

冷涼な気候の中山間で栽培されたシシトウは、緑色が美しい炒め物などにして食べたい逸品

シシトウ（シシトウガラシ）

○特 徴：

中山間部の冷涼な気候を活かして、緑色が美しいシシトウを栽培している。

古くから地域全体の栽培品種を統一するなど、生産者の類い希なる努力により高い品質を維持している。現在の品種は「葵シシトウ」。



○食べ方：

天ぷらや炒め物、焼き物の具材として利用。

○来 歴：

昭和50年代に田辺市内の中山間地域で露地栽培が始まった。

その後、米栽培の代わりに水田での栽培が定着し、温室での栽培も取り組まれたことから、栽培面積も増加した。

○ 旬 ：5月～11月

○産 地：田辺市（中辺路町、旧大塔村）

○生産量：約4 t（H24年度）

○問い合わせ先：JA紀南（代表 0739-23-3450）

○出荷期間：5月～11月

○販売単位：50g／パック