



源助だいこん

産地 安原地区

旬 10月~2月

おでんに最高!

昔ながらのだいこんらしい味と香り。

ずんぐりして真っ白な姿が市民に愛されています。きめが細かく柔らかく、じっくり煮込んでも身が煮崩れしにくいです。

How to Choose

上手な選び方

色白で表面に張りのあるもの。



Kagayasai Recipe

Let's Try!

加賀野菜 レシピ

げんすけ

源助だいこん

Menu

◎おでん

◎ベーコンピラフ



Kagayasai Recipe

加賀野菜 レシピ

げんすけ
源助だいこん

金沢市農産物ブランド協会

だしを吸っただいこんは格別

おでん



●材料(4人分)

源助だいこん	1本
こんにゃく	1丁
ちくわ	4本
がんと	4個
牛すじ串	4本
※やわらかく下ゆでしたもの	
だし汁	1200cc
しょうゆ	50cc
砂糖	大さじ3
みりん	大さじ2
練りがらし	適量

- 1 だいこんは皮をむいて3cm厚の半月切りにする。こんにゃくは4個の三角形に切る。
- 2 大鍋に①とすべての具材を入れ、強火で煮立てる。
- 3 煮立ったら、弱火にして味がしみこむまで煮込む。
- 4 好みで練りがらしを添える。

バターの香りがたまらない

ベーコンピラフ



●材料(4人分)

源助だいこん	200g
米	3合
※洗ってザルにあげておく	
ベーコン	3枚
バター	20g
水	540cc
固型コンソメ	1個
塩・こしょう	少々
源助だいこんの葉(あれば)	少々

- 1 だいこんは皮をむいて、千切りにする。ベーコンは5mm幅に切る。
- 2 フライパンにバターを熱し、米を炒める。米に油分がまわったら、ベーコンとだいこんを加え、さらに炒める。
- 3 炊飯器に②と水、固型コンソメ(くだいたもの)を入れて炊く。
- 4 炊きあがったら全体を混ぜて塩・こしょうで味を調える。ゆでて刻んだだいこんの葉を混ぜ込むと彩りがよくなる。

Kagayasai Recipe

加賀野菜 レシピ!

サイトではこの他のレシピも紹介しています。



加賀野菜

検索

加賀野菜

昭和20年以前から栽培され、現在も主として金沢で栽培されている野菜です。藩政時代から戦前までの間に、金沢の気候・風土に育まれ、農家に大切に受け継がれてきた伝統野菜。金沢市民に愛され、食卓に四季の訪れを告げ、食文化を支えてきました。



加賀野菜
ブランドシール

【加賀野菜ブランド認定15品目】

- | | |
|----------|-------------|
| ◎さつまいも | ◎金沢せり |
| ◎加賀れんこん | ◎打木赤皮甘栗かぼちゃ |
| ◎たけのこ | ◎金沢一本太ねぎ |
| ◎加賀太きゅうり | ◎二塚からしな |
| ◎金時草 | ◎赤ずいき |
| ◎加賀つるまめ | ◎くわい |
| ◎ヘタ紫なす | ◎金沢春菊 |
| ◎源助だいこん | |

加賀野菜イメージキャラクター
"ベジタン"

