巻頭特集
あの町の特産野菜

大治の赤しそ

庄内川の河川敷で育つ 夏の始まりを告げる野菜

大治町の特産品・赤しその収穫シーズンが今年も到来。その生産者から「大治の赤しそ」について教えてもらった。

大治町のマスコットキャラクター
赤しその妖精「はるちゃん」

「しそ」は漢字で「紫蘇」と書く。食中毒で死に瀕している少年に紫色をした葉を与えたところ命が蘇りその名がついたと伝わる。中国から日本に入り、古くから梅干しやふりかけなど、日本人にとって馴染み深い野菜の一つでもある。一般的にしそは赤しそのことを指す。青しそは赤しその変種で、大葉は青しその若葉をつんだものの呼び名だ。

県内有数の赤しそ産地

赤しそが町の特産品となっている大治町では、5月下旬から7月上旬にかけて、庄内川の新大正橋北側河川敷が一面、赤しそ特有の赤紫色に染まる。深い赤紫色の絨毯を敷き詰めたような赤しそ畑とのどかな庄内川が織りなす、この時期限定の美しい景色に、夏の始まりを感じる人も多いだろう。

大治町で赤しその栽培が始まったのは戦後間もないころ。当初は農家各々が名古屋を中心に出荷していたが、その品質の良さが知られるようになったからだろう、関西方面からも注文が入るようになり生産が盛んになっていった。需要拡大に伴って安定した供給が求められ、市場からの要請を受けて「大治町しそ出荷組合」が昭和40年代に発足。以来、組合員の尽力により安定した出荷を続け、大治町は県下有数の赤しそ産地となっていった。

平成23年には赤しそをモチーフにした大治町のマスコットキャラクター「はるちゃん」が誕生。はるちゃんの登場により、大治町が赤しその産地であることがより広く周知されるようになった。

現在、大治町しそ出荷組合の組合員は8名。8軒の赤しそ農家が、庄内川河川敷の圃場を中心とした5～6ヘクタールの畑で赤しそを栽培している。出荷量はその年の気象状態により多少変動するものの、近年の年間出荷量は約100トン。名古屋・岐阜といった地元近郊の市場と、京都・奈良・大阪といった関西方面の市場に、ほぼ半分ずつ出荷されている。

たっぷりの日差しと朝霧で

大治町で栽培されている赤しその品種は「赤ちりめん」。葉がきれいなちりめん状になっているのが特徴だ。「ちりめん状の葉は表面積が広く、その分色素がよく出ます。梅干しを漬けると鮮やかな色合いになって、発色の良さに定評があります。品種的にも香りが高い赤しそです」と教えてくれたのは令和3年度組合長の三輪義雄さん。

赤しそ特有の赤紫色は、アントシアニンによるもの。アントシアニンはポリフェノールの一種で、ブルーベリーやナス、紫イモなどにも含まれている天然の色素だ。

太陽の光をたっぷり浴びることで、アントシアニンの濃い赤紫色が出るため、大治の赤しそに太陽の日差しは欠かせない。その日差しを遮る建物がない河川敷は赤しその栽培に最適であり、適度な水分を含んでいる土壌も、赤しその生育にとても適しているという。

また、大治の赤しそが旬を迎える梅雨時から初夏にかけては川霧が多く発生する時期。庄内川にも朝霧が発生し、この朝霧によって大治の赤しそはよりパリッと張りのあるみずみずしい状態で収穫できるという。質の良い赤しそが育つ環境が、ここにはばっちり整っていることがわかる。

夏の始まりを告げる、赤しそ色に染まる庄内川河川敷の景色

大治の赤しそは1株から2回は収穫する。1回目の収穫を終えたばかりの畑は、アントシアニンの濃い赤紫色の部分が刈り取られ、少し緑色を感じる

可搬型茶摘み機での収穫の様子。住宅街に近い畑では日が昇ってから作業する

河川敷では日の出前に収穫

赤しその栽培は、2月中旬から3月中旬の種まきに始まる。除草に消毒、肥料やりなど、手塩にかけて育て、5月下旬、高さ60㎝ほどに育った赤しそは収穫を迎える。生産者にとって収穫時期は繁忙期だが、その中でも最も大変といわれるのが、太陽が昇る前の時間帯に行う河川敷の圃場での収穫だ。どうしてそんな朝早くに行うのだろう。

「赤しその収穫には、大きなバリカンのような可搬型茶摘み機を使います。昼間になると赤しそはしおれてきて首が垂れてしまい、可搬型茶摘み機で刈り取るのが非常に困難になるのです。できる限りパリッと張りのあるうちに収穫したいので、その時期の赤しそ農家は朝がとにかく早い。うちは4時起きですが、3時起きで作業をしてみえるところもあって、みんな早起きです」と三輪さん。

収穫から出荷までの工程は次とおり。

- 赤しそを収穫
- ↓
- 作業場に運ぶ
- ↓
- 水洗い
- ↓
- 脱水
- ↓
- 軸の長さの調整
- ↓
- 袋詰め
- ↓
- 箱詰め
- ↓
- 出荷場に運ぶ
- ↓
- 出荷

脱水後の「軸の長さの調整」とは、機械で刈り取った赤しそは長さにばらつきが生じるため、その長さを整える作業のこと。一本一本を確認し、軸の余分な長さを手で取り、先から10㎝程度に揃えるという。収穫から袋詰めまでの手作業をお昼までに終え、ひと休憩して夕刻の出荷に取り掛かる。

出荷は、市場の休場日の前日をのぞく7月上旬まで毎日。出荷がない日は収穫作業も休みとなるが、畑の手入れなどをする日となり、この時期の赤しそ農家はほぼ無休だ。

地元ではお茶代わりにしそジュースを楽しむ家庭も多い

裏面も参考に

袋詰め作業をする三輪さんご夫妻

箱詰めした赤しそを、パレットへ積む組合員のみなさん

赤しそは鮮度を保つため、冷蔵トラックで市場へ運ばれる

大治町しそ出荷組合のみなさん

歴史を絶やさず次世代へ

大治町しそ出荷組合には専業者も兼業者もいるが、出荷量が今の3倍あった10～15年前と比較すると作付面積は減少し、組合員数は半減している。就農離れや高齢化の影響はやはりここにもあり、組合員にとって一番の心配は後継者不足だという。

その一方で、明るい話題もある。人手不足と労力の軽減を目指して、2人以上の人手が必要な可搬型茶摘み機を改良し1人で収穫可能な赤しそ刈り機を考案した生産者がいる。また、五代目として農家を継ぎ赤しそ栽培に挑戦し始めた20代の若い就農者もいる。

「大治の赤しそを自分たちが絶やすわけにはいかないと、みんなが強く思っています。これからも続けて、若い世代につなげていきたい」と話す三輪さんも、定年退職後に親から引き継いで赤しその生産者となった。戦後まもなく始まった大治町の赤しそ栽培。70年は続いてきたであろうその歴史が大切に守られ、次の世代へ連綿と続いてくことを期待せずにはいられない。

「大治の赤しそ」の主な需要は梅干しの色付けや塩漬け用。梅干しを漬ける時期になると、スーパーなどで梅と並んで「大治の赤しそ」が販売されているのを見かける。300gの赤しそが入った袋には大きな白文字で「大治の赤しそ」と記されているので一目瞭然。袋の裏面には、梅干しや赤しそジュースの作り方が印刷されているので、是非参考にしてほしい。

特に手軽に作れる赤しそジュースはおすすめ。レモンやクエン酸を加えるので、これからの暑い季節にピッタリといえる。ジュースは好みに応じて3倍から5倍に薄め、水や炭酸で割ったり、焼酎割りで味わったり。ゼリーや寒天、かき氷シロップにも活用できるので、夏休み中の冷たいおやつにも大活躍間違いなし。

赤しそは体にいいアルカリ食品。大治の赤しそファンの方も、味わったことのない方も、今年の夏は、大治育ちの夏ならではの美味しさを存分に楽しんでみて♪

【取材協力】JA海部東大治支店　TEL.052-444-2521　※掲載写真は2019年または2021年に撮影