

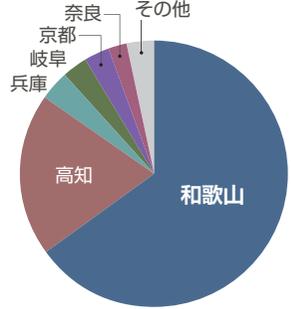
ぶどう山椒ってなに？

有田川町とぶどう山椒

鰻の蒲焼き、ひつまぶし、温かいご飯のお供にちりめん山椒…。山椒は日本の食に欠かせないスパイスです。実は山椒の収穫量は、和歌山県が全国の約65%を占めており、中でも、ここ有田川町は日本一の生産量を誇っています。

サンショウは日本原産の落葉低木で、みかんや柚子と同じミカン科の植物です。“ぶどう山椒”とは山椒の品種名で、有田川町の清水地域(旧清水町)で古くから栽培されてきました。

1	和歌山	440.5t
2	高知	134.2t
3	兵庫	24.5t
4	岐阜	20.3t
5	京都	20.0t
6	奈良	15.0t
	その他	22.3t
	計	676.8t



県別の山椒収穫量とシェア(平成28年度) 出展:平成28年産特産果樹生産動態等調査(農林水産省)

ぶどう山椒の特徴

山椒は浅根性植物で、排水のよい乾燥した場所を好みます。栽培には西日が当たらず、日照時間が短い中山間の傾斜地が適しています。このため、遠井(とい)地区をはじめとする、標高500～600mの地域を中心に栽培が広まってきました。

ぶどう山椒はその名のとおおり、ぶどうの房のように実を付けます。ほかの品種よりも粒が大きく、果肉が厚く、爽やかな香りと強い辛味が特徴で、“緑のダイヤ”と呼ばれるほどの最高級品です。

生の実山椒の収穫は5

月上旬から6月上旬、乾燥山椒は7月上旬から8月中旬の収穫となります。

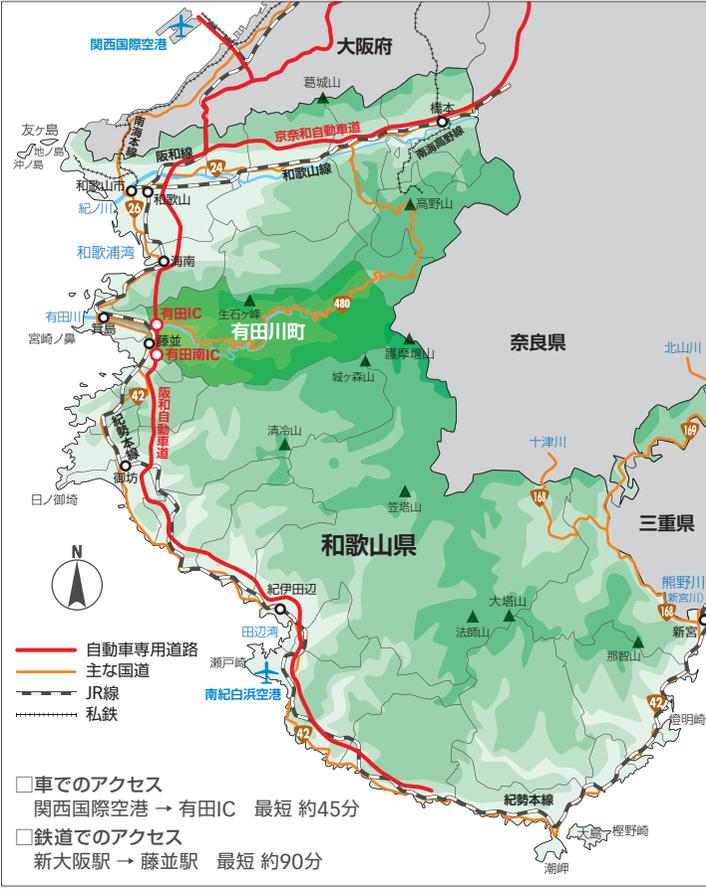
	4月	5月	6月	7月	8月
	発芽・開花	実山椒収穫		乾燥山椒収穫	

ぶどう山椒の効能

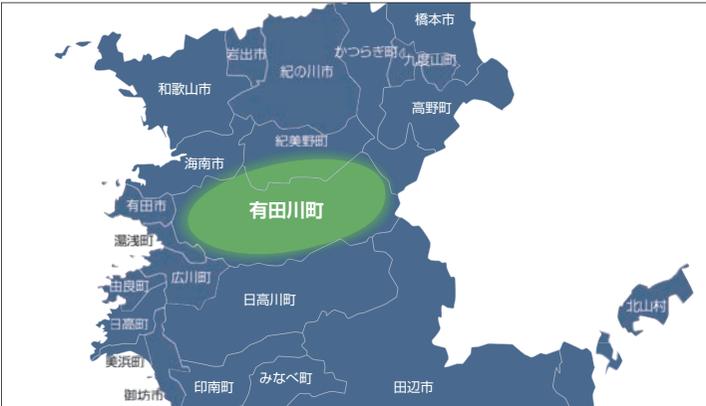
山椒は古来、薬として使われてきました。その利用法は中国より伝わり、現在も健胃薬である苦味チンキや漢方薬の処方に用いられています。胃を丈夫にし、血液循環を促して代謝を高め、身体を芯から温める効果は、山椒に含まれる成分サンショオール(シネオール)の働きとして、科学的にも明らかになっています。日本薬局方にも生薬として記載され、和歌山で生産されるぶどう山椒は食分野のみならず、製薬メーカーにも納入されています。また、近年ではポリフェノールによる抗酸化作用をはじめ、抗MRSA作用、抗がん作用が見つかるなど、その働きに注目が集まっています。

山椒の香り成分には、リモネン、フェランドレン、シトロネール、ゲラニルアセテートなどがあり、爽やかでピリッとした香りの中にも、柔らかな甘みがあるのが特徴です。ぶどう山椒精油の香りには抗肥満作用があることが、産学の共同研究で明らかになり、香りの効果についてさらに研究が続けられています。

有田川町のロケーション



ぶどう山椒の主な産地



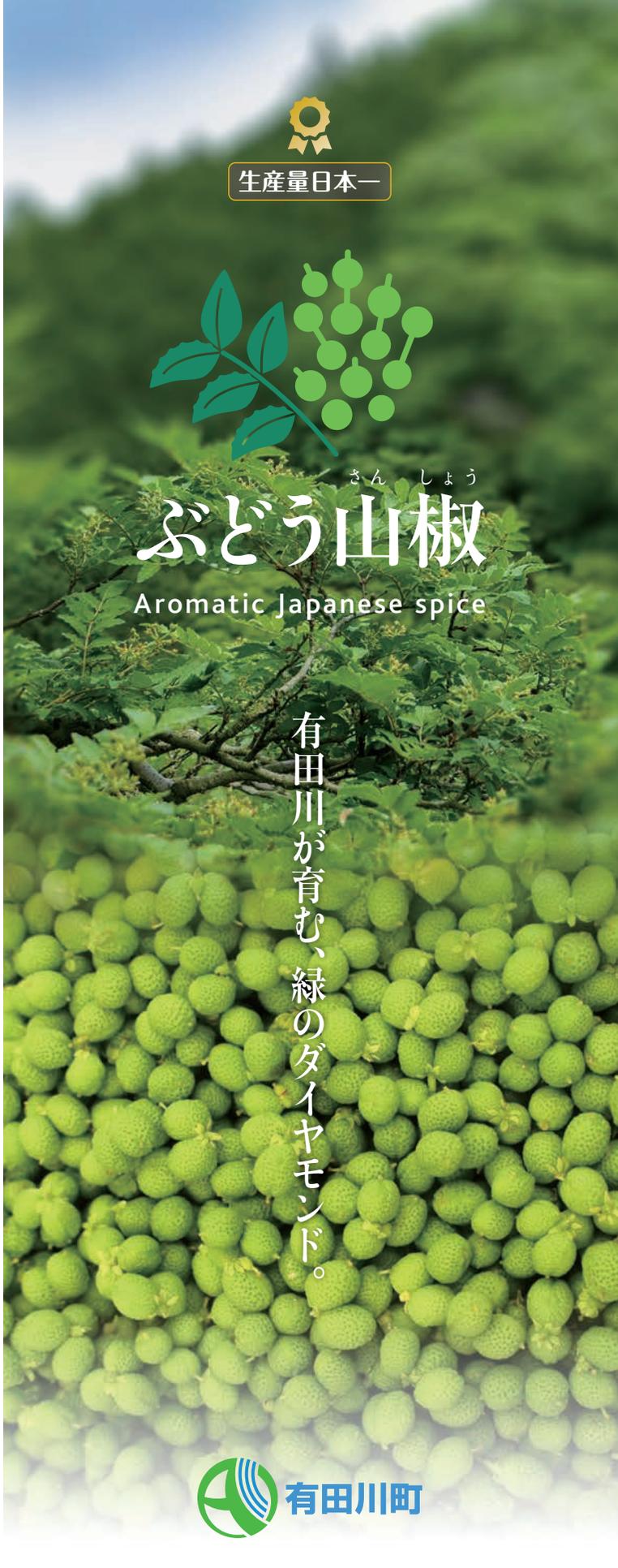
ぶどう山椒は、和歌山県内では、有田川町清水地域を中心に、紀美野町、かつらぎ町、海南市の一部などで栽培されています。



「ぶどう山椒」公式サイト
<https://budo-sansho.com/>
 さらに詳しい情報やエピソードを掲載しています。ぜひご覧ください。



有田川町役場 商工観光課
 〒643-0153 和歌山県有田郡有田川町中井原136-2
 TEL. 0737-52-2111(代表)
 FAX.0737-32-9555



生産量日本一



ぶどう山椒
 Aromatic Japanese spice

有田川が育む、緑のダイヤモンド。



和のスパイスの雄、山椒

「山椒は小粒でもぴりりと辛い」小柄でも強い意志やすぐれた才覚をもち、あなどることができない人を山椒にたとえたことわざですが、この通り、山椒は小粒ながらも少し加えるだけで、彩りをそえ、料理を引き立ててくれます。古くから薬や香辛料として利用されてきた山椒ですが、現在も、新芽や若葉は和のハーブとして、実は和のスパイスとして利用されています。山椒の魅力のひとつは、春の木の芽・花山椒、初夏の実山椒、夏の乾燥山椒と、季節を追うごとに形を変えて楽しませてくれることにあるでしょう。



実山椒



乾燥山椒



粉山椒



鰻の蒲焼きには粉山椒、ちりめん山椒には実山椒が欠かせません。

ぶどう山椒の歴史

古くは平安時代中期の『延喜式(えんぎしき)』(法令集)に「紀伊国秦椒三升」(紀伊国は現在の和歌山県、秦椒は山椒のこと)とあって、山椒が課税対象になっていました。『高野山文書』の正嘉年間(1257~1259)にも、山椒が産物として記されており、当地の山椒栽培は800年~1000年もの歴史をもちます。

江戸時代末期の天保年間(1831~1845年)に、遠井村(現在の有田川町遠井)の医要木(いおき)勘右衛門が、自宅の庭で大粒の実をぶどうの房のようにつける山椒を発見し、香り高く辛みも強いことから、以来これが栽培されるようになり、この地に根づいてきました。これが現在も作り続けられる、特産の「ぶどう山椒」です。医要木は医用木とも書き、ぶどう山椒が医用に用いられたことから、勘右衛門の屋号になったそうです。



有田川町は町の面積の76%を森林が占める山がちな土地柄です。温暖な紀伊半島にあって、清水地域は標高が高いため冬には積雪も見られます。こうした地形や気候が山椒の栽培に適し、田畑のあぜや傾斜地を利用した栽培がおこなわれてきたのです。さらにアジア太平洋戦争後に香辛料や薬品原料として山椒の需要が急増すると、畑での本格的な山椒栽培が始まり、栽培面積も広がりました。



清水地域の山椒畑



広がるぶどう山椒の用途

ぶどう山椒のエッセンシャルオイル

温州みかんや三宝柑など和歌山県産の素材にこだわったエッセンシャルオイル「FRAGRANT KISHU-WAKA」の製造・販売を行う中野BC株式会社が、ぶどう山椒の機能性に着目して開発。夏に収穫した果皮から抽出され、スパイシーさだけでなく、甘く華やかな香り成分を含有するのが特徴です。



ぶどう山椒精油「KISHU-WAKA」

ぶどう山椒のお酒

有田川町のブルーウッドブリュワリーでは、地元有田川町産の特産品にこだわったクラフトビールを製造・販売しています。中でもぶどう山椒を使った「有田山椒エール」は人気で、令和元年度、和歌山県の優良県産品「プレミアム和歌山」にも認定されました。

また、前述の中野BC株式会社では、ぶどう山椒を原料に用いたクラフトジンも製造・販売しています。各地で起こっているクラフトジンブームも相まって、スピリッツの愛飲家が利用する都市圏のバーでも欠かせないアイテムとなっています。

八代恵美子さんの山椒料理レシピ

山椒だし醤油



濃厚な旨味のだし醤油に山椒を漬け込みました。だし醤油は水でのぼすだけで充分美味しいだしつゆになるので、麺類はもちろん、煮物、和え物、炒め物にも使えて、調味する手間も省けます。山椒の辛味がアクセントになり、すっきりした後味がグセになります。山椒とともに漬けてある昆布や鰹節も具材の1つとしてフル活用できます。

材料	○実山椒(下ごしらえ済みのもの):大さじ1
つくりやすい分量	○日本酒(純米酒など飲酒用):100ml
	○A [醤油:100ml・昆布(切り目を入れる):5g]
	○鰹節:5g

つくり方

- ① 小鍋に酒を入れて、中火にかけ、アルコール分を飛ばす。
- ② ①のツンとした香りがなくなるほど煮切ったら、Aを加える。
- ③ ②に鰹節を加えて火からおろし、実山椒を加えて、粗熱を取り、保存容器に移す。

山椒だし醤油でトマトそば



トマトの酸味、甘みに山椒のピリツとした辛味が絶妙なコンビネーションのおそばです。トマトは軽く煮て、つぶしながら麺に絡めて食べるのがおすすめです。夏は、めんつゆをしっかり冷やして、たっぷりの薬味とともに素麺で!箸が止まらなくなるほど、あと引く美味しさです。

材料	○プチトマト(半分に切る):5個	○そば:1把
一人分	○みょうが(千切り):1個	○大葉(千切り):3枚
	○山椒だし醤油:50ml	
	○だし醤油の山椒の実・鰹節:適量	○水:150ml

つくり方

- ① 鍋に湯を沸かし、そばを茹でる。
- ② 小鍋に山椒だし醤油、水、だし醤油の中に入っている鰹節や実山椒を入れて火にかけ、沸いてきたら、トマトを加えて、2分ほど煮る。
- ③ 器にゆで上がって水気を切ったそばを入れ、②のそばつゆをかけ、みょうが、大葉を散らす。



atrio 代表 八代恵美子さん プロフィール
フードエディター、フードコーディネーター、だし料理研究家、かんづつマエストロ。多くの書籍で編集者として活躍。2004年、培ってきた経験を活かし、人気生活情報誌「Mart」(光文社)の創刊に携わり、数々のブームを作る。さらに、家庭「だし」料理のブームを起し、著書「茅乃舎だしで毎日ごちそう」は7万部越えのベストセラーに。