千葉市の伝統野菜 土気からし菜を知ろう！

キャベツや小松菜と同じアブラナ科の野菜で、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、寒い冬の霜にあたり、標高が高い土気特有の寒暖差によって生まれた独特のピリッとした「辛み」が特徴です。食文化として地域に根ざした歴史が評価され、第６回千葉市食のブランド「千」※にも認定されています。







※千葉市食のブランド「千」とは

千葉市の農産物・加工食品・食関連サービスのうち、優れた地域産品であると同時に社会課題の解決に取り組む生産者・事業者のつくる商品・サービスを「千」として認定する制度です。



「とけからちゃん」を販売する千代田漬物株式会社の柿澤社長にインタビューをしてきました。

ピリリと辛い！ 土気からし菜のお漬物「とけからちゃん」のはじまり。

土気からし菜の漬物をもっと多くの人に食べてもらいたい！伝統を受け継ぎ、土気地域を盛り上げたい！との願いから、土気からし菜生産組合・千代田漬物株式会社・千葉市が協力し、商品開発が始まりました。

商品化する上でのこだわりは？

大量の土気からし菜をおいしく均一に漬けるため、長さをそろえたり太い茎はカットするルール（出荷規格）を土気からし菜生産組合のみなさんと作りました。今でも出荷前にはみんなで集まって生産状況や、ルールを再確認する「目合わせ会」を開いています。



土気からし菜の位置づけとは？

同じアブラナ科の野菜を使った漬物には、高菜やおみ漬けなど全国にありますが、和からし（マスタードや納豆のからし）の原料になる種を持つピリッとした辛みは他にありません。土気では塩漬けが多いですが他の地域では酒粕漬けやわさび漬けにもします。



「とけからちゃん」の秘密とは？



パッケージに描かれた妖精は、伝統野菜を現代に伝えるキャラクターです。全身は土気からし菜の緑に包まれ、髪には葉を、髪留めにはお花を付けています。“土気伝統のからし菜を、土気からお届けする”という意味を込めて名付けられました。

千葉市が制作し、商標登録しています。
（商標登録第 5721935 号）

漬物は、食べ物が少ない時代を支えた大切な保存食として、縄文時代から作られてきた歴史があります。平安時代には一汁三菜の食文化の中で、栄養バランスを整える知恵としても毎日の食卓を支えてきました。「とけからちゃん」を使ったおむすびレシピは２ページでも紹介されています。そんな昔から愛されてきた漬物を、お米の最高の相棒として、地域の伝統文化を守る食として、ぜひみなさんにも食べてもらいたいです！

土気からし菜のお漬物「とけからちゃん」が買える場所

- 千代田漬物（株）千葉店（千葉地方卸売市場内）
- 千代田漬物（株）成田店（成田市総合流通センター内）
- 下田農業ふれあい館



千葉地方卸売市場では毎月第２・第４土曜日に一般開放イベント「市民感謝デー」を開催しています。新鮮なお魚やお肉などのお買い物のほか、お食事も楽しめます。