



高知の夏を味わう 夏6月～8月のオススメ商品

夏の街路市

夏の街路市には、みょうが、しとう、りゅうきゅう、なすなど、高知を代表する野菜が多く出品されます。その他にも、県花のやまももや高知県の在来種の地キビや地あじなども出品され、この時期が一番高知の風土を感じられます。また、お盆の時期には、お盆用たいまつも出品されます。

みょうが

高知生産量
1位



みょうがは、高知県が全国の9割を生産。生産時期によって夏みょうがと秋みょうがあるが、薬味として使われる夏みょうがの方が人気。

しとう

高知生産量
1位



街路市で多く出品される甘とう美人は、辛くないが、十本に一本程度の割合で、先祖帰りと呼ばれる辛味のある品もある。

地アジ



高知県の沖合いで獲れるマアジの呼び名で、他のアジよりも味が濃く、脂がのっている。干物として出品されている。

りゅうきゅう



りゅうきゅうは、ハスイモの茎。田舎寿司などに使われる。生のままのものや、葉付きのものが出品されている。

たいまつ



燃えやすい松の木が使われ、新盆、月遅れ盆、旧暦盆（期間は年の各盆前に、出品される。

地キビ・餅キビ



高知県在来のとうもろこし。地キビは黄色で、噛むと少し甘さが広がる。餅キビは黒色や白色のものがあり、噛むとモチモチと食感。