

ししとう

ナス科

参考文献

霜村春菜(2014). 野菜と果物の品目ガイド 野菜ソムリエEDITION. 株式会社農経新聞社
フーズリンク. 甘とうがらし/ししとうがらし(獅子唐): 旬の野菜百科, 旬の食材百科. フーズリンク.
2021年5月31日, <https://foodslink.jp/syokuzaihyakka/syun/vegetable/tougarashi.htm> 等

○多摩青果の主な入荷情報

	色の基準											
	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
産地												
山形												
福島												
千葉												
高知												

唐辛子は辛味のある辛味種と、辛味のない甘味種に分けられる。

ししとうがらしは甘味種の一つ。仲間にピーマンやパプリカなどがある。縮めて「ししとう」と呼ばれる

ことが多い。特有の香りといのかな苦味があり

やわらかい肉質が特徴。

辛味種には鷹の爪などの赤唐辛子や

唐辛子の未熟果である青唐辛子などがある。



○産地情報

山形：露地栽培で、主に8～10月に入荷。

夏期の入荷を支えている。

千葉：露地栽培で、主に6～10月に入荷。

夏期は高知と並ぶ二大産地のひとつ。

高知：全国生産量No.1。特に冬春期の生産量は全国の約80%を占めている。夏秋期は露地栽培、冬春期はハウス栽培により通年入荷している。

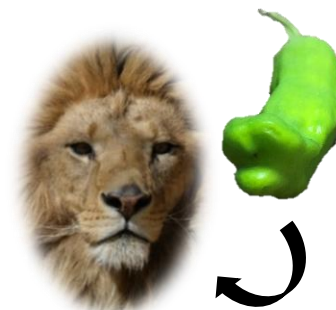
○ししとうの選び方と保存方法

選び方	ヘタまで鮮やかな緑色で、皮にツヤとハリかたさがあるもの。ヘタがピンとしていて実の先端がくぼんでいるもの。	
保存	生	パックのまま、もしくはフリーザーバッグに入れて冷蔵庫野菜室で保存。 ペーパータオルで包むと更に鮮度を保てる。
	冷凍	茎だけを切り取り、水で洗いしっかり水気をふき取り、フリーザーバッグに入れて保存

○名前の由来

ししとうは漢字で「獅子唐」と書く。

この「獅子」は、ししとうの先端の部分が獅子の顔に見えることから付けられたといわれている。



(写真A Cより)

○たまにピリッと刺激的

基本的に辛味はないとされているししとうだが

稀に辛味のあるものがまぎれていることから

「食べるロシアンルーレット」と呼ばれることがある。

ししとうが辛くなってしまう原因は、乾燥など強いストレスの中で育ったといった栽培環境や受粉不良などによるものといわれる。見た目だけの判断は難しいが、種が少ないものや、いびつな形をしているものなどは辛味がある傾向にある。

発行：東京多摩青果株式会社 営業開発部開発課

※2019年現在の多摩青果における各産地の情報とおおよその入荷時期です。気象条件等で実際の入荷状況は異なる場合があります。