

土からキッチン®「松阪赤菜」

2026年1月23日

みなさん、こんにちは～。
久しぶりの土からキッチン®取材の投稿です！

今回は三重県の伝統野菜である「松阪赤菜」を育てていらっしゃる紅工房さまに訪問しました。
代表を務める杉山喜代子さんは、たくさんの取材を受けておられ、今回の「松阪赤菜」を復活させた方です。
「松阪赤菜」は三重県松阪地方で古くから栽培されていたアブラナ科のお野菜。



葉は緑色、そして根は鮮やかな赤紫をしてとても綺麗なお野菜です。
その歴史は古く、松坂城（現・松阪城）を築城した蒲生氏郷が近州（現在の滋賀県）より持ち込み、矢川という地で育てたとされています。
当時は日野菜と呼ばれていましたが、日野菜とは異なる形態に変化してきたため「赤菜」として栽培されました。

長い歴史のある「松阪赤菜」ですが、一時栽培が途絶えていたお野菜で、三重県科学技術振興センター（現・三重県農業研究所）が保管していた種をJAを通じて譲り受けた杉山さんが、栽培され復活させたそうです。

しかし、「松阪赤菜」は根や葉が一定ではなく、細いもの・太いもの・丸いもの、中の色が白っぽいものや、赤紫のものなどあったそうで、これを根気よく栽培されて一定の基準になるまで選別を繰り返されたとのこと。そんなご苦労が、今の色鮮やかな「松阪赤菜」となったのです。お伺いした時も、杉山さんが色々な料理方法を教えてくださり、とても勉強になりました。

写真は、『べんべん焼き』というそうで、昔から食べられている料理で、簡単で、おやつにもお酒のおつまみにもピッタリです。作り方は、小麦粉を薄く溶いてホットプレートに丸く広げ、かつお粉、ちくわ、松阪赤菜の塩漬けをのせて焼くだけ。松阪赤菜の塩漬けだけで味付けなしでも十分美味しくいただけます



紅工房は10人のグループで運営されていて、「松阪赤菜」の加工もおこなっており、塩漬け・酢漬け・ぬか漬けなど、綺麗な色のまま食卓を飾ってくれるものばかりです。

そしてこの「松阪赤菜」は生で食べてもおいしい！

辛みもなく、サラダにしても彩がとてもいいです。



今栽培期の畑にも伺いました。予想していたより大きくて太い！

そして種をまいたばかりの小さな芽も、ちゃんと赤くてかわいらしい。



「松阪赤菜」は暑すぎると生育には向かないらしく、種まきの時期なども適切な時期があるそうで、通常は9月に種まきし、2月中旬～

末くらいまで収穫されます。

ただ、「松阪赤菜」は収穫量が限られているため県外に流通されていません。

ただ、杉山さんは春にチャレンジ見事5～6月に栽培されたこともお聞きしました。

新たな試みにチャレンジされる杉山さんのお人柄にも感銘を受けました。



ただ、「松阪赤菜」は収穫量が限られているため県外に流通されていません。

松阪インターを降りてすぐの松阪農業公園ベルファームや松阪駅近くの、まつさか交流物産館にてお買い求めいただけます。ぜひ三重県にお越しの際はお立ち寄りくださいな。

滋養薬膳料理士

高城 栄