

食 材 百 科

ちよろぎ

おせち料理で黒豆の横に添えられている、赤く特徴的な巻き貝のような形の「ちよろぎ」。「ちよろぎ」とは一体どのような食材なのでしょう。「ちよろぎ」の謎に迫ります。

○「ちよろぎ」とは

しゆくこんそう
中国が原産とされるシソ科の宿根草で、根の先端にできる長さ1 cm~3 cm程度の塊茎部分を食用とします。土の中に生えている茎が太くなった部分が巻き貝のような形をしています。

日本には江戸時代に持ち込まれ栽培が始まったとされていて、主に漬物に加工されます。全国各地で栽培されていて、旬の時期は11月から1月です。



○おせちに「ちよろぎ」？

ちよろぎ自体は白っぽい色をしています。赤梅酢に漬けることにより鮮やかな赤色に染まります。

おせち料理に入れられる食材には、縁起のよい意味やいわれがあり、「ちよろぎ」は「長老木」、「長老喜」、「長老貴」などと表記され、長寿を願う意味が込められています。そのほかにも、たくさん実ることから「子孫繁栄」の意味もあります。このような理由から縁起の良い食材として定着しています。

ただ、もともとは東北地方で栽培されていたため、関西から西の地域ではなじみが少ないかもしれません。最近では、関西以西でもちよろぎを栽培している地域では、おせちに入れるところもあるようです。



○「ちよろぎ」の現状

他の野菜と比べると生産量は極めて少ないです。また、収穫の機械化ができず、洗浄や整形に気を遣うなどの手間がかかるため、近年では生産者が減少し、希少性が高まっている食材です。