

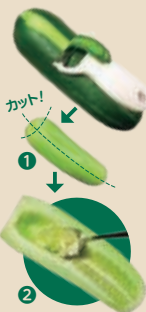
加賀太きゅうりのおすすめレシピ

## 加賀太きゅうりのカレー



ざいりょう	加賀太きゅうり	1本
【材料】	ひき肉	300g
(4人分)	たまねぎ、パプリカなどお好みの食材	
	カレールー	100g
	サラダ油	大さじ2

つくかた



- ① 加賀太きゅうりの皮をむき、縦に半分に切る。
- ② スプーンなどで種をとり、食べやすい大きさに切る。
- ③ フライパンに油をひき、ひき肉、一口大に切った玉ねぎ、パプリカなどをじっくりと炒めた後、水を加える。
- ④ 煮込んだ後、一旦火を止め、ルーを割り入れる。
- ⑤ 加賀太きゅうりを加え、**早めに入れてと溶けちゃうよ!**  
とろみがでるまで時々かき混ぜながら煮込んで完成!

## 加賀太きゅうりの保存方法

ラップに包み、冷蔵庫の野菜室に立てて保存すると2週間ほど持ちます。

発行：金沢市農産物ブランド協会  
<https://kanazawa-kagayasai.com>



# 加賀野菜

# 加賀太きゅうりの秘密

金沢っ子のみんななら  
しってるかな?

加賀太きゅうり  
\*KAGA FUTOKYURI\*



ベジタン  
(加賀野菜イメージキャラクター)

# かがやさい 加賀野菜って？

しょうわ いぜん さいばい  
昭和20年以前から栽培され、  
げんざい おも かなざわ さいばい  
現在も主に金沢で栽培されている野菜。  
げんざい ひんもく にんてい  
現在15品目が認定されているよ！

すく ひんしつ  
加賀野菜の中で優れた品質のものには、  
はんばい  
ブランドマークをつけて販売しているよ！

# 加賀野菜「加賀太きゅうり」って？

- せいざん ち やすはら うつぎまち  
生産地：安原地区（打木町）
- しゅつかし き  
出荷時期：4月～11月
- とく ちやう かにく あつ ふうみ  
特徴：果肉が厚くやわらかで、風味がよい



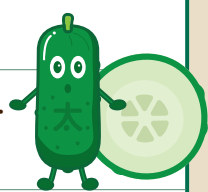
# 加賀野菜「加賀太きゅうり」のヒミツ

**ヒミツ 1** しょうわ しょうま し のう か  
昭和初期に金沢市の農家が、  
とうほく ち ほう みしか ふと たいな ゆず う さいばい  
東北地方の短くて太いきゅうりの種を譲り受けて栽培。  
そのこ、かが ふしなり  
その後、金沢の「加賀節成きゅうり」とかけあわせて、  
しょうわ ころ いま かたち  
昭和27年頃に今の形になったよ！

**ヒミツ 2** ふかい  
加賀太きゅうり部会のマスコットキャラクター  
かが ふとし ひーアル かつどう も あ  
加賀太がPR活動を盛り上げているよ！

**ヒミツ 3** やく すいぶん しゅうかく  
約90%が水分なので、収穫したときに  
き ぐち  
切り口から水があふれるよ！

**ヒミツ 4** せいぶん ひだ ほしつこう か すぐ  
加賀太きゅうりの成分は、美肌・保湿効果に優れていて  
げんりよう つか  
ハンドクリームなどの原料にも使われているよ！



**まかい 図解** こんなに かにく あつ 果肉が厚いよ！

ふと ほう あたま 太い方が頭。

トゲがあるほど しんせん 新鮮！

約7cm

約25cm

さいしょ えんぴつ しん み  
最初は鉛筆の芯くらいの実が、  
やく しゅうかん せいじやう  
約2週間でこんなに大きく成長！

おち 量さは、やく 600g  
きゅうり6本分！

ほそ ほう 細い方が おしりだよ！

なが には 長さ3mmくらいのたくさんのトゲが！

ひとめが 1株から20本の太きゅうりがとれるよ！

あざ 鮮やかな色のお花が咲くと！