

加賀丸いも

～丸く粘り強い、守られ続けてきた加賀の伝統～



○概要

加賀地方で栽培される伝統的な在来山芋「加賀丸いも」。丸い形が特徴で、祝い事や特別な料理に愛されてきた希少品種。平成28年に地理的表示(GI)登録を取得し、地域の誇りとして守り継がれています。

○主な産地

能美市、小松市

○旬の時期

11月下旬から2月に旬を迎えます。

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

加賀丸いもは、丸くころんとした愛らしい形と、驚くほど粘りが特徴です。すりおろすと濃厚でもっちりとしたとろろに、加熱すればほくほくふっくらとした食感に変化します。クセが少なく、生食でも加熱でもおいしく、和洋問わず料理に使えるほか、うどんや素麺といった加工品にも活用されています。

○おすすめの食べ方

とろろごはん：すりおろした加賀丸いもとだし汁をよく混ぜて、熱々のごはんにかけたシンプルながら味わい深い一品。



○生産者の声



「粘りの強い加賀丸いもを全国の皆さんに食べてほしいです!!」

—(有)岡元農場代表 岡元 豊さん

知ればもっと食べたくなる!

~石川の伝統野菜を受け継ぐ人~ 第5便 加賀丸いも



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。今回は能美市福岡町で**加賀丸いも**を生産している岡元農場の岡元豊さんに聞いた伝統野菜の魅力や思いをお届けします。

Q. 加賀丸いも栽培の きっかけを教えてください。

卒業後、2年間の海外農業研修を経て22歳で稻作農家として親元就農しました。翌年、水稻と作業時期が重複しない地域特産の「加賀丸いも」の栽培を開始。加賀丸いもを作れば作るほど、栽培の難しさと面白さ、楽しさに夢中になり、次第に地域の宝である加賀丸いもを守っていきたいと思うようになりました。

Q. 加賀丸いもの魅力や 好きなところを教えてください。

この地域でしか作れないという希少性や、ストーリー性※があるところ。素揚げやピザ、つくね団子など様々な料理に使えるのも魅力です。粘りの強い加賀丸いものとろろご飯は絶品ですよ。体調が悪い時はすし酢でサッパリ食べたり。日々の食卓に使いやすい食材です。

※大正時代、先人が伊勢参りに出かけた際に食べた伊勢芋の美味しさに感動し、「家族にも食べさせたい」と種芋をもらい栽培したのが起源と言われています。

Q. 栽培の苦労や 工夫されていることはありますか。

生産者が少なくなっていることや開発により栽培適地が減っていること、マイナー作物であるため専用機械がなく、長年使っている機械の替えがきかないことに危機感を持っています。工夫点については、社員とともに日頃から研修に積極的に参加し加賀丸いものブランド化を進めており、営農と経営・販売の両輪のバランスを常に探りながら栽培しています。

Q. 今後の課題や 展望についてお聞かせください。

能美市を日本一の山芋産地にしたいです。今後は次の世代と協力して生産・販売を続けるとともに、加賀丸いもを産地として守るための活動も進めていきたいと思っています。この地で100年続けてきた加賀丸いもを100年後にも「美味しい」と感じてくれる人がいたら良いですね。少しでも未来に繋げていくことができればと考えています。

取材後記

岡元さんは「加賀丸いもの栽培を通して、日々色々な人と出会うことができ、伝統作物である加賀丸いものストーリーに自分も携われるのが嬉しい」と仰っていました。現在は東京からリターン就農された息子さんとともに、加賀丸いもを意欲的に守っていこうとされています。様々なレシピが掲載されたHPも必見です!皆さんも加賀丸いもを見かけた際にはぜひ、手にとっていただけると幸いです。