

Farm products

農産物

# 管内の農産物

## 東区の矢賀ちしや

矢賀ちしやのキャラクターちしやこです



「広島伝統野菜」として復活、父から子へと受け継がれた矢賀ちしやを紹介します。



広島県の伝統野菜「矢賀ちしや」が復活して今年で12年。これからも地域の特産品として守られていきます。

6棟のハウスと露地を合わせた25<sup>ルー</sup>の圃場で、20年以上にわたり野菜を作っている飯田さんご夫婦。昭和が終わる今から30年前、父の森一さんが当時この地で栽培していた矢賀ちしやでしたが、森一さんが亡くなり手元にも種もなく栽培ができなくなりました。ところが平成12年、広島県のジーンバンク（遺伝子銀行）で矢賀ちしやの種を保存していることを知り、すぐに導入しました。平成15年には矢賀ちしやの生産者グループが結成され、本格的な生産がスタートすることとなります。赤みが濃く、小さくちぢれた矢賀ちしやは、肉厚で独特の苦みがあるのが特徴。無農薬・無化学肥料で栽培される飯田さんの矢賀ち



〈食材提供者〉  
東区矢賀 飯田 澄雄さん 悦子さん

しやは、害虫からの影響を抑えるため、今年度は涼しくなりはじめる10月上旬に播種し、11月上旬ハウスに400株、露地に1300株ほど定植されました。冬の日差しと寒さが増すほど赤みが濃く深まっていく特徴など、これまでの経験を活かしながら出荷のタイミングを計ります。1月中旬から3月下旬頃まで計画的に出荷され自宅に併設する直売所や東区内の生産者が出荷する直売所「木曜であり市」、近郊の量販店などに並びます。なかには直接買い付けに訪れる飲食店もあるほど、確かなその品質は二人の笑顔が目印の出荷者レベルを見て選ばれています。葉肉の厚さと独特の苦みを活かして、今回は素材の味が風味に程よく残るペースタで紹介しします。

## チシャと生ハムのパスタ

ほろ苦いチシャがアクセントに

### 材料(2人分)

- ・パスタ.....160g
- ・チシャ.....葉4枚
- ・生ハム.....4枚
- ・ニンニク.....1片
- ・オリーブオイル.....大さじ2
- ・パスタのゆで汁.....大さじ2
- ・塩.....小さじ1/2
- ・黒コショウ.....少々

### 作り方

- ①パスタをゆで始める。
  - ②チシャは食べやすくちぎり、生ハムは4等分にし、ニンニクはみじん切りにする。
  - ③フライパンにオリーブオイルとニンニクを入れて炒め、香りが立ったところで塩・ゆで汁を入れて一煮立ちさせて火を止め、ゆであがったパスタ、チシャ、生ハムを入れてさっと和える。
  - ④器に盛り、黒コショウをかける。
- ※仕上げは予熱で手早く

(制作：イーファム)

農産物でつくる

# れしぴ れしぴ

Special Kitchen

