

のとやさい
能登野菜

こぎくかぼちゃ 小菊南瓜



れきし

こぎくかぼちゃ しょうわ ねん ごろに ななおし
小菊南瓜は、昭和40年ごろに七尾市
なかじままち はじ
中島町でつくり始めました。

すがた

ちよっけい ていど うえ み きく はな
直径は15cm程度、上から見ると菊の花
に似ていることから、「小菊南瓜」といわれて
います。

おいしさ

ねんじつ たんぱく あじ に あじ
粘質で淡白な味で、煮くずれしにくく、味つ
けしやすい。おおさか こうきゅう にほんりょうりみせ つか
大阪の高級な日本料理店で、使
われています。

さいばい

こぎくかぼちゃ てつ つく たか メートル
小菊南瓜は、鉄パイプで作った高さ2mほ
どのトンネルにはわせて、つくります。こぎくかぼちゃ
の実みは、トンネルのなか にぶらさ がって、おお
なり、きれいな緑色になります。みどりいろ

まめちしき

こぎくかぼちゃ にほん ぶる さいばい
小菊南瓜は、日本で古くから栽培されている
品種です。いっばんてき た
一般的に食べられているカボチャは、
「エビス」というがいこく はい ひんしゅ
外国から入ってきた品種です。

えいよう

えいようか たか りょくおうしょくやさい
栄養価の高い緑黄色野菜で、カロチンやビ
タミンB1・B2・Cを多くふくみます。おお

さんちしょうかい 産地紹介

ななおし なかのとまち のうか こ
七尾市と中能登町で、農家33戸が、3ヘク
タールのめんせき うんどうじょう はい
面積(運動場の3倍ほど)をつくっ
ています。



はっこう のとやさいしんこうきょうぎかい
発行：能登野菜振興協議会

