

大原のしそ

シソは、ハッカ科に属する多年草で、日本国外では「beefsteak plant」として知られています。緑色が多いが、大原の溪谷で生息している赤しその品種は、葉が赤紫で、野菜の漬け物作りに欠かせない材料です。

しそは町周辺の小さな土地で栽培されており、7月中旬から8月上旬まで収穫されています。約3.5ヘクタールの地元の農地がこの植物の栽培に使われています。葉を茎からもぎとり、水、塩、茄子、キュウリなどと混ぜてバットに浸けます。

数日のうちに、紫蘇の赤い色が野菜に吸収され、大原の野菜の漬物に特有の深紅色となります。

しそは天然の防腐剤として機能し、何世紀にもわたって地元の人々によって使用されてきましたが、大原住民は作物と天皇家とのつながりを誇りに思っています。

地元の言い伝えによると、住民は1185年に寂光院に入寺した皇太后の建礼門院に、野菜の漬物を届け、皇太后はその色を見て大層喜んだそうです。別の伝説では、皇太后の侍女である阿波内侍氏が、頂き物のキュウリと茄子を保存するために地元で栽培されたしそを使い、特徴的な赤い漬け物ができあがったとも言われています。

数年前、大原からのしそ漬け野菜の需要が高過ぎて、しその栽培者は地元のメーカーのニーズに応えられなかったということがありました。日本の他の場所から仕入れた赤しそを試してみたが、漬けた野菜の色が再現できなかったそうです。

地元の栽培者は、町を囲む高い山のおかげで、他の株との交差授粉が起きなかったため、大原独自のしそが生まれたと考えています。