



汗見川でシソ最盛期

本町 県大生ら摘み取る

【嶺北】本町汗見川地

区で、特産のシソの収穫が最盛期を迎えている。山里の畑は赤紫と緑に色づき、爽やかな香りに包まれてい

る。同地区のシソは葉の表が緑、裏が赤紫色で「裏赤シソ」と呼ばれる品種。一般的に赤シソより香りが高い

爽やかな香りが漂うシソ畑で収穫に汗を流す高知県立大学の学生ら（本町屋所）

という。30年ほど前に地元女性らが栽培を開始。現在は同地区の集落活動センターがエキスを煮出し、同町の食品会社「さめうらフーズ」に卸している。

13日は高知県立大学の1

年生16人が地域学習の一環で収穫を体験し、約20㍓を摘み取った。その後水洗いして煮出す工程を見学。岡本美桜さん（19）は「どの葉を摘むのか見分けるのが難しかった。協力して加工する地域の方が生き生きしていて楽しそう」と笑顔で汗を拭いた。

同センターによると、現

在は12戸が計20㍓ほどで栽培し、今年は昨年の2・1㍓を上回る収量が見込まれるという。汗見川活性化推進委員会の山下文一会長（84）は「人口が減る中でも特産品の生産に挑戦していることを知ってほしい」と話していた。

（川嶋幹鷹）