

紫蘇

「紫蘇」又稱日本羅勒，是一種薄荷屬的多年生香草。大原村出產的紅紫蘇，是醃制鹹菜，特別是製作大原名產「柴漬」不可缺少的材料。

紫蘇每年 7 月中旬至 8 月上旬採收，葉子從莖上摘下後，與茄子、黃瓜等夏季蔬菜一起加鹽後放入木桶內醃製。不過數日，蔬菜就會被紫蘇葉染色，呈現大原醃菜特有的深紅色。

數世紀以來，不僅是當地百姓將紫蘇作為天然防腐劑，就連皇族也會使用。據當地傳說，皇太后平德子 1185 年在寂光院出家後，收到當地居民所獻醃菜，對醃菜的顏色一見傾心。另有傳聞，皇太后的侍女阿波內侍為了保存村民送來的黃瓜和茄子，使用本地產的紫蘇，製成獨特的紅色醃菜，大原醃菜由此誕生。

二戰後，大原醃菜供不應求，當地紫蘇農戶曾一度無法滿足市場需求。當時，商家雖然嘗試使用從日本其他地方購買的紅紫蘇製作醃菜，但顏色卻不盡如人意。當地農戶認為，因大原周圍高山環繞，故當地的紫蘇不會發生異株異花授粉，所以才造就了獨一無二的大原紫蘇品種。

紫蘇，醫學上稱蘇葉。據傳，過去曾有中國人因為吃了太多螃蟹而引發食物中毒，中醫將這種紫色的葉子煎湯，患者喝下後快速得以康復。因此，這種「讓人復甦的紫色葉子」得名「紫蘇」。

從栽培紫蘇的春天，到製成醃菜上市的秋天，大原會舉辦各種體驗活動。活動詳情

和報名方法，請參閱「京都大原觀光保勝會」的官方網站。