



千葉市にはこんな伝統野菜があるよ～
地域に根付いた食材を守り伝えていくことも食育だよ～

伝統野菜について教えて！



千葉市の伝統野菜「土気からし菜」を知ろう！



まずは農家さんの話を聞いてみよ～！

土気からし菜ってどんな野菜？

小松菜やキャベツと同じアブラナ科に属し、千葉市緑区の土気地区で300年以上前から育てられてきた伝統野菜です。旬は2月中旬から3月中旬です。霜にあたり、周りに比べて標高が高いことによる気温の差により独特な「辛味」が出たと言われています。ピリッと辛い食感がクセになるので、それぞれの農家で漬物にするなど代々受け継がれてきました。その辛さから虫も付きにくく、農薬を使わず人にも環境にもやさしく育てられています。



土気からし菜
伝統保存会
の金丸さん



土気からし菜生産組合
(土気からし菜レディース)
の野崎さん



味縁の箱船公式ホームページ

今では、昔の特徴をそのまま持っている希少な食材として「食の世界遺産」と呼ばれるスローフード協会の「味の箱船」に登録されています。

どうして長い間受け継がれてきたの？

その1 肥料として農家さんに大切にされてきた

同じ野菜ばかり育てると土が疲れてしまいます。野菜を育てる前に土気からし菜を育てて土に混ぜると、次の野菜が元気に育ちます。このことは江戸時代の農業の本にも書かれています。



その2 クセになる独特の辛味と食感

からし菜は全国にあるけれど、土気のからし菜は辛みが強いと評判でした。農家のお母さんが作る漬物がお彼岸の旬の味でしたが、行商で東京の方まで売りに行くこともあり地域の隠れた名産品でした。



その3 自家採種と保存活動

畑のまわりが森林に囲まれていて他の植物からの受粉を避けることができ、おもに肥料や自分の家で食べるために作られてきたので品種改良もされませんでした。現在では、千葉市の農政センターで種取りを行っているほか、生産者組合などで漬物教室や販売会を行っています。



土気からし菜について詳しくはこちら



ばくも土気からし菜を食べて守っていききたいな。

おいしいだけでなく、地域の役に立ってきた野菜なんだね

