

紫苏

“紫苏”又称日本罗勒，是一种薄荷属的多年生香草。大原村出产的红紫苏，是腌制咸菜，特别是制作大原名产“柴渍”不可缺少的材料。

紫苏每年 7 月中旬至 8 月上旬采收，叶子从茎上摘下后，与茄子、黄瓜等夏季蔬菜一起放入木桶内加盐腌渍。不过数日，蔬菜就会被紫苏叶染色，呈现大原腌菜特有的深红色。

数世纪以来，不仅是当地百姓将紫苏作为天然防腐剂，就连皇族也会使用。据当地传说，皇太后平德子于 1185 年在寂光院出家后，收到当地居民所献腌菜，对腌菜的颜色一见倾心。又有传闻说，为了保存村民送来的黄瓜和茄子，皇太后的侍女阿波内侍使用本地产的紫苏，制成独特的红色腌菜，大原腌菜由此诞生。

二战后，大原腌菜供不应求，当地紫苏农户曾一度无法满足市场需求。当时，商家虽然尝试使用从日本其他地方购买的红紫苏制作腌菜，但颜色却不尽如人意。当地农户认为，因大原周围高山环绕，故当地的紫苏不会发生异株异花授粉，所以才造就了独一无二的的大原紫苏品种。

紫苏，医学上称苏叶。据传，过去曾有中国人因为吃了太多螃蟹而引发食物中毒，中医将这种紫色的叶子煎汤，患者喝下后快速得以康复。因此，这种“让人复苏的紫色叶子”被命名为“紫苏”。

从栽培紫苏的春天，到制成腌菜上市的秋天，大原会举办各种体验活动。活动详情

和报名方法，请参阅“京都大原观光保胜会”的官方网站。