

家庭菜園



南部営農センター 園芸課
営農主管 検校 哲也



Q

刺身の隣に飾ってある大葉と梅干に使う赤じそは別物ですか？

A

どちらもシソ科のシソ属の植物で、葉の色が異なる品種です。青じそである大葉は若葉を食します。赤じそはあくが強く食べませんが、漬物や梅干の色付けに使います。

しそ(紫蘇)は日本のハーブと言われ、日本料理に伝統的に使われてきました。抗酸化作用があることから、刺身の「つま」に添えます。毒消しになるほか、食欲をそそる引き立て役になっています。

葉だけでなく、花(花穂)はなほ(や実(穂じそ)も、料理を演出する大切な脇役です。古くは、縄文時代の遺跡から、しその実が発見されていて、五千年以上も前から使われてきたことが分かっています。

愛知県は大葉を始めつまもの野菜の全国イチの産地です。豊橋など東三河地方の温室で栽培され一年中出荷しています。

一方の赤じそですが、大治町が産地です。別名「赤ちりめん」とも呼ばれ、町の特産品となっています。

梅干を漬けるころになると、庄内川の河川敷が一面赤紫色に染まります。新大正橋の上から一望できる赤じそ畑と庄内川の美しいコントラストはまさに絶景です。

オンライン
農業塾は
コチラ



管内の
病害虫情報は
コチラ



家庭菜園
情報は
コチラ



[花穂]



[穂じそ]



▶はるちゃん

また、大治町のマスコットキャラクター「はるちゃん」は、赤じそをモチーフにされていて、赤じそ妖精と呼ばれています。

