

バイオトレジャー

松阪赤菜

●取材先

紅工房 杉山 喜代子さま
松阪市大阿坂町

●食材説明文 (約 140 文字)

歴史的な偉人も口にしていたという記述がある、由緒ある三重県の伝統野菜「松阪赤菜」

近年はほとんど栽培されていなかったが、地域を活性化させたいとの思いから復活を遂げた。

見るものを惹きつける深い紅は風格が漂い、そのあっさりとした味わいと、小気味良い歯ざわりが食べるものをとりこにする。

何百年も人々に愛されてきた理由が、そこにある。

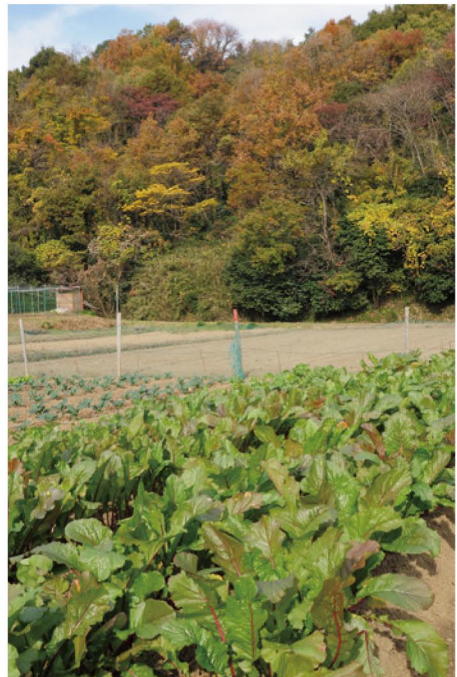
●現地風景コメント（約 30 文字）

1



400 年前に蒲生氏郷が、
滋賀から松阪に持ち込んだといわれる野菜。

2



宅地開発や手軽に栽培できる野菜の台頭により、
数十年間、大規模な栽培は行われていなかった。

3



8 年前に JA に保管されていた種を入手。
これをきっかけに、再び栽培が始まった。

4



縦バージョン

5



種まきから芽がでるまで3日。
成長の速度は早い。

6



できるかぎり消毒は行わない。
種まきと葉が大きくなった時の1回ずつ。

7



元気そうな芽を残し、
10cm間隔で間引きする。

8



土の中に埋まっている部分だけでなく、
茎や葉脈まで鮮やかな赤。

9



収穫は10月中旬から2月まで。
1～2月の寒い時期が旬だ。

10



赤く、細長い形が理想的。
1本1本、出来を確認しながら抜いていく。

11



不思議なことに、田んぼで作ると色が良く、
畑で作ると形が良いものができる。

12



赤菜から出ている細かい根をとる作業。
これが一番大変な作業だ。

13



松阪赤菜は、
平成19年に三重県の伝統野菜に選ばれた。

14



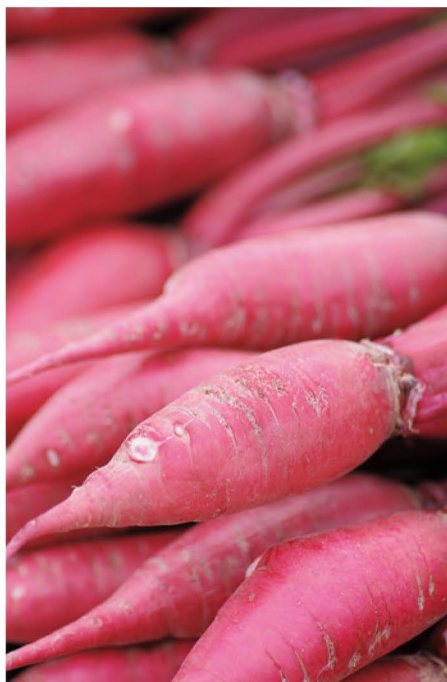
縦バージョン

15



松阪赤菜をふりかけにしたものを、
ご飯に混ぜ、おにぎりに。

16



はじめて赤菜を見たときは、
その美しさに感動した。

●食材写真コメント (約 30 文字)

17



歯ごたえがよく、生でも食べられる。
葉の部分はおひたしにも使える。

18



縦バージョン

19



アップバージョン

20



縦バージョン

●調理盛付例コメント（約 30 文字）

21



わさびに似た辛味が、
お茶漬けによく合う。

22



縦バージョン

23



アップバージョン

24



縦バージョン

●調理盛付例コメント（約 30 文字）

25



漬物にすると、よりいっそう紅色が際立つ。
味だけでなく、見た目も楽しめる。

26



縦バージョン

27



アップバージョン

28



縦バージョン