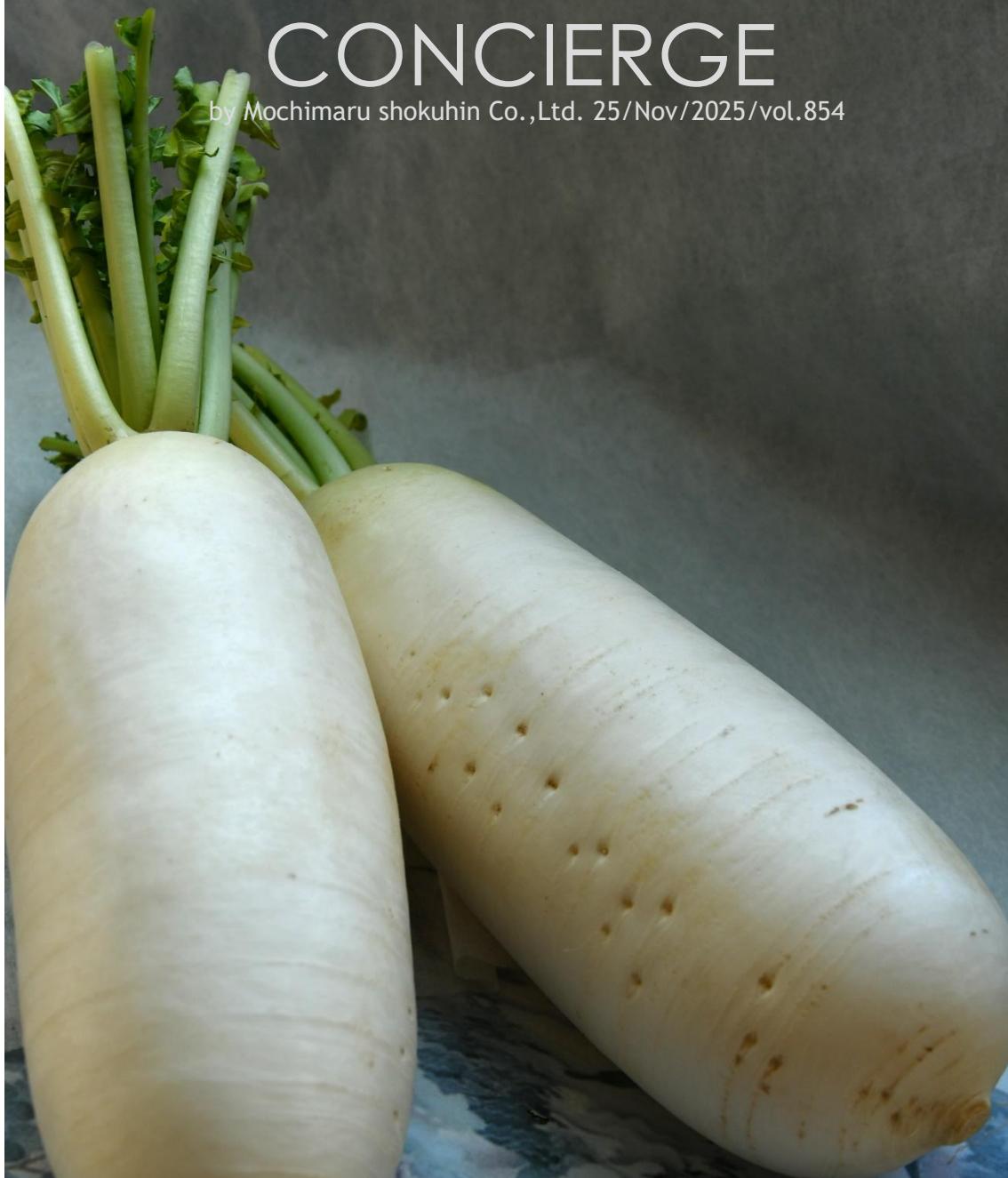


CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co.,Ltd. 25/Nov/2025/vol.854



加賀野菜「打木源助大根」(石川県産) "Gensuke-Daikon" Japanese radish

風が冷たくなってくると、金沢では「源助大根」の季節となります。「源助だいこん」は、正式な名前を「打木源助大根」といい、金沢市打木町で誕生した大根です。打木町は日本海側の砂丘地であります。その地の利をいかして育つ大根はまっすぐと伸び、品質が良いと定評があります。特徴としては一般的な大根よりは小ぶりですが、皮はざらざらとした円筒形で、肌がきれいです。肉質が柔らかく甘みも豊富なことから「天下一品の味」と当初は関西市場で評価されてきました。しかし栽培の難しさもあり、他品種の出現などもあって一時期生産者や栽培面積も減少したものの、平成9年には、加賀野菜としてブランド認定されたことで、若手農家の参入などもあり再び生産者が増加に転じました。現在では石川県の代表的な野菜として認知されています。金沢の特産で郷土料理でもある「だいこん寿司」(なれずし)に使われるのはこの源助だいこんです。肉質がやわらかくて甘みが強く煮崩れしにくいので、煮物や焼き物から漬物、サラダまで色々とお使いいただけます。特に最近、おでん用にも注目され始めたそうで人気が高まっています。これから季節、湯気の立つ日々の「源助だいこん」を是非一度頬張ってみてください。