



山の風、 空の香り、 大地の恵み

5月16日(土)、大野くすの木センターにおいて、ときがわ山椒栽培協議会主催のイベント「山椒収穫祭」が開催されました。当日は青空のもと、県内外から約350名の参加者が集まり、山椒の爽やかな香りに包まれながら収穫体験を楽しみました。

「ときがわ山椒」は、豊かな自然と澄んだ空気に育まれた、ときがわ町ならではの特産品です。山椒は、山あいの寒暖差が大きい環境で育つことで、華やかな香りと、ピリッとした心地よいしびれが生まれます。その香りの奥深さは、料理に添えるだけでも存在感を放ち、和食はもちろん、肉料理やスイーツなど幅広い料理で楽しまれています。

特に初夏に収穫される青実山椒は、鮮やかな緑色とみずみずしさが特徴で、実まで柔らかく食べられるのも魅力のひとつです。ちりめん山椒や炊き込みご飯、佃煮など、季節を感じる味覚として親しまれています。

また、ときがわ山椒は単なる農産物ではなく、地域の新たな特産品として、生産者の皆さんが試行錯誤を重ねながら育てています。自然の恵みと人の想いが詰まった「ときがわ山椒」は、町の魅力を伝える「山の宝物」として注目を集めています。

ときがわ さんしょう 山椒 収穫祭

