

## 加賀能登の特産・伝統野菜（5）

石川県農業情報センター  
主任農業専門技術員

今 井 周 一

### Ⅲ 昭和・平成時代

昭和の初めは、国際的に第一次世界大戦とロシア革命、国内的には米騒動、関東大震災や農業恐怖とそれに続く第二次世界大戦と敗戦。このようにめまぐるしく変転した昭和は、敗戦と国土の荒廃という中で第一歩を踏み出した。農村の復興を背景に新しい技術の開発からプラスチック被覆資材、肥料、農薬の出現から施設化や作型の分化、そして栽培の省力化が進んできた。また、かん水施設の出現から不毛の地である砂丘地の野菜づくりが発展してきた。

一方、昭和の初めは民間による育種が盛んで、金沢節成キュウリ、三谷キュウリ、加賀白菜、打木源助ダイコン、打木赤皮甘栗南瓜、金沢太キュウリ、白花フジ豆など多くの野菜が生み出された。

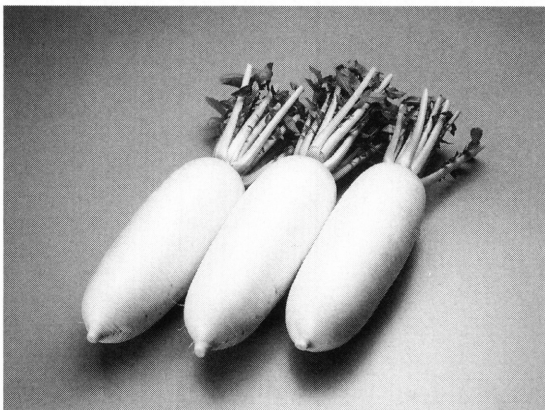
昭和の中頃から現在、米の生産調整と兼業化、農村の都市化と過疎化の進む中、道路網の整備等で新たな野菜の産地が定着してきた。

#### 1. 打木源助（源助ダイコン）

##### 来 歴

源助ダイコンは、金沢市打木町の篤農家故松本佐一郎氏によって育成されたものである。松本氏

写真1. 源助ダイコン



は、昭和7年に愛知県の井上源助氏が宮重系統の中から早生種で生育の旺盛な切太系の固定したものを導入し、在来の練馬系打木ダイコンとの自然交雑によってできたものを毎年選抜し、昭和17に今日の源助ダイコンに育て上げたものである。

##### 栽培の歴史

源助ダイコンは、昭和26年からスイカ・カボチャの後作として導入された。昭和33年にかん水施設（スプリンクラー施設）の導入によって、本格的に栽培されるようになった。昭和35年には源助ダイコンの共販取扱高は、3000トンに達している。

源助ダイコンは、ずんぐりとした円筒形で、肉質が柔らかく肌がきれいなことから、天下一品と関西市場で評価され、石川県の特産物として不動の地位を築いた。しかし、長年栽培されてきたが、長形のF1品種の出現や出荷時期などの問題もあって、25年ほど前には約250haあった栽培面積が、今ではおおよそ3haに減少している。

##### 品種の特性

根部の形状は根径8cm、根長22～25cmの短円筒形で尻のつまりがよい。生育が旺盛で、ウイルス病や萎黄病にかかりにくいガス入りや空洞症が発生しやすい。

現在、種子は石川源助大根、MK—石川源助2号、改良打木源助大根で市販されてる。

##### 栽培の特徴

播種の適期は短く、8月下旬前後で、8月上～中旬での播種では高温防止とウイルス病回避のため寒冷紗トンネル栽培が必要となる。

播種の適期は、普通栽培で8月20日～27日である。遅まき栽培の限界は9月10日頃である。収穫は播種後55～60日目で、このころが肥大もよくス入りも少ない。

## 主な産地と旬

産地と収穫期：金沢市安原地区、珠洲市／  
10月下旬～12月上旬

旬：仲秋～晩秋

うつぎあかかわあまくり

## 2. 打木赤皮甘栗（打木赤皮甘栗かぼちゃ）

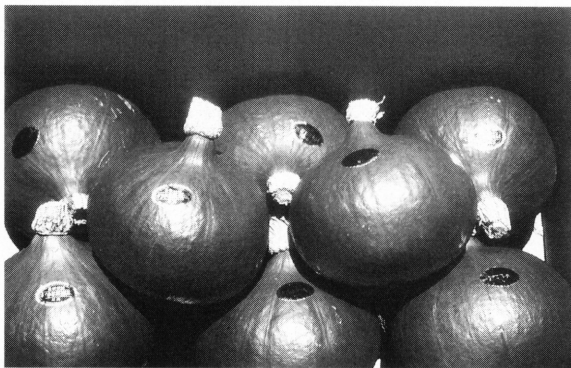
### 来 歴

打木赤皮甘栗かぼちゃは、昭和8年、金沢市打木町の篤農家故松本佐一郎氏が福島県から赤皮栗（大正の5年頃、福島県会津で成立した品種で会津栗、甘栗とも呼ばれる。→西洋かぼちゃの走り）を導入し、着果性、色のよいものを選抜し、育成した。昭和18年頃にほぼ完成し、戦後発表された品種である。

写真2. 打木赤皮甘栗かぼちゃ



写真3. 打木赤皮甘栗かぼちゃ



### 栽培の歴史

戦後、金沢市安原地区で打木赤皮甘栗かぼちゃの栽培が広まり、昭和27～28年頃から京阪市場で圧倒的な人気を博した。当時のかぼちゃとしては、果色が鮮やかで美しく、果肉が厚く、甘いことから金沢市の砂丘地はもちろん、関西・関東方面にも栽培が広まり、各地で好評を博した。その後、需要の減退から栽培は減り、現在ではわずかなが

ら栽培され、金沢の料理の彩りとして親しまれている。

### 品種の特性

形は円錐栗型で、果肉は厚く粘質で、しっとりとした味わいである。極早生で、着果もよく、食味も良好で果皮の朱色が鮮やかな品種である。1果重1.1kg位である。

### 主な産地と旬

産地と収穫期：金沢市打木町／  
6月中旬～7月中旬

旬：夏

## 3. 金沢太胡瓜（加賀太キュウリ）

### 来 歴

金沢太胡瓜は、昭和11年に金沢市久安町の篤農家米林利雄氏が仲買人から煮食用きゅうりの種子を200粒譲り受け、近在の野菜農家7人に分けて栽培したのが始まりである。その当時の太キュウリはウリに近く、三角形で黄味だったという。しかし、長い年月の間に、近在で栽培していた金沢節成りキュウリとの自然交雑によって、果径は三角形から丸味帯びた形に、果色は黄色から濃緑色へと変化し、現在の太きゅうりができあがったものである。

写真4. 加賀太キュウリの収穫風景



### 栽培の歴史

昭和27年に栽培面積が3haに達したのを機に金沢市が名付親となって金沢太胡瓜と命名し、金沢特産の煮食用きゅうりとして世に出た。

写真5. 加賀太キュウリの生育風景



現在では、栽培法も当初の露地栽培からハウス栽培や温室栽培に変わり、産地も金沢市街地の三馬地区から昭和45年頃、近郊地区の打木地区に移動し、地元を始め京阪神市場へ加賀太きゅうりとして出荷されている。

#### 品種の特性

果長22～27cm，果径6～7cmの白いぼ太キュウリで，1果重が1kgにもなる。節成りにはならず，株当たりの収穫は10数果である。

#### 栽培の特徴

半促成栽培が主で，一部抑制栽培も行われている。整枝法は子づる2本仕立てとし，主枝は15～20節で摘心し，7節以上の側枝は1葉を残して摘心し，着果は2～3節に1果つけるようにする。

#### 主な産地と旬

産地と出荷時期：金沢安原地区・高松町（米林利栄）／5月上旬～11月下旬

旬：初夏～盛夏

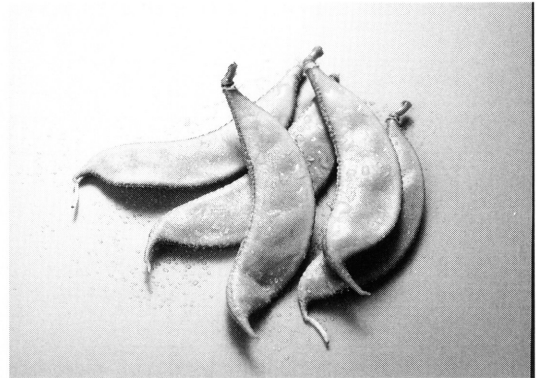
#### 4. つる豆（だら豆）

##### 来 歴

つる豆は当県で呼ばれている名であり，正式にはフジマメのことである。フジマメは「野菜種類・品種名考」（青葉 高著）によると，インド，東南アジア，中国などで広く栽培されている。日本への渡来については，平安時代の新撰字鏡（900年頃），本草和名（910年頃）などにフジマメがあ

り，渡来年代は古い。また隠元禪師が1650年頃中国から導入したという説もあり，近畿・関西方面を中心に栽培が多い。

#### 写真6. だら豆



フジマメには地方名が多い。江戸時代の地方名を載せた物類称呼（1775）には，関西でインゲンマメ（隠元豆），伊勢でセンゴクマメ（千石豆）と呼ばれている。千石豆とは豊産を意味する名称で，岐阜・愛知両県ではマンガクマメ（万石豆）と呼ばれている。このように収量が多いことから本県では「だら（馬鹿）豆」とも呼ばれている。また一説には，「だらでも（馬鹿でも）作れる」と云ったところからついた名らしい。

#### 栽培の歴史

本県でいつ頃から栽培されていたか，詳しいことはわかっていないが，昭和20年代頃と思われる。現在では金沢市山麓で露地栽培，小松市近郊でビニールハウスによる半促成栽培が行われている。

#### 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

松任市一木地区・小松市末佐美地区／

4月下旬～7月中旬

旬：初夏～初秋

#### 5. ハクサイ（松任の秋冬ハクサイ）

##### 来 歴

日本へハクサイが初めて渡来したのは慶長2年（1666），本格的栽培が試みられるようになったのは明治になってからのことで，中国から導入された野菜としては，比較的新しい経歴の野菜である。本県では，戦前から手取川扇状地帯の水稲単作地帯で栽培されていた。水田裏作としてのハクサイ

## 写真7. 秋冬ハクサイの生育風景



が、本格的に栽培されたのは昭和24年に入ってからである。

## 栽培の歴史

ハクサイの本格的な栽培は昭和24年からである。昭和28年に練床育苗の普及に伴って急激に栽培面積が増大し、昭和29年には金沢市と石川郡の合計が県全体の42%になった。昭和28年から10年近く、木箱詰めハクサイが北陸線松任駅（現在のJR松任駅）から20両編成の貨車で関西市場へ送られた光景は、金沢平野晩秋の風物詩となっていた。昭和38年代頃から農家の兼業化、価格の低迷、根こぶ病の発生などから栽培面積は減少し、現在では15haになっている。

## 品種の変遷

導入当初は、藩政時代から続く金沢市の松下種苗が育成した「加賀白菜」を栽培。30年代後半から「長交耐病60日」が主流をなし、現在では「福宝60」、「大福75」、「黄ごころ」の3品種が栽培されている。

## 加賀白菜の特徴

大正11年に「加賀白菜」を完成した。葉が厚く柔らかく、1個が4～6kgもある大型ハクサイが特徴である。

## 栽培の特徴

稲刈り後の排水の良い水田を選び、耕起施肥後うね立てを行う。8月中旬～9月上旬に苗を定植し、10月下旬～11月下旬にかけて収穫する秋まき栽培である。

## 主な産地と旬

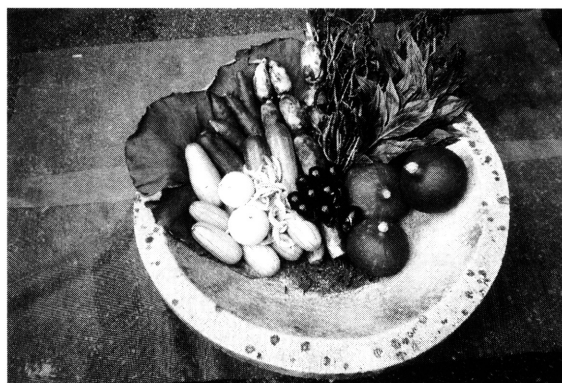
産地と収穫期：松任市、河北潟干拓地、穴水町、内浦町／10月下旬～11月下旬

旬：秋冬

## あしがき

加賀能登の特産・伝統野菜は、藩政時代から京都、大阪、尾張などから人々の往来や情報によってもたらされたものが7割、もともと自生していたものが2割、独自にあみ出された野菜は1割である。こうした野菜は、野や、海、川と豊かな自然に恵まれた加賀能登の各地に息づき、四季折々に栽培され食卓を飾ってきた。このように郷土の先人たちが育んできた野菜栽培を受け継ぎ、後世に伝えるとともにこれら野菜を生かした加賀能登の食文化を永く伝えたい。

## 写真8. 伝統野菜



また、伝統野菜は資源として守らなければならない。昔から特定の地域だけで作られてきた独自の特徴を持った野菜で、すでに嗜好の変化から斜陽化の道をたどった野菜もある。「金沢節成キュウリ」、「三谷キュウリ」、「加賀一本太ネギ」、「加賀白菜」などの伝統野菜・地方品種の保存と伝統野菜の特徴や来歴、栽培状況、採集状況などの実態を把握し、後世に伝えなければならない。

## 取 材 協 力

金沢市農業センター、石川県農業総合研究センター（野菜科、砂丘地農業試験場、河北潟分場、能登分場）、各農林総合事務所農業改良普及部、松下種苗店、JA全農石川県本部米穀園芸部営農推進課、JA金沢市園芸課、JA金沢市小坂支所

普及員OB：新谷 雄、田中喜博、赤池弘義、山口 広、林 勇雄

農業者：中川健二郎（金沢市南森本）、山根多喜次（金沢市泉野出）、虎本修一（金沢

市泉野出), 柿本庄一郎 (金沢市諸江  
中丁), 東川澄雄 (金沢市御所), 徳田  
正二 (金沢市加賀朝日牧), 向井勝二  
(金沢市俵原), 中田数夫 (金沢市地代)

### 写 真 提 供

石川県農政課, 金沢市農業センター, 石川県農  
業協同組合中央会, 柴田書店, 小松農林総合事務  
所農業改良普及部, 石川農林総合事務所農業改良  
普及部, 津幡農林総合事務所, 羽咋農林総合事務  
所農業改良普及部, 七尾農林総合事務所農業改良  
普及部, 珠洲農林総合事務所農業改良普及部, 松  
下種苗店

### 引用及び参考文献

皇国地誌: 明治9年  
石川県園芸要鑑: 大正5年  
石川県統計書: 明治35年~昭和20年  
耕稼春秋: (社) 農山村文化協会 土屋又三郎著  
昭和55年6月  
かなざわの農勢: 昭和27年~平成11年  
  
石川の農林産物とむら (園芸・林業編):  
昭和63年3月  
ふるさと 里のいぶき: 石川県農村文化協会  
中島康夫著 平成5年7月  
蔬菜園芸各論: 野澤沢三郎 薯 昭和31年9月  
蔬菜園芸圖編: 篠原捨喜・富樫常治共著  
農業技術体系: 特産野菜・地方品種  
野菜在来品種の系譜: 青葉高著 昭和57年4月  
野菜種類・品種名考: 農業技術協会  
昭和61年8月  
加賀蓮根: 田中喜男 昭和36年9月  
ふるさとの野菜たち: 石川県農林水産部・  
JA石川経済連 平成10年  
おいも全書: 平成3年3月  
森本のあゆみ: 平成12年3月  
森本村回顧誌: 昭和58年10月  
郷土の産物: 石川県教職員組合文化部  
昭和32年9月  
金沢北地域誌香我の譜: 昭和58年10月  
石川県土地改良史: 昭和61年3月

金沢市史: 平成元年  
五郎島町史: 平成2年9月  
安原郷土史 内川の郷土史 富樫郷土史  
弓取郷土史 小坂郷土史 羽咋市史 富来町史  
高堂町史 中島町史 宇ノ気町史  
アブラナ類の地方品種と遺伝資源:

砂丘地農業試験場 山辺守著 平成12年4月  
これからの加賀マルイモづくり: 石川県農林水  
産部 (久田隆著) 昭和49年1月  
ほくりくの特産物: 北陸農政局統計情報部  
昭和53年5月

ほくりくの特産野菜: 北陸野菜技術研究会  
昭和60年6月

食べてみまっし加賀野菜: 社団法人石川農林統  
計協会 平成8年3月

いいね金沢加賀野菜: 加賀野菜保存懇話会  
平成12年8月

青果物原産地表示定着事業表示優良事例集:  
(財) 食品流通構造改善促進機構平成12年3月  
金沢青果商百年: 金沢青果食品商業協同組合  
平成6年10月

聞き書石川の食事: (社) 農山村文化協会  
昭和63年6月

かが・のと・かなざわ四季の料理:  
北国新聞社 平成5年1月

石川県災異史・昭和36年

### 参考パンフレット・新聞記事

特産打木大根の栽培について: 松本佐一郎著  
昭和33年7月

金沢の味 (金沢特産野菜のおいしさを生かした  
料理法): 金沢市

食べてみまっし加賀野菜: 金沢市

加賀野菜 おいしい味の話:

金沢市農産物ブランド協会

土からのメッセージ加賀野菜誌: 昭和57年

北国新聞社連載記事 (砺波和年,  
現テレビ金沢報道制作局長文責)

ほくりくの野菜物語・平成6年

北国新聞社連載記事