／10月上～11月下旬

旬：秋冬

### 4. カブ (金沢青カブ)

金沢青蕪(カブ)は、古くから栽培されている品種である。その名のとおり青首で、葉に毛茸はなく、根形は扁球形である。肉質はやや硬いが、香りと甘味が強い。このため、本県では郷土の正月料理である「かぶら寿し」の原料として欠くことのできない野菜になっている。

詳細な来歴は不明であるが、「かぶら寿し」は加賀藩時代に現在の金石港の漁師が舟の安全と豊漁を祈る儀式に用いたものといわれ、金沢青蕪(カブ)は、その時代以前から栽培されていたの

ではないかとされている。

## 栽培の歴史

金沢青カブが上記のとおり、いつ頃から栽培されていたかは詳しいことはわかっていない。

写真6. 金沢青カブ



金沢青カブは金沢市内の泉野，保古地区が主産地であったが、宅地化と連作障害(根こぶ病)によって産地が移動し、昭和36年頃から、金沢市近郊の石川郡，松任市で栽培されている。しかも、ほとんどが「かぶら寿し」用に加工業者と契約栽培されている。

## 品種の特性

「金沢青蕪」は、青首丸カブで、葉柄は緑色で葉に毛茸がほとんどなく、根色は地上部が淡緑色、地下部は白色で、抽根性が極大である。根径は球形に近い楕円形で、直径が約10cm、根重500～600グラムの青首丸大カブである。

石川県農業総合研究センターで平成2年に育成した「CR金沢青」がある。この品種は金沢青カブの味や肉質などの形質を維持したまま、根こぶ病に強い抵抗性を示す新品種で、かぶら寿しに加工しても変らぬ味である。現在、種子は「金沢青丸蕪」で市販されている。

## 主な産地と収穫期

石川郡野々市町富奥地区，松任市／11～1月下旬(ただし、かぶら寿し用として)