

果実の鮮烈な香りと味わいが料理のアクセントに

朝倉（サンショウ）

○特 徴：

ブドウサンショウに比べると小果だが、数日早く収穫される。伊都地方で栽培されている朝倉サンショウはその香りを楽しむために「未熟」な段階で収穫している。収穫時期が早すぎると小果となり、遅すぎると果実内の種が硬くなるので短い適期の中で収穫されている。



○食べ方：

佃煮や煮付けの味付けとして利用することが多い。生の果実を冷凍保存するとほぼ周年利用することができる。



○来 歴：

当地への導入起源は不明であるが、急峻で、日照時間が短く、時に霧が発生する山間地での生育に適した「軽量」の作物として古くから導入されていたと考えられる。

○ 旬 ： 5月下旬～6月上旬

○産 地：かつらぎ町、九度山町、橋本市

○生産量：約4トン（H25年度）

○問い合わせ先：JA紀北かわかみ直売所
「やっちゃん広場」（0736-33-2500）

○販売単位：パック（数百グラム単位）