



丸ごと収穫するのではなく、開いた外側の葉から順番に「掻き」取って収穫する。かき「チシャ」という名前の由来もここからきているのだとか。

季節によって葉の色が異なり、霜が降ると赤く色づく。

旬

かきチシャ

シヤキツとしてほろ苦い…あの味をもつ一度！昔なつかしい野菜が「旬」に復活!!

か きチシャ「復活との噂を聞きつけて、今回は下関市安岡へ。大通りから細い道へと車を走らせる。のどかな風景の中に赤紫に染まった畝を発見。かきチシャの畑だ！朝陽をいっばいに浴びた葉が、みずみずしくキラキラと輝いている。

葉 こぼのフリルがとってもキレイ！しかもスゴい歯ごたえ！ほのかな苦味もあるんだ。

昔 はあちこちの庭先で見かけるのができたこの野菜。探ってきて簡単に調理できることから、急な来客のおもてなしにも重宝し、毎日の食卓にのぼる機会も多かったとか。ところが、苦みが少なく比較

的収穫の簡単なサニーレタスが普及するにつれ、かきチシャはほとんど作られなくなりました。

し かし、昔なれ親しんだ独特の味と食感を求める声も多くこのたび下関市安岡地区の「ひまわりレタース」のみなさんが栽培を再開。かきチシャは「やまぐちこだわり農産物」として見事復活した。今はまだ生産量が少ないが、これから期待されている野菜なのだ!!

美味



チシャもみとは、かきチシャをちぎって酢味噌やゴマなどと和えたもの。ほんのり甘酸っぱいたれとかきチシャの苦味が絶妙!



ふるさとには
ちしやもみがうまい
ふるさとにゐる

山頭火

霜がふると赤く色づく「かきチシャ」。山口県に生まれた漂泊の俳人種田山頭火(1882~1940)も愛したふるさとをもう一度!