

兼六園

de 茶店 新メニュー

兼六園
オリジナル

加賀野菜から
おいしい一品が誕生しました。

2022
冬限定

加賀野菜を使った 新メニューフェア

2月1日(火)~2月28日(月)

加賀野菜スープレッ
プの
フラッグのある
店舗で提供

冬の冷えた体があたたまる。
加賀れんこんや源助大根の
すりおろしを使った
新メニューを提供します。

SUSTAINABLE
DEVELOPMENT
GOALS

12 つくる責任
つかう責任



[SDGs]つくる責任、使う責任
規格外に加賀野菜も活用して、フ
ードロスの削減に取り組んでいます。

協力: JA金沢市、野菜ソムリエコミュニティ石川、佃食品

兼六園観光協会

※写真はイメージです。

金沢で味わう 加賀野菜の魅力



新メニュー フェア

この旗がある茶店で。
加賀れんこんや
源助大根を使った
新メニューが
食べられます。

※茶店により休業の場合があります。
当日の茶店情報については兼六園
観光案内所でお尋ねください。

主催:兼六園観光協会 連絡先:076-221-6453

今回のメニュー

加賀れんこん

■加賀れんこんってどんな野菜？

でんぷん質が多く粘りが強いという特徴があり、すりおろして加熱するなどもっちりとした食感を楽しむ調理法がよく合います。加賀料理のはず蒸しは加賀れんこんのそんな個性をいかした一品です。

■どんな効能があるの？

ポイントは、主成分であるでんぷん。エネルギー源となって体を内側から温めるほか、豊富に含むビタミンCを熱から守るため加熱しても壊れにくく、風邪予防などの効果が期待できます。

■SDGsの取り組み

収穫には水圧で泥を流す水堀りと土付きで出荷する鍬(くわ)堀りがあり、品質や味にかわりはありません。しかし、どちらも手作業のため傷がついてしまうものも。それらを有効活用する加賀れんこんのスープは、栄養をとりながら食品ロス削減にも貢献できるメニューです。

加賀野菜認定15品目

金沢には、古くから栽培されている特産野菜が数多く存在しました。しかし、時代の移り変わりの中で栽培のしやすさや見た目のきれいさを追い求めるようになると市民から忘れられ、生産農家も減少の一途をたどりました。そんななか、「先人たちが育んでいきた郷土の“宝”を後世に伝えたい」という熱い思いを抱く人々が立ち上がり、特産野菜を加賀野菜としてブランド化。「昭和20年以前から栽培され、現在も主に金沢で栽培されている野菜」を定義に現在15品目を登録し、消費拡大や生産振興を図っています。

