

## 地域おこしに山椒導入

価値が豊富で高級食材としても利用される。埼玉県ときがわ町（渡邊一美町長）では、農山村のポテンシャルを引き出し地域おこしを進めるため、山椒で新たなビジネスを創出し、経済の活性化に取り組んでいる。



### 刺激と消褪感覚

日当たりのよい山里の斜面で  
つくる柑橘系の落葉低木果樹・  
山椒は、ピリッとした刺激と  
清涼感が売りの国産スパイス。  
新芽、若い実、熟した実を利用

## 関東圏での栽培拠点に

埼玉

特産化で山里に活力

## 耕作放棄地を解消・再生



特産化に力を注ぐときがわ山椒栽培協議会の（右から）山口事務局長、岩田会長、植沢好雄副会長、岩瀬監事

木で接着木して苗木を増やし、翌1918年、「ときがわ山椒栽培協議会」(岩田泰治会長、会員50人)が組織された。

山椒は95%以上が関西圏での生産で関東圏での栽培は珍しい。町の住民団体・ときがわ活性会の特産品部会がこのことについて回し、有志たちが栽培を始めた。2017年に兵庫県養父市八鹿町朝倉の山に自生する山椒を台木に接ぎない品種「朝倉山椒(こばねとうがらし)」の種を決めた。

豊産性品種 成長する  
鮮やかな緑色の実をつけ、一粒最大1.5gほどになります。  
で膨らむ。実の芳香は脆くフルーティー、辛みはまるやか。枝に棘がないので手入れや収穫時にけがをせず作業効率が高まる。

**低樹高仕立てで省力化**

同町での栽培環境は標高差が約800mがあり、脚立の要らない低樹（樹高2~2.5m）で収穫ができる。年齢を重ねても作業がしやすいよう、剪定や整枝をする際に脚立にしている。低樹高仕立てに適した樹形は開心自結

低樹高仕立てで省力化

煙を解消し、共同園場栽培（約40町）を再生・整備した。昨年度の栽培本数は個人会員が700本、協議会（共同園場栽培）が160本、本年度は計1千本に達した。

岩田会長は「ピリッピ  
舌がしげれる爽やかな味  
さが特徴。殺菌・防腐作用  
がある」とから、昔から  
保存食として重宝されてい  
てきた。山間地での栽培  
に向いてる」と話す。

右 沢登志男詔事は「農業は使わず、牛糞主体の有機質肥料施用による栽培。栗や果樹より剪定や施肥の手間がかかるな

短縮でき、省力化できる  
メリットがある。

形(杯状形)で、主幹形  
(紡錘形)より多収にな  
る。放任樹より大きな房  
になり、果実の品質も優  
れるといふ。また、収穫

關係·定住人口增大今

議会は今年、「青寒  
有料収穫体験イベン  
トを開いた。消費者ら  
人が青寒山椒の摘み  
作業を体験。地元の  
研究家が考案したメ  
リの試食会も行わ  
参加者は和洋中の多  
創作料理に舌鼓を打  
議会ではこのような  
関係・定住人口を増  
うと、今後もイベン  
企画するという。  
た、昨年から、東京  
都中央卸売市場大  
田市場(大田区)に  
山椒は日本料理では享  
出荷し、知名度の向上も  
狙っている。初出荷での  
市場価格は一箱(500  
g)2千円と高い評価を  
得たという。昨年度は1  
60箱だったが、本年度  
は300箱、来年度は50  
00箱をめざしている。  
その他にも特産品の開  
発に余念がない。粉山椒  
をまぶした「山椒せんべ  
い」、粉山椒を練り込  
んだ「山椒飴」などの加工  
品を製造し、特産物販賣  
所など地元の各所で販賣  
する。

「しげれる」とか「長崎  
のネーミング」とロード  
ペッパーを商標登録する」とい  
うブランドを守っている。



ときがわ山樹栽培協議会資料から作成

山椒の用途	
葉山椒	料理のつま、木の芽和え
花山椒	高級山菜
青実山椒	佃煮や漬物、香辛料
成熟山椒	香辛料(うなぎ用、唐辛子用)
完熟山椒	漢方薬原料
老木	すりこ木の良材

ス。会員有志で法人を設立したいと考えている。現在の3倍以上の面積を確保したい」と意欲を燃やす。

9月29日付は休刊し、  
次回は10月6日付となる  
ます。どう承くだされ。  
全国農業新聞