

虎の尾

7月9日放送

第10回目の放送は、尾鷲の伝統野菜「虎の尾」を紹介します。
この虎の尾、唐辛子の一種でとっても長いのが特徴です。



地元のスーパーへ出荷される規定のサイズはなんと 15 センチ以上！
とっても長い唐辛子です。
形が虎のしっぽに似ていることから、この名前が付けられたんだとか。
かつて虎の尾は「漁師の刺身唐辛子」とも言われていたそうで、
尾鷲の漁師さんたちは虎の尾を持って船に乗り、採れた魚のお刺身のわさびの代わりに薬
味にして、お醤油とともにつけて食べていたんですって。

この虎の尾を作っているのが、農事生産塾「向井の里」のみなさんです。
理事長の黒さんと、生産者のお一人である村島さんにお話を伺いました。



左が村島さん、右が黒さんです。

向井の里では、4人のメンバーで400本の虎の尾を栽培しています。

1 本の木からはシーズン中およそ 1 キロの虎の尾を収穫できるそうですよ。
向井の里の虎の尾も、尾鷲の太陽をいっぱいあびてすくすく育っています。
暑い夏が最盛期です。



この虎の尾の食べ方ですが、村島さん曰く「虎の尾をきざんでごま油と混ぜるとごはんに合う！」。

何杯でも食べられるよ、と教えて頂きました。

他にも、お刺身の薬味や、ソーメンに入れたり、カレーにプラスしたり、パスタのペペロンチーノに使ったり・・・お好みの方法でお召し上がりください。

また、さっと焼いて、お味噌をつければお酒の肴にも。

虎の尾の良さは、辛い・うまい・香りがいい・コクがある、とのこと。

暑い夏を乗り切るのにピッタリですね。

尾鷲市内のスーパー「主婦の店」を中心に販売されています。

秋までの販売ですが、一番おいしいのは夏。

尾鷲を訪れたときには、スーパーの野菜売り場で見つけてくださいね。

風味が豊かな虎の尾は、他にも、三和水産・めでたいやの「ピリカラ鯛みそ」や、モクモクしお学舎では、虎の尾と海洋深層水の塩と尾鷲の甘夏の皮で作った「尾鷲生とうがらし 虎の尾」にも使われています。

辛いものが大好きな方、ぜひお試しください！