

Farm products

仲間

管内の 農産物

安佐南区祇園のパセリ



葉が細かく縮れ肉厚で緑色濃くやわらか

種を守り続ける伝統野菜

安佐南区祇園のパセリを紹介します。



西区エリアで戦前より栽培されていたパセリ。需要が増えてきた昭和25年頃より栽培エリアも拡がり、西山家でも栽培が始まりました。在来種から選抜された「鯉城」が現在の「祇園パセリ」です。

周年出荷を目指し、西山さんは2月・5月・8月の年に3回種を播き、8月に播いたものが今、出荷の最盛期を迎えています。8月中旬に播いた種はおよそ2週間で芽を出し、9・10月に間引きを行います。良い種を採るため、大きさにこだわらず、形や強さを見ながら行う間引き作業は、長年の感覚が判断基準となっています。11月から収穫が始まると、12月には寒さから守るため背丈ほどのハウスで囲います。ハウス内で中腰の作業は決して楽ではないけれ



〈食材提供者〉
安佐南区祇園 西山 厚子さん

ど「手をかければかけるほど応えてくれるように感じる」と、西山さんはパセリとの距離をさらに近くします。

添え物や香料として使われることが多く、脇役になりがちのパセリですが主役としてたくさん食べてもらいたいと、西山さんも組合員である祇園出荷組合ではレシピの考案と積極的なPR活動を展開しています。さらに出荷組合では地元の祇園・山本小学校での、伝統野菜「祇園パセリ」を学ぶための総合学習や独自給食メニューなどへの取組みにも協力もしています。

卵とじ、ゴマ和え、天ぷら、ジューズなど、食べ方はいろいろあるけれど、しっかり主役として食べてもらいたいと出荷組合ではまだまだレシピを考案中。今回はベーコンのうま味加わりさらにおいしい、パスタにもごはんにも合う、ふりかけでお試しください。

パセリのベーコン入りふりかけ

加熱すると苦みが消えて食べやすい

材料 (4人分)

- ・パセリ……………1束 (50g)
- ・ベーコン……………3枚
- ・オリーブオイル……大さじ1/2
- ・コンソメスープの素……小さじ1
- ・ナッツ類……………大さじ1

作り方

- ①パセリは太い茎を除き、みじん切りにする。ベーコンは5mm幅に切る。ナッツは粗みじんにする。
- ②フライパンにオリーブオイルを入れて熱し、ベーコンをしっかりと炒める。パセリ、ナッツ、コンソメを入れ、さっと炒めたら火から降ろす。
- ③ご飯にかけたり、ゆでたパスタに和えていただく。
※パセリの水分はしっかりと取ってから調理する

(制作：イーファム)



肥料に使われるのは西山家の稲わら。収穫後は畑にすき込みやさしい土壌改良を。

農産物でつくる

れしぴれしぴ

Special Kitchen

