

担当課	有田振興局農林水産振興部農業水産振興課
担当者	楠・上野山・中尾
電話番号	0737-64-1273（直通）

全国初！！

絶対辛くない ししとうがらし『ししわかまる』の収穫まっさかり！

ししとうがらしは、高温・乾燥等のストレスにより辛い果実が発生します。外観からは区別できないため、食べると辛い果実に“たまに当り”ます。

「ししわかまる」は、遺伝的に辛い果実が発生しない、和歌山県のオリジナル品種です。

“絶対”に辛い果実が発生しないのが特徴です。

生産しているのは全国で和歌山県だけ。その中でも県下最大の産地である有田地域では、春に植えた「ししわかまる」の収穫が、今まさに、最盛期を迎えています。

「ししわかまる」は県暖地園芸センターで育成。令和2年3月に品種登録出願、同年7月に登録公表されました。



15本入りパッケージ



冷やし中華の具材としても good！

県内での購入先

有田地域

- ファーマーズマーケット「ありだっこ」（阪和自動車道有田 IC から車で約1分）
- 物産販売・飲食施設「道あかり」（湯浅御坊道路湯浅 IC から車で約6分 稲むらの火の館前）

和歌山市内

- ロックスターファームズ（南海和歌山市駅直結「キーノ和歌山」1階）

食べ方

焼き鳥、焼き肉、じゃこ炒め等 従来のししとうがらしの食べ方はもちろん。

生で、サラダやそうめん・ざるそばの薬味、冷やし中華の具材として使ってもOK。

辛味がダメな人や子供も安心して食べられます。