

赤根ほうれん草

赤根ほうれん草は、日本で古くから栽培されていた角種(くのだけ)という品種で、根が赤く、茎がしっかりしていてアクが少なく、葉はやや薄くて切れ込みのある、甘さを実感できる在来種です。

おきたま興農舎の生産者は、受け継がれてきた在来種を食べる人の健康を考え、農薬や化学肥料を使わない畑で栽培しました。

なので、野生的な濃い味と、甘さに感動します。



1930年代、山形の農家柴田さん親子が二代にわたり、在来種ほうれん草の中から“赤い根”で“大株に育つ”株を見つけては大切に育て、その種を採取しては選別を続け栽培しました。

1962年、そのほうれん草が山形農産物品評会で優秀賞を受賞、1970年には生産者組合が作られ「山形赤根」と名付けられ栽培する農家が増えました。しかし、“発芽しにくく病気になるやすい”という性質が敬遠され、作りやすい上に収穫も多い西洋種のほうれん草栽培に切り替えられ、今では「幻の農産物」となりました。

近年、和食に合うほうれん草で注目されています。

NO.184 約250g 税込 475円