

松阪市原産地呼称管理委員会
松阪赤菜委員会認定商品

まつさかあかな

松阪赤菜

松阪赤菜は、約400年前に松坂城を築いた蒲生氏郷が伝えたと言われます。一時流通が途絶えていましたが、市内の農家の女性グループが復活させ、栽培から加工、販売まで取り組んでいます。

根や葉の軸は赤く色鮮やかで、主にお漬物に加工し、酢漬、ぬか漬、塩漬などになります。漬物は牛肉との相性も良く、すき焼き、網焼きの付けあわせにお勧めです。また、生でも炒飯などの炒め物や、千切りにしてサラダとしても良く合います。



松阪市原産地呼称管理制度とは？

松阪市の農作物や農産物加工品などを、栽培地や栽培方法をはじめ味や外観などを基準に基づいた官能審査を経て、公的な部門が認定することで消費者に安心と信頼を与える制度です。

左のマークは管理委員会の審査で認められた商品に与えられるマークです。



松阪赤菜あれこれ

【見た目】

日野菜より少し太めの形状で、根(全体)と葉の軸が美しい紅色をしています。

【食味】

漬け物が最適。味はあっさりした塩辛さで肉によくあいます。生でも食べれてサラダにも最適。菜っ葉も日野菜より繊維っぽく無く食べやすい。

【由来】

約400年前に松坂城を築いた蒲生氏郷が近江の国から伝えたと言われ、35年ほど前に一時流通が途絶え、平成13年頃より栽培を復活。

私たちがおすすめします！

「松阪赤菜官能審査委員会」委員



官能審査委員
村林新吾

相可高校食物調理科
専門調理師 教諭



官能審査委員
高野 豊

(株)高野総本店
マスターソムリエ



松阪市マスコットキャラクター
ちやちやも

松阪市原産地呼称管理委員会では、「松阪赤菜」「松阪赤菜加工品」を認定第1号とし、品質面だけでなく、松阪市で栽培・生産されてきた歴史的な背景などのストーリー性もアピールすることで需要拡大につなげていきます。

また、今後も新たな認定商品を選出し、松阪自慢の逸品を皆さまに提供してまいります。

松阪市原産地呼称管理委員会

[事務局]産業経済部 MADE IN まつさ課 TEL.0598-53-4129