

バイオトレジャー

刺身とうがらし
トラノオ

●取材先

農事生産塾 「向井の里」 奥地啓吾さま
東紀州観光まちづくり公社

●食材説明文 (約 140 文字)

形が虎の尾に似ていることから名づけられた「トラノオ」。尾鷲の漁師は、船にこのトラノオを常備し、わさびの代わりに刺身につけて食べている。意外にも、これがじつによく合う。

わさびとも普通のトウガラシとも違うその独特的の辛さは、クセになる旨さ。人気急上昇中の新しい薬味だ。

●現地風景コメント（約30文字）

1



2



伏見甘長とうがらしが原種で、
交配により、辛みがかったといわれている。

尾鷲湾が一望できる山の中腹にある畑。
温暖な気候はトラノオの生育に最適。

3



腐葉土を混ぜた土に、米ぬかを引き、
化学肥料や農薬はいっさい使わない。

4



小さくも可憐なトラノオの花。

5



他品種と交配しやすいので、種を守るために他の作物と離して栽培する。

6



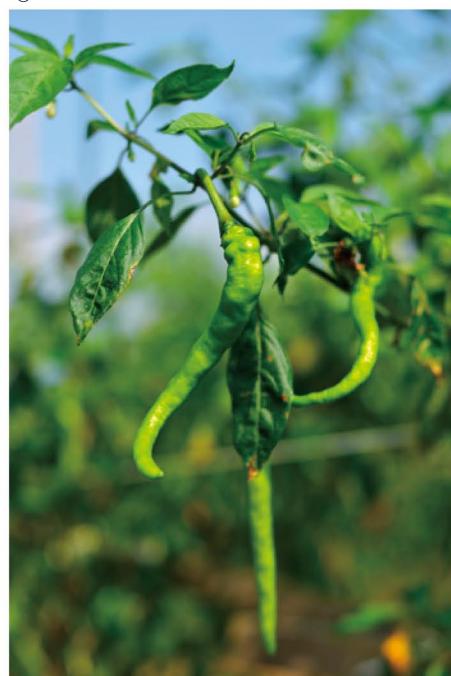
きびしい暑さでも、水の補給をすれば新しい葉が出てきて、実がつきはじめる。

7



枯れた葉をこまめに取り除き、
余分な栄養を使わせないようにする。

8



ユーモラスな形が
目をひく。

9



暑さが増してくる初夏が、収穫の最盛期。次々と実がなりはじめる。

10



鮮度を保つため、
茎を少し長めにカットする。

11



暑ければ暑いほど、
緑濃く色づき、辛さも増す。

12



採れたてのトラノオは、
さわやかな香りがする。

13



種取りも地元で行う。
種は、赤く完熟させてから取る。

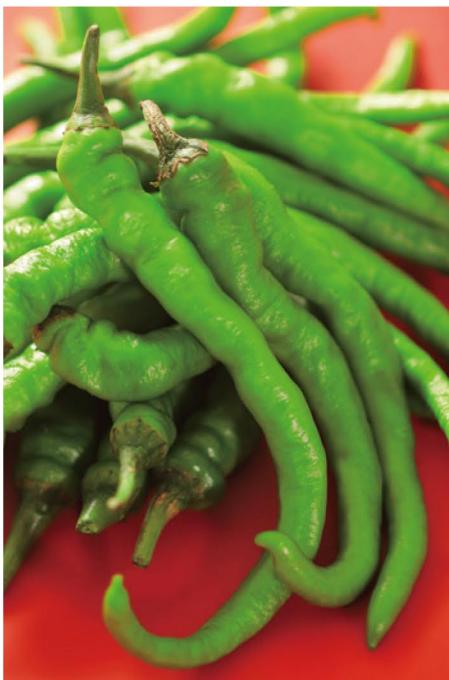
14



鹿よけのかかしで畑を守る。

●食材写真コメント (約 30 文字)

15



軽く先っぽが曲がった、
理想的な形のトラノオ。

16



別バージョン

●調理盛付例コメント(約 30 文字)

17



刺身によく合う。青唐辛子を、
生のまま使うことは珍しい。

18



横バージョン