

加賀太きゅうり

～食べ応え抜群!金沢生まれの伝統野菜～



○概要

金沢市を中心に栽培されている、太くて短い形が特徴のきゅうり。直径6~7cmほどと一般的なきゅうりの約2倍の太さがあり、肉質がやわらかく、加熱しても崩れにくいのが魅力です。

○主な産地

金沢市(安原地区)

○旬の時期

5月～6月頃。

ハウス栽培されているため、4月～11月頃までと収穫期間は長いです。

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
----	----	----	----	----	----	----	----	----	-----	-----	-----

○特徴と味わい

皮が薄く、果肉がやわらかいのにしっかりと歯ごたえ。生でもおいしいですが、煮物や炒め物、あんかけ料理にも向く万能野菜です。加熱するととろりとした食感になり、出汁や味噌との相性が抜群です。

○おすすめの食べ方

麻婆加賀太きゅうり: 加熱されてトロっとした太きゅうりとピリ辛麻婆の相性は最高です!



○生産者の声



「伝統野菜加賀太きゅうりを恒久的に守り日々生産者は努力しています。

食感又味がいいので是非一度食べて下さい。」

—JA金沢市 加賀太きゅうり部会

部会長 山本さん

～石川の伝統野菜を受け継ぐ人～

第1便 加賀太きゅうり



農林水産省北陸農政局石川県拠点では

県内の農業者の取組を収集し、

農政課題の解決に取り組むことを使命の一つとしています。

今回は金沢市打木町で**加賀太きゅうり**を生産している

J.A.金沢市砂丘地集出荷場 加賀太きゅうり部会の皆さんに

聞いた伝統野菜の魅力や思いを

お届けします。



Q. 「加賀太きゅうり部会」について教えて下さい。

2025年10月現在、
金沢市打木町の生産農家12軒で
約3haの農地で栽培しています。
安原地区で50年以上にわたり
受け継がれてきた伝統野菜を
継承していきたいという
思いで生産に取り組んで
います。



Q. 栽培の苦労や工夫されていることはありますか。

夏場の高温対策に係る費用(ファンやミスト、遮光材等)の高騰に苦慮しています。高温障害できゅうりが白くなると風味が落ちるため、日々の品質管理には細心の注意を払っています。
近年は小学生への食育授業など、次世代へ伝えるための活動にも力を入れています。

Q. 加賀太きゅうりの魅力を教えてください。

果肉が厚くて柔らかく、
きゅうりというより瓜に近い風味。
煮物でも炒め物でもさっぱりと味わえ、
煮崩れもしにくいです。加賀料理の
彩りにも映えますが、家庭では
麻婆豆腐をアレンジした
「麻婆加賀太きゅうり」
が一押しです！

Q. 今後の課題や展望についてお聞かせください。

農家の高齢化が進展するなか、後継者の育成が課題と感じています。
生産者の収入を安定させるため
今後は全国展開を目指し、認知度向上
に取り組むことで一人でも多くの方に
私たちの加賀太きゅうりを届け、
伝統野菜を守っていきたいと
考えています。



取材後記

早速、部会の皆さんお勧め「麻婆加賀太きゅうり」を作ってみましたが
加賀太きゅうりのジューシーで爽やかな風味と唐辛子がマッチしてとても美味しかったです。
部会の皆さんからは伝統野菜を生産し続けていく苦労とともに、継承への思いを強く感じました。
皆さんも加賀太きゅうりを見かけた際にはぜひ、手に取っていただけすると幸いです。

