

バイオトレジャー

伊賀菜

●取材先

養肝漬宮崎家株式会社
宮崎 慶一さま
社団法人 大山田農林業公社
福永 兵衛さま 山田 剛志さま

●食材説明文（約 140 文字）

地域を活性化させるため、地元育種家が 10 年の歳月をかけて作り出した「いがむらさき」。はくさいの形に、ひのなの紫色が印象的で、ひときわ目をひく。地元老舗漬物屋が代々伝わる醤油で漬け込んだ漬物「伊賀菜」は、風味を損なわず、素材の良さが生きている、おいしさでも、目新しさでも話題性十分だ。

●現地風景コメント（約30文字）

1



地元育種家により白菜とひのなの交配によって誕生した、アブラナ科新野菜「いがむらさき」。

2



9月中・下旬に種をまき、
10月に間引き・追肥を行う。

3



三重県農業研究所の「いがむらさき栽培暦」を活用して栽培をしている。

4



5



消毒は主に微生物農薬を使い、化学農薬を最小限におさえている。

6



白黒マルチシートをかけて、よごれの防止、地温の安定、除草作業を軽減。

7



日当たりを良くすることと、初冬以降の低温効果で、葉が鮮やかな紫になる。

8



周囲にだいこんとひのなを植え、害虫の侵入を防いでいる。

9



収穫時期は12月から1月。

10



1玉800gほどになり、
紫色で、半結球のはくさいに近い。

11



しゃきしゃきとした歯ごたえがあり、サラダ、中華料理
漬物に適している。

12



目や血管に良い効果のあるといわれる
アントシアニンを多く含む。

13



地元漬物業者が、
浅漬けにし「伊賀菜」として販売。

14



塩と醤油で漬け込まれる。

15



冷たい水で一株一株、
丁寧に洗っていく。

16



乾燥させたあと、
ひとつひとつ並べていく。

17



18



「赤色の漬物は珍しいので消費者の目を引くのではないか…」
そんな思いから「伊賀菜」は生まれた。

漬け蔵には30種類以上の酵母があり、
漬けものに良い作用をもたらす。

19



20



アップバージョン

まんべんなく塩をふる。

●食材写真コメント（約30文字）

21



ひのなの食感とはくさいの風味がする。
ほのかな酸味がごはんによく合う。

22



縦バージョン

23



アップバージョン

●調理盛付例コメント（約30文字）

24



伊賀菜とながいも和え。
伊賀菜の風味とさわやかな酸味が、
ながいもの食感と絶妙にマッチする。

25



縦バージョン

26



引きバージョン

27



縦バージョン