とやまのカン（寒）・カン（甘）野菜

富山県では、冬季の気象条件を活かし、よりおいしくなったキャベツ、ニンジン、ダイコン、ハウス白ねぎ、プチヴェール、ホウレンソウ、イチゴなどを対象品目として、供給体制の構築や流通関係者と連携した販促活動に取り組んでいます。

雪国富山では、たとえば露地栽培だと野菜は雪の下になってしまいます。プロジェクトでは、冬のこの条件を利用し、「低温下でゆっくり育てる」、「寒気にさらす」、「一定期間貯蔵する」ことで甘さが増す野菜を「とやまのカンカン野菜」と名付けました。寒さにさらすと、野菜の細胞は凍結防止成分である糖分を増加・蓄積させる特性があります。「カンカン野菜」は、このメカニズムを最大限に利用した富山ならではの高付加価値野菜です。また、秋に収穫後、一定期間貯蔵することで甘みがぐっと増すサツマイモやヤーコンなども「カンカン野菜」として売り出しています。

冬野菜の生産振興や販路拡大を図るため、平成２３年度より「とやまのカン(寒)・カン(甘)野菜プロジェクト」に取組んできました。出荷・販売期間は 12 月下旬から 2 月末までの冬季限定です。出荷時には、“ とやまの寒は甘い！ カンカン野菜　期間限定 ”というキャッチコピーと、愛らしい雪だるまをデザインしたステッカーを貼り、県内スーパーなどの店頭で「カンカン野菜」をＰＲしています。