

バイオトレジャー

たかな漬け

●取材先

熊野市飛鳥町
飛鳥たかな生産組合

●食材説明文(約140文字)

霜が降りるほどの寒さは、肉厚で辛味のある葉にし、
昼間の暖かな陽射しはたかなを赤く色づかせる。その風
情をいかすため着色料や添加物を一切使わず、塩だけで1
枚1枚丁寧に漬け込んでいく。減農薬や有機肥料だけで
なく、減塩にもこだわった飛鳥のたかな漬け。栽培から
加工まで一貫生産することで食の安心と安全を生み出し
ている。

●現地風景コメント（約30文字）

1



熊野市はたかの栽培がさかん。
寒暖の差がおいしい葉を育てる。

2



稻作が終わったあと、
9月下旬に種をまく。

3



11月上旬から4月いっぱいまで、
葉が大きくなるたびに収穫する。

4



毎年、土壤診断を行い、
必要な肥料だけを使っている。

5



太陽に当てることで、
葉が赤みを帯びてくる。

6



葉の消毒は組合が管理している。
食の安全を守る取り組みのひとつだ。

7



消毒後、
1週間は収穫をしない。

8



マルチのおかげで、
除草作業の手間を省いている。

9



葉の不ぞろいが出ないように、
自主的に規格を決めている。

10



大きくなりすぎると、
葉や茎が固くなってしまう。

11



切り口はまっすぐになるように。
見た目の美しさにも気を配る。

12



縦バージョン

13



栽培しているのは、
「赤大葉たかな」という品種。

14



葉自体にピリ辛の味がついている。
漬物に最適な素材だ。

15



収穫した葉を一枚一枚、
丁寧に洗っていく。

16



再度、破れや汚れがないか確認をし、
規格外のものは取り除く。

17



1回目の漬け込み作業。
まんべんなく塩をふる。

18



丸2日間、しっかり漬け込む。
たかなの水分がたっぷり出る。

19



葉をもんで食感を柔らかくする。
同時にアクも出す。

20



1度目の漬け込みの塩と違う塩を使用。
配分は独自で研究した。

●食材写真コメント（約30文字）

21



たかな本来の味に、ほんのり塩味。
素材の味を楽しめる。

22



縦バージョン

●調理盛付例コメント（約30文字）

23



たかなのピリ辛味とご飯の甘みが、
口の中で程良く混じり合う。

24



縦バージョン