



## ❖ 利用・旬 ❖

### 葉山椒 → 料理のつま、木の芽和え

専用の苗木を育成し、新芽を使用する。これは単年栽培。

### 花山椒 → 高級山菜、香辛料

山椒には女木と男木があり、女木は実を付け、男木はその蕾が花山椒になる。

### 青実山椒 → 香辛料、「ちりめん山椒」等

(5月中旬～下旬)

女木がつけた実は、中の種が白くて柔らかいため、そのまま調理ができる。加工できれば保存もきく。その後、種は茶色→黒くなり、そうなると固くて青実として出荷がなくなる。なお、そのまま木に実らせておくと、実にも栄養が行くため、木が大きくなりにくくなってしまふ。

### 成熟山椒 → 香辛料、「うなぎ用」等

(8月～10月)

固くなった実をそのまま木に実らせておくと、乾燥させると、実がはじけ、種と皮に分かれる。皮の方を粉にすると、粉山椒(うなぎで使われるもの)になる。種は使えない。

### 完熟山椒 → 香辛料、漢方薬原料

### 老木 → すりこ木

木は硬いため、山椒が取れなくなった木はすりこ木になる。

## ❖ 効用 ❖

### 山椒の辛み成分「サンショオール」

#### → 減塩効果

塩味を強く感じるため、塩分を少なめにしても塩味が十分になる。塩分を多く摂取しがちな傾向がある、ときがわ町民にはうれしい効果。

#### → ダイエット効果

脂肪燃焼作用があり、抗肥満効果がある。気になる方は試してみたいはかがでしょうか。



青実



乾燥させた実



## ときがわ山椒 さんしょう

ときがわ町にも自生する、言わずと知れた「山椒」。これを町の特産品にしようと、挑戦する人たちがいます。



### ときがわ山椒栽培協議会は

山椒をときがわの特産品とすることを通じて、地域の活性化に寄与することを目的としており、山椒栽培の拡大、地産地消(地商)の推進、加工事業への展開を目指しています。

- ・会長 岩田泰治
- ・会員数 50名
- ・栽培本数 (令和2年度末推定)  
個人700本  
協議会栽培160本(大野)  
合計860本(目標1000本)

のくすんだ色合いと比較すると、明らかに違うことがわかります。柑橘系の一種である山椒は、放っておけばアゲハチョウの幼虫が発生し、被害を与えています。しかし、ここは標高が高いため、アゲハチョウが少なく、山椒の栽培に適しているとのこと。旬の時期であれば、農協や大野特産物販売所で販売しています(青実は1週間〜10日程度)。この鮮やかな「ときがわ山椒」、ぜひ一度、味わってみてはいかがでしょうか。次のページでは、ときがわ山椒栽培協議会の方に、山椒の栽培について話を聞きました。

5月、鮮やかだった山の緑色が深みを増していく頃。大字大野地内で、県道大野東松山線を白石峠方面に走っていくと、左手の開けた斜面に、いくつもの低木が植えられている風景が目に入ってきます。ここは、「ときがわ山椒」の栽培場所。「ときがわ山椒栽培協議会」がこの場所を借りて、山椒を実際に育成しながら勉強しています。栽培技術を磨く場所であるとともに、興味のある方が見学するための展示圃の役割もあるこの場所では、160本の山椒が植えてあります。収穫量は、近い将来数百kg以上が期待されています。また、会員が有志で自分の畑に栽培しており、あわせると850本にも及びます。ここで栽培している山椒は、とげのない品種の「朝倉山椒」。その実は、新緑のような鮮やかな緑色をしています。山に自生する山椒

町の新たな特産となりうるか  
ときがわ山椒、地道に拡大中