



高知の春を味わう 春3月～5月のオススメ商品

春の街路市

春の街路市は、3月半ばから、イタドリ、ワラビ、タケノコなどの山菜が多く出品されます。4月半ばからうすいえんどうやスナップえんどうなどの春豆が増え、5月半ばには梅も出品され、月毎に出品物が様変わりします。また、ひな祭りの前には、梅の花も出品されます。

イタドリ

高知生産量
1位



独特の酸味とシャキシャキとした食感。油炒めや田舎寿司などで食べられる。街路市では生のものや皮をむいてあく抜きしたものが出で品されている。

ゼンマイ

高知生産量
1位



収穫後すぐに茹でてアクを抜き、天日干しで乾燥させて水で戻したものが出で品される。

小夏



白い甘皮と一緒に食べると爽やかな酸味が口の中に広がる。街路市では「宿毛小夏」や「西内小夏」などが多く出品され、これらは県外の品種よりも甘い特徴。

タケノコ



出店日の朝に収穫した新鮮なものや、アク抜きして茹でたもの、さらに先端の葉が黄色く柔らかい「キイコ」も出品される。

梅



出品される「甲州小梅」はカリカリとした梅干しに、「南高梅」や「紅梅」は柔らかい梅干しに、「白加賀梅」は梅干しや梅酒、梅シロップなどに利用される。

じゃこ



塩ゆでて天日干しにした「ちりめんじゃこ」、それを更に乾燥させた「かちりじゃこ」、それより大きい稚魚を使った「かえりじゃこ」が出品される。

オススメ商品の出品時期は、ズレることがございます。ご容赦ください。