



シシトウ

...shishitou...

どこからきたの？

シシトウはピーマンと同じく唐辛子の仲間です。見た目が獅子の頭に似ていることから、獅子唐辛子(シシトウガラシ)の名前が付き、これが略されシシトウとなりました。

ピーマンの元は、唐辛子をヨーロッパで改良した品目ですが、シシトウは唐辛子が日本に16世紀末に伝来し、日本で改良されたものです。



シシトウってすごいね!

シシトウには、ビタミンCが多く含まれています。ビタミンCには体の免疫機能を高め、疲労を回復してくれる作用があります。



シシトウの保存

保存に適した温度は10度で、パック入りの場合はそのまま、使い残りの場合は穴の開いたポリ袋に入れ、冷蔵庫の野菜室で保存して下さい。日数が経つと種が黒くなりますので、早めにご使用ください



高知産のやさい!

高知県のシシトウは全国一の出荷量を誇り、国産シシトウの約半分は高知県産です。県内では、高知龍馬空港のある南国市が主な産地です。

高知県では、冬春期にはビニールハウスを使った促成栽培、夏秋期には雨よけ・露地栽培の産地でリレー出荷することで、周年出荷を行っています。

品種には、高知県の独自品種である「土佐じしビューティ」、「土佐じしスリム」、「ししほまれ」等があります。