

CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co.,Ltd. 30/July/2018/vol.503



加賀野菜 打木赤皮甘栗南瓜

オレンジ色の皮色がひとときこの季節に明るさを放つ打木赤皮甘栗かぼちゃ。このかぼちゃは昭和 8 年に金沢の篤農家が福島県から導入した西洋種の赤皮栗を栽培し、その後良い状態のものが選抜、そして戦後に確立されて今日に至っています。個性的な姿で今では加賀野菜の中でも代表的なものとなっています。発売当時は見た目の斬新さ、色と形に代表される独特な風貌で人々の注目を浴び、人気が高まったようですが、しかしその後は黒皮栗かぼちゃが普及して数も少なくなっていたそうです。その後は一部の地域でしか栽培されなくなりましたが、近年伝統野菜の普及とともに再び注目されるようになりました。一見西洋かぼちゃの様に大味であるような印象があるかと思いますが、甘栗と名前にあるようにホクホクとした食感と甘さが特徴です。皮が薄いのでそのままカットして調理すると鮮やかな皮目を生かすこともできます。この季節にビタミンカラーが映える、打木赤皮甘栗南瓜はそんな元気なエネルギーも感じる南瓜なのです。