



世界が認めた

ぶどう山椒の魅力に、和歌山の挑戦が見える

ぶどう山椒発祥の地といわれる和歌山。その収穫量は日本全体の70%にも及ぶ。山椒といえば和食をイメージするが、柑橘を思わせる香りは、スイーツをはじめ様々な料理における「刺激的なスパイス」として世界的に注目を集めつつある。なかでもヨーロッパからの視線は熱い。

優秀なパティシエとショコラティエだけで組織される「ル・デセル」の会長フレデリック・カッセル氏が、ぶどう山椒

に出会ったのは2014年のこと。「爽やかな香りとビリビリとした刺激。そのインパクトのあるコントラストに驚き、アーティスティックな彼の創造力にマッチしたでしょう。」面白いし素晴らしい素材なので是非使いたい」と高評価をいただき、パリで開催されるサロン・デュ・ショコラへの出品だけでなく、バレンタインの新作コレクションとして、日本やフランスで販売されましたと語るのは、フレデリック氏にぶどう山椒を提供する

山本勝之助商店の土田高史代表。

その後も取引は順調に伸びているが、ぶどう山椒の扱いには細心の注意を払う。「山椒の香りは飛びやすく、また熱にも弱いので未だに昔ながらの石臼で挽き、粉末にしています。今、海外では和食ブームですが、イノベーション的な使われ方だけでなく、胡椒のように世界中で普通に使われるようになって欲しいですね。」

実際、かんじゃ山椒園では、2015



「和歌山のぶどう山椒は、世界中で日常的に使われるスパイス。としての魅力を持っていると思います。また果実が軽いぶどう山椒は、収穫時の肉体的負担も少なく、高齢化が進む和歌山の農業の救世主にもなるのでは」と語る土田さん。

山本勝之助商店
住所／海南市阪井679
電話／073-487-0001



ココット・トロンプ・ルイユ (2015年秋冬作品)

え？これがスイーツ？実は黒い鍋（ココット）もチョコレート製で食べられる。ヘーゼルナッツの焼き菓子にぶどう山椒の香りを移したオレンジシロップを染み込ませている。トロンプルイユとはだまし絵のことで、驚きと喜びに満ちたスイーツ。フランスでも販売され、日本では人気を博して完売した。（現在店舗では販売されていません）

フレデリック・カッセル氏／ファッションでの修行を経て、94年にパリ郊外に自店を開く。2003年よりル・デセルの会長を務め、最優秀パティシエ賞を受賞するなど世界的に活躍する。



2015年に発売した、ぶどう山椒をつかったショコラ「PARFUMS DE SANSHO」。こちらにもふんだんに山本勝之助商店の山椒が使われている。

有田川町生まれの山椒が、ベルギーから世界へスパイスとして販売される



コントワール・デ・エビス(Comptoir des Epices)社とは、ベルギーの有名な香辛料屋。*ぶどう山椒の発祥の地、である有田川町のかんじゃ山椒園の山椒を、自社ブランドの容器に詰め販売している。SANSHOスペシャルセットはフリーズドライ、山椒+ゲラントの塩、乾燥粒、コンフィの4種。山椒になじみの少ないヨーロッパの一般消費者向けにレシピを付けるなど、食べ方が分かるよう工夫を施している。



かんじゃ山椒園の代表永岡冬樹（ながおかふゆき）さんは、実際にヨーロッパに赴き、「コントワール・デ・エビス社」での取引を開始した。他にもフランスやスペイン、スイスに新しいスパイスとして輸出を行っている。

かんじゃ山椒園
住所／有田郡有田川町宮川129
電話／0737-25-1315

to the World
Challengemind