



# 厳寒に鍛えられた 阿蘇高菜は ピリツと旨い。

撮影協力:江藤加工食品  
問い合わせ:阿蘇たかな漬協同組合 TEL 0967-35-4901



高菜折り



高菜飯

## 「阿蘇高菜」

「阿蘇高菜」は古くから熊本で栽培されており、現在阿蘇地方を中心に栽培されています。しなやかな細身の姿、ピリツとコクのある味わいが特徴。阿蘇の霜や雪に耐えてこそ生み出される繊細さと力強さです。

3月下旬、一本一本、手で折って収穫されます。「高菜折り」を体験できるイベントも開催され、家族連れなどに大人気。収穫したては、菜焼きや白和えなどにされ、まさに春の訪れを告げる食材です。

農家は、1年分の漬物を大桶に漬け込みますが、漬けて日が浅い時期は「新漬け」として、鮮やかな緑色とさわやかな旬の味をいただくことができます。また「高菜飯」は、古くなった高菜漬けを利用する生活の知恵でしたが、現在では、さまざまな具を入れて楽しむ郷土食となりました。



春の阿蘇谷

