

食材プロフィール

リストNO.

1

【自治体】

金沢市

【担当】

農業水産振興課 地産地消係 (TEL:076-220-2213)

【食材名】

さつまいも(五郎島金時)

【食材写真】



【食材情報】(旬、調理方法、値段等)

【生産者情報】(プロフィール、連絡先等)

【出荷期間】

9~5月

【価格】

2キロ 2,000円程度(時期により変動)

【特徴】

- ・金沢のブランド野菜「加賀野菜」の一つ
- ・ホクホクした食感で甘みが強い

【調理方法、オススメの食べ方】

- ・お菓子の材料
- ・焼き芋、ふかし芋
- ・天ぷら、豚汁 等

【その他詳しい情報】

金沢市農産物ブランド協会 HP
<http://www.kanazawa-kagayasai.com/>

北形青果株式会社

【会社概要】

- ・近江町市場にある加賀野菜専門店
 - ・野菜ソムリエとしておいしい食べ方も紹介
 - ・オンラインショップで購入可能
- <https://www.rakuten.co.jp/kitagata>

【代表者】 北形謙太郎

【連絡先】 076-221-4924

食材プロフィール

リストNO.

2

【自治体】

金沢市

【担当】

農業水産振興課 地産地消係 (TEL:076-220-2213)

【食材名】

加賀れんこん

【食材写真】



【食材情報】(旬、調理方法、値段等)

【生産者情報】(プロフィール、連絡先等)

【出荷期間】

9月～翌5月

【価格】

1キロ 1,600円程度(時期により変動)

【特徴】

- ・金沢のブランド野菜「加賀野菜」の一つ
- ・もちもちで粘り気たっぷり

【調理方法、オススメの食べ方】

- ・はす蒸し
- ・すり流し汁 等

【その他詳しい情報】

金沢市農産物ブランド協会 HP

<http://www.kanazawa-kagayasai.com/>

北形青果株式会社

【会社概要】

- ・近江町市場にある加賀野菜専門店
 - ・野菜ソムリエとしておいしい食べ方も紹介
 - ・オンラインショップで購入可能
- <https://www.rakuten.co.jp/kitagata>

【代表者】 北形謙太郎

【連絡先】 076-221-4924

食材プロフィール

リストNO.

3

【自治体】

金沢市

【担当】

農業水産振興課 地産地消係 (TEL:076-220-2213)

【食材名】

加賀太きゅうり

【食材写真】



【食材情報】(旬、調理方法、値段等)

【生産者情報】(プロフィール、連絡先等)

【出荷期間】

5月～10月

【価格】

5キロ 4,300円程度(時期により変動)

【特徴】

- ・金沢のブランド野菜「加賀野菜」の一つ
- ・やわらかく、加熱してもおいしい

【調理方法、オススメの食べ方】

- ・煮物、酢の物、サラダ、漬け物 等

【その他詳しい情報】

金沢市農産物ブランド協会 HP

<http://www.kanazawa-kagayasai.com/>

北形青果株式会社

【会社概要】

- ・近江町市場にある加賀野菜専門店
- ・野菜ソムリエとしておいしい食べ方も紹介
- ・オンラインショップで購入可能

<https://www.rakuten.co.jp/kitagata>

【代表者】 北形謙太郎

【連絡先】 076-221-4924

食材プロフィール

リストNO.

4

【自治体】

金沢市

【担当】

農業水産振興課 地産地消係 (TEL:076-220-2213)

【食材名】

金時草

【食材写真】



【食材情報】(旬、調理方法、値段等)

【生産者情報】(プロフィール、連絡先等)

【出荷期間】

(露地)7~10月 (ハウス)年中

【価格】

200g 400円程度(時期により変動)

【特徴】

- ・金沢のブランド野菜「加賀野菜」の一つ
- ・鮮やかな赤紫色
- ・とろりとした不思議な食感

【調理方法、オススメの食べ方】

- ・酢の物 等

【その他詳しい情報】

金沢市農産物ブランド協会 HP

<http://www.kanazawa-kagayasai.com/>

北形青果株式会社

【会社概要】

- ・近江町市場にある加賀野菜専門店
 - ・野菜ソムリエとしておいしい食べ方も紹介
 - ・オンラインショップで購入可能
- <https://www.rakuten.co.jp/kitagata>

【代表者】 北形謙太郎

【連絡先】 076-221-4924

食材プロフィール

リストNO.

5

【自治体】

金沢市

【担当】

農業水産振興課 地産地消係 (TEL:076-220-2213)

【食材名】

源助だいこん

【食材写真】



【食材情報】(旬、調理方法、値段等)

【生産者情報】(プロフィール、連絡先等)

【出荷期間】

10月下旬～翌1月

【価格】

10キロ 3,200円程度(時期により変動)

【特徴】

- ・金沢のブランド野菜「加賀野菜」の一つ
- ・ずんぐりした形
- ・じっくり煮ても煮崩れしない

【調理方法、オススメの食べ方】

- ・おでん、煮物 等

【その他詳しい情報】

金沢市農産物ブランド協会 HP

<http://www.kanazawa-kagayasai.com/>

北形青果株式会社

【会社概要】

- ・近江町市場にある加賀野菜専門店
 - ・野菜ソムリエとしておいしい食べ方も紹介
 - ・オンラインショップで購入可能
- <https://www.rakuten.co.jp/kitagata>

【代表者】 北形謙太郎

【連絡先】 076-221-4924

食材プロフィール

リストNO.

6

【自治体】

金沢市

【担当】

農業水産振興課 地産地消係 (TEL:076-220-2213)

【食材名】

金沢春菊

【食材写真】



【食材情報】(旬、調理方法、値段等)

【生産者情報】(プロフィール、連絡先等)

【出荷期間】

10月下旬～翌4月下旬

【価格】

150g 400円程度

【特徴】

- ・金沢のブランド野菜「加賀野菜」の一つ
- ・丸葉のクセのない独特の香りとやわらかさ
- ・えぐみが少なく、生でも食べられる

【調理方法、オススメの食べ方】

- ・サラダ 等

【その他詳しい情報】

金沢市農産物ブランド協会 HP

<http://www.kanazawa-kagayasai.com/>

北形青果株式会社

【会社概要】

- ・近江町市場にある加賀野菜専門店
- ・野菜ソムリエとしておいしい食べ方も紹介
- ・オンラインショップで購入可能

<https://www.rakuten.co.jp/kitagata>

【代表者】 北形謙太郎

【連絡先】 076-221-4924

食材プロフィール

リストNO.

7

【自治体】

金沢市

【担当】

農業水産振興課 地産地消係 (TEL:076-220-2213)

【食材名】

金沢せり

【食材写真】



【食材情報】(旬、調理方法、値段等)

【生産者情報】(プロフィール、連絡先等)

【出荷期間】

11月上旬～翌4月下旬

【価格】

100g 400円程度

【特徴】

- ・金沢のブランド野菜「加賀野菜」の一つ
- ・全国で最も茎が細く、細葉の部類に属する
- ・長くて柔らかくてアクの少ない

【調理方法、オススメの食べ方】

- ・鍋物 等

【その他詳しい情報】

金沢市農産物ブランド協会 HP

<http://www.kanazawa-kagayasai.com/>

北形青果株式会社

【会社概要】

- ・近江町市場にある加賀野菜専門店
- ・野菜ソムリエとしておいしい食べ方も紹介
- ・オンラインショップで購入可能

<https://www.rakuten.co.jp/kitagata>

【代表者】 北形謙太郎

【連絡先】 076-221-4924

食材プロフィール

リストNO.

8

【自治体】

金沢市

【担当】

農業水産振興課 地産地消係 (TEL:076-220-2213)

【食材名】

なし

【食材写真】



【食材情報】(旬、調理方法、値段等)

【生産者情報】(プロフィール、連絡先等)

【出荷期間】

8月上旬～10月下旬

【価格】

1ケース(5kg) 2,000円程度

【特徴】

- ・金沢のブランド野菜「金沢そだち」の一つ
- ・多品種(新水、幸水、加賀しずく、豊水、二十世紀、鞍月、南水、あきづき、新高)
- ・主力品種はみずみずしさと甘みのバランスがよい幸水

【その他詳しい情報】

金沢市農産物ブランド協会 HP

<http://www.kanazawa-kagayasai.com/>

JA金沢市ほがらか村 本店

【会社概要】

- ・金沢産農産物の産直品及び加賀野菜を含むJA金沢市の共販品目のアンテナショップ
- ・ネットショッピングサイトでも購入可能

<https://www.ja-town.com/shop/e/e4101ja/>

【連絡先】 076-237-0641

食材プロフィール

リストNO.

9

【自治体】

金沢市

【担当】

農業水産振興課 地産地消係 (TEL:076-220-2213)

【食材名】

甘エビ

【食材写真】



【食材情報】(旬、調理方法、値段等)

【出荷期間】

通年

【価格】

時価

【特徴】

- ・金沢を代表する魚介の一つ
- ・プリプリの食感に甘くとろける味わいが特徴

【調理方法、オススメの食べ方】

- ・刺身や寿司のように生で食べるのが定番
- ・唐揚げ等の揚げ物にしてもパリッとした殻の食感が楽しめ美味

【生産者情報】(プロフィール、連絡先等)

株式会社 重福水産

【会社概要】

- ・金沢の定置網・底曳網の網元
 - ・店頭販売、直送サービス、卸業務
- <http://www.juufuku.jp>

【代表者】 川島 和彦

【連絡先】 TEL:076-267-6223

自治体紹介(自治体名： 金沢市)

【自治体概要】

金沢市は、石川県のほぼ中央に位置し、東は富山県境から西は日本海まで東西23.3km、南は、白山山麓から北の河北潟まで南北37.3kmの範囲にあって、市域の南部を白山山系から連なる山地が占め、北部は金沢平野を経て、日本海に臨んでいます。

市街地は、寺町台、小立野台、卯辰山の三つの台地の間を犀川、浅野川の二つの河川が流れており、起伏に富んだ地形となっています。

江戸時代には、江戸幕府をのぞいて、大名中最大の102万5千石の石高を領する加賀藩の城下町として栄えました。人口規模では、江戸、大坂・京に次ぎ、尾張藩(名古屋)と並ぶ大都市でした。

また、第二次世界大戦中、アメリカ軍からの空襲を受けなかったことから、市街地には歴史的風情が今なお残っています。長年の都市文化に裏打ちされた数々の「伝統工芸」や、日本三名園の一つとして知られる「兼六園」、加賀藩の藩祖・前田利家の金沢入城にちなんだ「百万石まつり」、さらに加賀宝生流の能楽や、様々な郷土料理などにより、観光都市として、知られています。

文京区には、江戸時代に加賀藩前田家の上屋敷や中屋敷が置かれたこと、徳田秋聲や泉鏡花、室生犀星、竹久夢二など文化人ゆかりの地が多くあること、加賀宝生のルーツである宝生流の宝生能楽堂があることなど、文京区と金沢市は、歴史的、文化的なつながりが深いことから、令和元年8月に友好交流都市協定を締結しました。

【特産品、観光PR等】

◆金沢の伝統工芸

加賀藩では手厚い保護育成の下で、美術・工芸の技が育まれてきました。数多くの工芸品が受け継がれており、加賀友禅・加賀繻・九谷焼・金沢漆器・金沢仏壇・金箔は国指定の伝統的工芸品に指定されています。特に金箔は、全国シェアの99%を占めています。

◆金沢の伝統芸能

金沢では「空から謡が降ってくる」という言葉があります。古くから武家や商家だけでなく植木職人までが能楽を嗜み、金沢の城下を歩くとどこからともなく小謡を口ずさむ声が聞こえたことから使われた言葉です。加賀宝生能や素囃子などが今日でも伝えられています。また、金沢芸妓による三味線、唄、踊りなどの芸は全国的にも高い評価を得ています。

◆金沢の食文化

金沢の魅力の一つが「食」です。加能ガニや甘エビなどの日本海の魚介類と加賀野菜などがあげられます。金沢の郷土料理である加賀料理は、豊富な旬の素材を用い、九谷焼や金沢漆器などの豪華な器に盛りつけられているのが特徴です。代表的な加賀料理として、じぶ煮、鯛の唐蒸しなどがあります。

また、茶の湯が盛んであったことから多くの銘菓が生まれました。金沢は京都・松江と並ぶ三大和菓子処として知られています。

【アクセス】

<東京からのアクセス>

- ・JR 約2時間30分
東京駅→(北陸新幹線)→金沢駅
- ・飛行機 約1時間40分
羽田空港→(飛行機1時間)→小松空港
→(特急バス40分)→金沢駅
- ・高速バス 約7時間30分～8時間
東京→(高速バス)→金沢駅
- ・車 約5時間15分
練馬IC→藤岡JCT→上越JCT→金沢森本IC

