



これからも赤シソ栽培を

続けたいです

profile

信雄さん 昭和12年3月26日生まれ。84歳。趣味は孫と遊ぶこと。
弘子さん 昭和13年3月9日生まれ。83歳。シソを使った料理が得意。美沢西在住。

Spotlight

スポットライト



赤シソ栽培50年

傳 信雄さん
弘子さん

「赤シソの魅力は、サラダや漬け物、ジュースやお菓子、味噌など生でも加工してもとてもおいしく、さまざまな料理に使えるところです」赤シソの魅力を話すのは、傳信雄さん、弘子さん夫妻。信雄さんは洞爺湖町（旧洞爺村）の出身で、高校を卒業後にJAとうや湖（旧洞爺村農業協同組合）に就職、定年退職後から弘子さんのシソ栽培の手伝いを始めました。弘子さんは、伊達市の出身で、高校卒業後は実家の農業を手伝い、昭和36年に嫁いで以来、シソを栽培しています。「もともと梅漬けの色出し用にチリメンシソを栽培していましたが、親戚の畑で栽培されていたシソは葉が大きく、苦味も少なかったもので、今の品種の栽培を始めました」ときっかけを話します。昔は30人くらいの人が栽培していましたが、赤シソ栽培は手間がかかるため、現在、洞爺湖町では傳さんの他に1

軒だけで、ハウス栽培をしているのは、傳さんだけだといえます。「ジュース用として収穫するときは、葉の大きさや多少の傷などはあまり関係ありませんが、市場に出荷するときは、傷が付かないように1枚1枚丁寧に収穫し、10枚を1束にして袋詰めしなければならず手間がかかります。朝4時に起きて涼しい時間に収穫しなければならぬのが大変です」と収穫の苦勞を話します。

「昔は近所に教員住宅があり、そこに住んでいた子どもたちがぜんそくや風邪を引いたときに赤シソのジュースを飲ませたところ、それが治ったのを見てシソが身体に良いことを肌で感じたのがシソ栽培を続けている理由です」と続けます。

最後に傳さんは、「町の特産である赤シソを絶やさないように後継者が出てほしいと願っています。そのために、自分たちが元気な間はシソ栽培を続けていきたいです」と意気込みを語ります。

東奔西走



メロンやとうもろこしなど、夏の味覚がおいしい季節になりました。まだまだ暑い日は続きますが、美味しいものをたくさん食べて、体調には十分に気を付けながら、北海道の短い夏を存分に楽しみましょう！（M.O）

北海道・北東北の縄文遺跡群が世界遺産に登録。世界に価値を認められた一方で関係者、識者が「もっと認知度を」と口を揃えていたのが印象的でした。今後も入江・高砂貝塚をはじめ縄文遺跡群の魅力を伝えたいと思います。（Y.D）

今月のワンショット

