

加賀野菜「せり」と県産米「ひやくまん穀」を使ったおにぎり ー諸江町

加賀野菜せりおにぎりに

需要拡大へ食べ方を提案



加賀野菜「せり」と県産米「ひやくまん穀」を使ったおにぎりが2日から、金沢百番街内の米心石川直営店で提供される。市内の食品卸業者でインターンシップ(就業体験)に取り組んだ金大3年の濱本彩佳さん(21)が、生産農家に行った聞き取り調査がきっかけで、1カ月限定の試験販売が実現した。鍋や雑煮に限らない多彩な食べ方をアピールし、需要拡大につなげる。

諸江地区が主産地の「せり」は、茎が細くて調理しやすく、シャキシャキした食感が特長。おにぎりは、諸江町の堀友宣さん(41)が育てた「せり」をかき揚げにし、歯応えを

生かした。かき揚げの桜エビも混ぜ、甘みや彩りを加えた。同地区は湧き水に恵まれ、明治時代に栽培が始まった。最盛期の1930〜40年代に



あすから提供 金大生、農家に課題調査

は県内生産量の100%を占めた時もあったが、宅地化の進展で栽培面積は年々減少し、ピーク時に40軒ほどあった生産農家は現在は3軒に減った。

濱本さんは昨年8月から今年2月まで、食品卸「松本」(下近江町)でインターンシップに取り組み、県内の農家27軒を対象に課題や要望を調べた。堀さんから「加賀野菜の一つだが生産農家は少なく、知名度も低い」という悩みを聞き、松本信之社長らと解決策を考え、米心石川に協力を求めることにした。

「金沢せりと桜エビのおにぎり」は30日まで、金沢百番街「あん」と内の「Beishin」おこめキッチン金沢駅「あん」と店で1個200円(税込み)で販売する。

好評なら今秋に再販する計画で、濱本さんは「おいしさを大勢に味わってもらいたい」と期待し、堀さんは「年末年始の野菜という印象を拭い、いろんな食べ方を伝えたい」と話した。