

食用菊大図鑑

夏ぎく 8月より前に収穫される。ハウスで早熟栽培もされる。

10 cm



岩風(山形)
7月下旬～11月上旬



晩菊
6月下旬～11月上旬



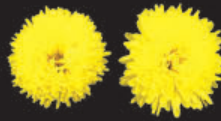
岩船(新潟)
6月下旬～10月下旬



白根(新潟)
8月中旬～11月中旬



寿(山形)
黄ぎくの代表的品種。甘みが強く、
苦味が少ない。8月上旬～10月上旬



唐松
8月下旬～10月下旬



蔵王菊(山形)
7月下旬～11月上旬

秋ぎく 早生種 収穫期は10月上旬～下旬。



早生もって(山形)
10月上旬～下旬



白もって
10月中旬～下旬



阿房宮(青森)
青森県の代表的な食用ぎく
菊海苔が有名。10月中旬～下旬



夏菊(秋田)
10月上旬～下旬



黒石野(岩手)
10月下旬～11月上旬



早生かきのもと(新潟)
10月中旬～下旬



八戸(青森)
10月中旬



紅もって(山形)
9月下旬～10月中旬
早生紫ぎくの代表的品種



石井系黄菊(新潟)
9月中旬～10月中旬



丸湯菊(新潟)
9月下旬～10月中旬



夏菊(山形)
10月上旬～中旬

10 cm

秋ぎく中生種

収穫期は10月中旬から11月下旬。「もってのほか」、「かきのもと」(次ページ)もこのタイプ。



酒田(山形)
平弁。10月下旬～11月上旬



湯沢菊(秋田)
10月下旬～11月下旬



みぶ早生
10月中旬～11月上旬



黄もって(山形)
管弁。花の形や大きさが少しずつ異なるいくつかの系統がある。
10月下旬～11月中旬



十五夜(青森)
10月中旬～下旬



仙人菊(新潟)
10月下旬～11月中旬



ニツ山一重菊(新潟)
10月中旬～11月中旬



青森秋黄菊(青森)
10月下旬～11月上旬



五十公野黄菊(新潟)
管弁。10月下旬～11月上旬。

“袋菊”

新潟県と山形県で栽培される紫紅色・管弁のキクで「もってのほか」(山形県)、「かきのもと」(新潟県)、「延命楽」(山形県庄内地方)、「おもいのほか」(新潟県長岡地方)などが知られる。おもな収穫期は10月下旬から11月中旬だが系統によって若干の早晩がある。シャキシヤキした歯ざわりが特徴。



いしいかきのもと(新潟)
かきのもとの代表的品種
10月下旬～11月中旬



白根系かきのもと(新潟)
濃色系のかきのもと
10月下旬～11月中旬



新岩室(新潟)
淡色系のかきのもと
10月下旬～11月中旬



もってのほか
小型で濃色のもの。
10月下旬～11月中旬



もってのほか(山形)
11月上旬～中旬



長岡28(新潟)
淡色系のかきのもと
10月下旬～11月中旬



延命楽(山形県庄内地方)
11月上旬～中旬



もってのほか
大型のもの11月上旬～中旬



赤菊(山形県庄内地方)
大型で花弁がさじ状になる
11月上旬～中旬



かしろ(山形県置賜地方)
11月上旬～中旬



もってのほか(山形)
花弁が著しくさじ状になる
11月上旬～中旬

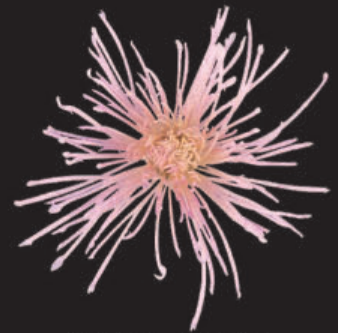
秋ぎく晩生種 収穫期は11月から。



新潟62 (新潟)
11月上旬~下旬



潟東 (新潟)
11月上旬~11月下旬



越路75 (新潟)
11月上旬~中旬



鬼菊 (秋田)
10月下旬~11月下旬



高柳4 (新潟)
11月上旬~下旬



大毎平弁黄菊 (新潟)
11月上旬~中旬



紫雲寺金唐松 (新潟)
11月上旬~中旬



中之島19 (新潟)
11月上旬~11月中旬

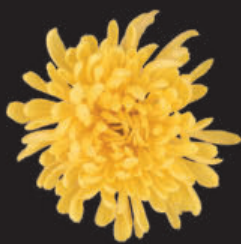


坂本菊 (滋賀)
11月上旬~11月中旬



長岡金唐松37 (新潟)
11月上旬~中旬

秋ぎく極晩生種 11月中旬以降が最盛期。



中之島21 (山形)
11月上旬~12月上旬



上田黄
11月中旬~下旬



山北84 (新潟)
11月中旬~12月上旬



高柳1 (新潟)
11月上旬~12月上旬



系唐松 (新潟)
金唐松より弁が細い
11月中旬~12月上旬



紫唐松 (新潟)
11月上旬~12月上旬



霜知らず
11月上旬~12月上旬

食用ぎく料理紹介



「おひたし」

県内では、最もスタンダードな食べ方です。お酢を入れたお湯で30秒ほど茹で、水気を切ると、食感よく色鮮やかに仕上がります。酢醤油や胡麻ドレッシングをつけたり、サラダにちらして食べるとおいしいです。



「酢の物」

茹でたきくを、きゅうりなどの野菜や大根おろしと一緒に甘酢に和えたものです。



「和えもの」

茹でたきくを酢醤油やごま味噌、などで和えます。白和え、胡桃和え、ずんだ和え、マヨネーズ和えにしてもおいしいです。



「きく寿司」

茹でたきくを酢飯にちらす、または混ぜ込むと、彩りもきれいです。



「さらさ寄せ」

みりん、しょうゆなどで味付けしただし汁と一緒に、寒天で固めたものです。



「天ぷら」

花びらをちらしてかき揚げ風にしてもおいしいですが、花を丸ごと天ぷらにしてもおいしいです。