

か わ い あ か

川井赤しそ

生産地：岩手県宮古市川井地区（旧川井村）

登録団体：川井しそブランド推進協議会



農林水産大臣登録第160号



特性

葉の表が緑色で裏が赤紫色という全国的にも類を見ない片面紫蘇（かためんしそ）。葉に厚みがあるため、一般的な「しそ」に比べ、葉一枚あたりの重量が1.2～1.8倍で、香りが強い。塩蔵品は、漬物等の強い発色を促し、香りも強いいため、「紀州南高梅」の原料として用いられている。また、地域で商品化した「しそジュース」は人気の特産品として定着している。

地域との結び付き

全国的にも珍しい特徴をもつ在来種を用い、安定的な生産のための苗づくりの技術確立のほか、川井地区全体で採種から栽培・収穫・加工までの工程を管理し、環境に配慮した持続的農業を実施。害虫の発生を抑える冷涼な気候と、収穫期が短く冬場の農閑期に地力が回復することにより、高品質の「しそ」生産が可能。