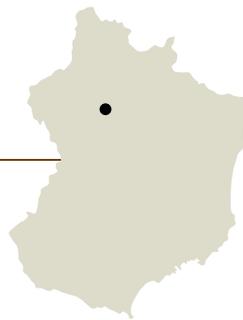




カラシナ

主な産地

- 三和町差塩地区



生産の歴史的由来・特徴

カラシナは、種子が「辛子（からし）」の原材料になっている葉物野菜で、葉には、ワサビに似たピリッとした辛みと、ツーンと鼻を突く香味があります。古くから中央アジアで食用にされてきたといわれ、日本へは9世紀に中国より伝えられたようです。

市内各地で自生しているカラシナを見かけますが、三和町差塩地区で栽培されるカラシナは香りも辛みも強いといわれ、毎年自家採種して栽培を続けています。

昭和時代中頃までは、三和町の各地で栽培も盛んに行われていたよ



うですが、開花期から採種期にかけてアブラムシやテントウムシなどの害虫がつきやすく、駆除に多くの手間を要するため、自家採種の栽培者は年々減少してしまいました。

カラシナの一般的な調理法は「カラシナ漬け」で、3月下旬から4月下旬に収穫したカラシナで作られたものは「涙が流れるくらい辛い」といいます。その辛さは自家採種だから出せるのではないかと言う栽培者は、毎年「自家採種」にこだわって栽培を続け、「からしな漬け」を三和地区の直売所で販売しています。



からしの原料にもなる、カラシナの種子

代表的な栽培方法

9月中旬と下旬の2回に分け、キュウリの枝葉撤去後の畝間を耕さず、一面に種を蒔きます。弱いものは新芽が出ないので、間引きをする必要はありません。

冬期に茎葉（けいよう）は枯れますが、3月頃には新芽が伸び、3月下旬より根元から株ごと刈り取り収穫します。5月上旬に黄色い花を付け始めると、カラシナの辛みも弱くなり始めます。

採種用としていくつか畑に残し、開花期から採種期にかけ、アブラムシやテントウムシなどの害虫がつきやすいので、こまめに駆除します。入梅前の莢が2～3粒はじけた頃に根元より刈り取り、軒下で1週間ほど干した後、手で揉んで採種します。

採種後は、種粉袋（缶でも可）に入れて保存します。



カラシナの花

在来作物と伝統・食・文化

カラシナ漬け

材 料 ●カラシナ ●塩

- 作り方
- ① カラシナを熱湯にとおす。
(※株元から入れ、ひっくり返す程度)
 - ② 冷水でしっかり冷やす
 - ③ 絞って水気をきる
 - ④ 塩を手のひらに取り、両手で揉むように塩を絡める
 - ⑤ ビニール袋に入れて、冷蔵庫で4時間ほど冷やしながら漬け込む
 - ⑥ 水気を絞り、食べやすい長さに切って盛り付ける

