

# 地域おこしに山椒導入

## 埼玉 ときがわ町 特産化で山里に活力

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。

### 関東圏での栽培拠点に 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、柿沼好雄副会長、岩瀬監事

山椒は95%以上が関東圏での生産で関東圏での栽培は珍しい。町の住民

**ことば**  
朝倉山椒 兵庫県養父市 八鹿町朝倉の地名に由来する。一房に100粒以上の実がなる豊産性品種。成長すると鮮やかな緑色の実をつけ、一粒最大3.5mmほどで膨らむ。実の芳香は強くフルーティー、辛みはまろやか。枝に棘がなく、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あり、寒暖差などで収穫期間を長くできる。年齢を重ねても作業がしやすいよう

形（杯形状）で、主幹形（初産形）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う。また、収穫作業時間が放任樹よりも短縮でき、省力化できるメリットがある。

岩瀬登志男監事は「農薬は使わず、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らない



共同圃場で青実山椒の摘み取り体験をする参加者

### 関係・定住人口増大へ

協議会は今年、「青実山椒有料収穫体験イベント」を開いた。消費者ら約90人が青実山椒の摘み取り作業を体験。地元料理研究家が考案したメニューの試食会も行われ、参加者は和洋中の多彩な創作料理に舌鼓を打った。

協議会ではこのような形で関係・定住人口を増やそうと、今後もイベントを企画するという。また、昨年、東京都中央卸売市場大田市場（大田区）に

い。設備投資をしなくても始められ、果実は軽量で農外からの参入者も取り組むやすい」と話す。佃煮や漬物などになる青実山椒の収穫適期は、1週間から10日ほど。標高差を活かして5月初旬から6月初旬まで、1カ月以上適期が続くのがときがわ産の長所だ。「しびれるときがわ山椒」のネーミングとロゴを商標登録することで、ブランドを守っている。



乾燥させた粉山椒



青実山椒を使った和洋中創作料理の試食会

#### 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

ときがわ山椒栽培協議会資料から作成

山椒は日本料理では春をまぶした「山椒せんべい」、粉山椒を練り込んだ「山椒餡」などの加工品を製造し、特産物販売所など地元各所で販売する。

#### 休刊のお知らせ

9月29日付は休刊し、次回は10月6日付となります。ご了承ください。

全国農業新聞