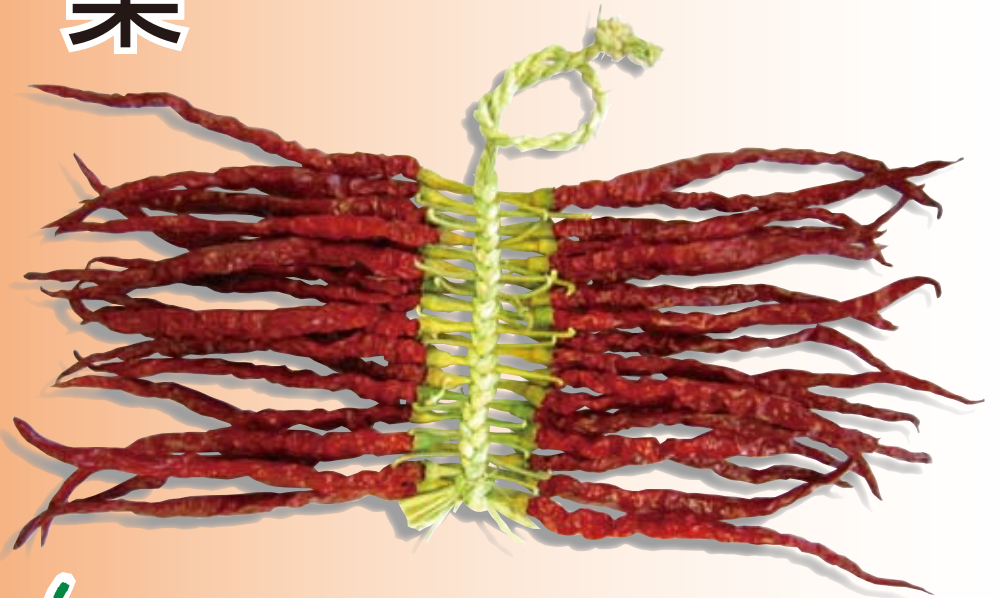


KENZAKI NANBA

特産
剣崎
なんば

つ
白山市伝統野菜



剣崎なんば保存愛好会

🌶️ 剣崎なんばの歴史

石川県下の代表的な唐辛子には、剣崎なんば（白山市）があります。

剣崎なんばの来歴は不明ですが、「皇国地誌」（明治9年）に、現在の白山市剣崎町に蕃椒（ばんしょう＝とうがらし）が栽培されていたという記述があります。

戦前までは、剣崎町のほとんどの農家で栽培されていましたが、戦後になると需要が減り、だんだんと栽培する農家も減っていきました。



品質向上のための現地巡回風景

しかし、平成に入ってJA松任市の1支所1特産品運動の展開からふたたび栽培を始める農家が増え、産地の復活を目指して活発に活動してきました。

平成21年2月に白山市の地域特産農産物に指定されたことを契機に、6月には「剣崎なんば保存愛好会」を設立し、剣崎なんばの保存と生産振興に取り組んでいます。

剣崎なんば物語

🌶️ 剣崎なんばの特徴

剣崎なんばは、蠟引きしたような艶のある赤色をしています。さやは、鷹の爪などの普通の唐辛子と比べると、太さは変わりませんが、非常に長く、先が細くとがっているのが特徴です。長いものでは15cmにもなり、鷹の爪の2倍以上あります。

味は、激辛ですが、後味がほのかに甘く残り、コクがあるのが特徴です。



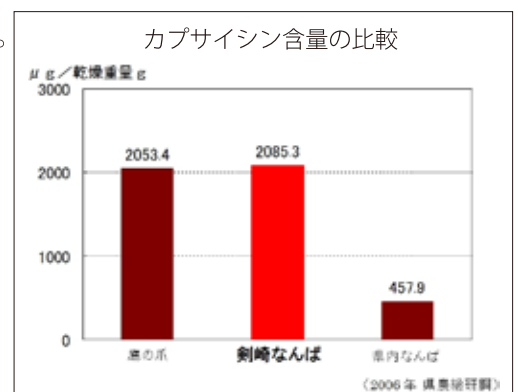
収穫期の剣崎なんば

🌶️ 剣崎なんばの機能性

唐辛子には、カプサイシンという辛味成分が含まれています。カプサイシンには、摂取すると発汗作用を促すということが知られています。

また、殺菌や体温上昇、興奮、健胃、食欲増進、消化促進などの作用があります。血行を良くして、体温を温めるのでダイエット効果も注目されています。

剣崎なんばに含まれるカプサイシン量は、辛み種の代表的な品種「鷹の爪」と同等に含まれております。



🌶️ 剣崎なんば 商品ラインナップ

JAグリーン松任まいどさん市場・JAグリーン金沢でお買い求めいただけます。



赤なんば

出荷時期：8月～11月
(剣崎なんば生産組合)



青なんば

出荷時期：7月下旬～11月
(剣崎なんば生産組合)



剣崎なんば一味とうがらし

(剣崎なんば生産組合)



つな、魔除け

出荷時期：9月上旬～12月
(剣崎なんば生産組合)

※乾燥なんばをわらで編んだもの



剣崎なんば一味

(松任園芸保存協会)



ちよこっとなんば

剣崎なんば入りチョコレート
(剣崎なんば生産組合)



鉢植え

出荷時期：8月～9月
(JA 松任青年部林中地区)



なんば味噌

(松任園芸保存協会)
(JA 松任青年部林中地区)



乾燥なんば

出荷時期：9月上旬～12月
(剣崎なんば生産組合)



剣崎なんば葉つくだ煮

(松任園芸保存協会)

※加工品は年間を通じて販売しております。

🌶️ 生産組織の紹介

組織名 剣崎なんば保存愛好会

会長 下村 正耕 (しもむら せいこう) 【剣崎なんば生産組合 代表】
〒924-0842 石川県白山市剣崎町 59 TEL 076-276-1005

構成組織 剣崎なんば生産組合・松任園芸保存協会・(農)御坊宮農組合
JA 松任青年部松南支部林中地区・鳥越地区剣崎なんば生産グループ

▼ 組織の目的

白山市の地域特産農産物である剣崎なんばの優良系統の保存と栽培技術の継承及び地産地消を推進し、地域の伝統野菜の保存、生産振興に寄与することを目的とする。

▼ 事業内容

- ① 優良系統の選定と保存に関すること
- ② 生産振興及び消費拡大に関すること

剣崎なんば厳選レシピ

★ 剣崎なんばを素手で調理すると、皮膚が痛くなるので必ず手袋をしましょう。

きゅうりの中華風簡単漬け物



[材料]	
きゅうり	2本
剣崎なんば(乾燥)	1本
酢	大さじ1
しょうゆ	大さじ1
ごま油	小さじ1

[作り方]

- ① きゅうりは長さを3等分にし、それを縦に4つ切りにする。剣崎なんばは小口切りにする。
- ② きゅうりに酢、しょうゆ、ごま油、剣崎なんばを混ぜ合わせる。時々かき混ぜながら30分以上置くと、味がなじんでくる。

剣崎なんば入りゴーヤのつくだ煮



[材料]	
ゴーヤ(種含む)	500g
剣崎なんば(青なんば)	数本
(A)	
三温糖	150g
薄口しょうゆ	30cc
濃口しょうゆ	30cc
5倍酢	20cc
(B)	
ちりめん	20g
花かつお	10g
白ごま(炒りごま)	大さじ3

[作り方]

- ① ゴーヤを縦半分になり、ワタと種を取り除き、5~7mm厚さに切る。
- ② 沸騰したお湯に①を湯通しした後、軽くしぼる。
- ③ 鍋に(A)を入れ、沸騰したらゴーヤ、青なんば(湯通ししたもの)を細かく刻んだものを入れ煮詰める。
- ④ 煮詰まったら火を止め、(B)を入れ出来上がり。

剣崎なんば入りチャーハン



[材料]	
ごはん	茶碗2杯
ちりめん	20g
卵	1個
ねぎ	細1本
剣崎なんば(青なんば)	少々
塩コショウ	少々
中華だし	少々
しょうゆ(お好みで)	少々

[作り方]

- ① ねぎ、青なんばを小口切りにしておく。
- ② サラダ油を多めに入れ、卵を割り入れ、素早くかき混ぜ半熟になったら別の皿に入れておく。
- ③ サラダ油を入れ、ねぎ、青なんばを軽く炒め、その中にごはん、ちりめん、卵を入れ混ぜながら炒める。
- ④ ある程度混ぜたら、塩コショウ、中華だしを入れ、よく混ぜるように炒める。好みでしょうゆを加えてもよい。(青なんばの量は好みで増減してもよい。)

なすとさつま揚げの炒め煮



[材料]	
なす	5個
さつま揚げ	2枚
剣崎なんば(乾燥)	1本
しょうゆ	大さじ1/2
酒	大さじ1
砂糖	小さじ2
水	50cc
サラダ油	大さじ2

[作り方]

- ① なすは縦に6つに切り、水に入れあくを抜き、水分を切っておく。さつま揚げは7mmぐらいの棒状に切る。剣崎なんばは小口切りにする。
- ② 中華鍋にサラダ油を熱し、なすを炒める。なすに油がまわったら、さつま揚げを入れ、ザッと炒める。
- ③ 水、砂糖、酒、しょうゆを加え、時々大きくかき混ぜながらなすが柔らかくなるまで煮る。
- ④ 剣崎なんばを加え、火を止める。

焼き青なんばの醤油漬け



[材料]	
剣崎なんば(青なんば)	数本
しょうゆ	適量
砂糖	適量

[作り方]

- ① 青なんばを焦げ目が付く程度に焼く。
- ② しょうゆと砂糖を混ぜる。(適量)
- ③ ①を②に漬ける。(冷蔵庫に保管)

剣崎なんばのゆずこしょう



[材料]	
剣崎なんば(青)	150g
青柚子(「ゴルフール大」)	約4~5個
塩	大さじ1.5

※ 塩分はお好みで加減してください。
天然塩を使うと味わい深く仕上がります。
※ 黄柚子と赤なんばでも作れます。

[作り方]

- ① 種を取り除いた青なんばを、みじん切りにする。
- ② 青柚子の皮を、白い部分をあまり入れないようにして薄く削ぎ取り、みじん切りにする。(実は絞ってポン酢などに使う。)
- ③ ①をすり鉢に入れてよくすったら②を入れて一緒にすりつぶす。
- ④ 塩を加えて、よくすり混ぜたら出来上がり。好みで青柚子の果汁を少し絞って混ぜてもよい。

その他のレシピは、[白山市食育・地産地消ホームページ](#)をご覧ください。

剣崎なんば 簡単料理

検索