



たけのこ

産地 富樫地区、内川地区

旬 4月～5月

雪の下で甘みをたくわえる

雪深い金沢の中山間地でゆっくりと育つため、柔らかく甘みがあります。

How to Choose

上手な選び方

サイズが大きく、皮が白っぽいもの、トンボ（たけのこの先の芽）が黄色いものは地中深くに育ったもので、柔らかく甘みがある。



Kagayasai Recipe

Let's Try!

加賀野菜 レシピ

たけのこ

Menu ○たけのこと昆布の炊き合わせ ○豚肉サンドフライ

Kagayasai Recipe
加賀野菜
レシピ



たけのこ

金沢市農産物ブランド協会

金沢らしい春の味

たけのこと昆布の炊き合わせ



Recipe
1

●材料(4人分)

ゆでたけのこと	1本分
昆布	20g
昆布の戻し汁	600cc
酒	大さじ2
みりん	大さじ2
砂糖	大さじ1
しょうゆ	大さじ3
木の芽(あれば)	少々

- 1 たけのこは、1.5cmの輪切りか半月切りにし、穂先は縦に2~4つ割にする。昆布は洗って水に浸して戻し、5cm位に切る。昆布の戻し汁は捨てずにとっておく。
- 2 鍋にたけのこと昆布を入れ、昆布の戻し汁と酒を加えて火にかけ、沸騰したらみりん、砂糖を加え、弱火で15分程煮る。
- 3 しょうゆを入れて、さらに15分程煮込む。
- 4 煮汁とともに器に盛り付け、木の芽を飾る。

①たけのこは外皮を2~3枚むき、穂先の部分を切り落とし◆、中心から縦に切れ目をいれる♣。②大きな鍋に、①とたっぷりの水を入れ、たけのこが浮き上がらないように重みのある鍋ぶたで重しをする。③火にかけ、水からゆでる。④30~40分程度ゆで、根元に箸が刺さればゆであがり。ゆで汁ごと冷まし、皮をむく。



Recipe
2

●材料(4人分)

たけのこの煮物	8個
豚バラ薄切り肉	100~150g
塩・こしょう	各少々
Ⓐ小麦粉・卵・パン粉	適量
揚げ油	適量

煮物をたくさんつくったら

豚肉サンドフライ

- 1 たけのこの煮物は横に深く切り目を入れる(穂先は縦に)。豚肉は3cm位に切り、塩・こしょうで下味をつける。
- 2 たけのこの切り目に豚肉を2~3枚はさみ、しっかり密着させて形を整え、Ⓐの衣をつける。
- 3 170℃の油で5分程、豚肉に火が通るまで揚げる。

たけのこは持ち帰ったらすぐに下ごしらえ!!

Kagayasai Recipe

加賀野菜 レシピ!

サイトではこの他の
レシピも紹介しています。



加賀野菜

検索

加賀野菜

昭和20年以前から栽培され、現在も主として金沢で栽培されている野菜です。藩政時代から戦前までの間に、金沢の気候・風土に育まれ、農家に大切に受け継がれてきた伝統野菜。金沢市民に愛され、食卓に四季の訪れを告げ、食文化を支えてきました。



【加賀野菜ブランド認定15品目】

- | | |
|----------|-------------|
| ◎さつまいも | ◎金沢せり |
| ◎加賀れんこん | ◎打木赤皮甘栗かぼちゃ |
| ◎たけのこ | ◎金沢一本太ねぎ |
| ◎加賀太きゅうり | ◎二塚からしな |
| ◎金時草 | ◎赤ずいき |
| ◎加賀つるまめ | ◎くわい |
| ◎ヘタ紫なす | ◎金沢春菊 |
| ◎源助だいこん | |

加賀野菜イメージキャラクター
"ベジタン"



金沢市
加賀野菜
ブランド