



まるがじりかわかやま

ニュースレター
2009年5月第7号

和歌山の旬のこだわり情報をお届けします

和歌山の山椒は日本一やいしょ

今、山椒の収穫時期です！！



(和歌山太郎) 今日は、山椒の話するで。和歌山の山椒は日本一って知ってた？

(紀州花子) へえー、知らなかった。山椒って言えば京都のイメージなんやけど。七味とかに入っているからかなあ？

(和歌山太郎) 収穫量は平成17年のデータで372tで**全国の約75%**を占めてるんやで。

有田川町や紀美野町での栽培が盛んで、「ぶどう山椒」と呼ばれる品種が中心や。

(紀州花子) 「ぶどう山椒」ってカワイイ名前やね。なんでそんな名前なん？

(和歌山太郎) それは、実が、**ぶどう**みたいやから。ぶどう山椒は、山椒のなかでも**最も大きくて**、生果用や香辛料用として優れていて、品質が高いんや。

(紀州花子) いつ頃、穫れるん？

(和歌山太郎) 収穫時期は、「生(青)山椒」で5月ひから6月、香辛料などに使う「干

(乾)山椒」では、7月から8月なんや(2ページ図)。

それから、安全・安心の取組もバッチリできていて、農林水産省の登録農薬を使っているか、残留農薬は厚生労働省の定める基準値以下であるかなども検査してるから、安心して使えるんやで！

和歌山県



用途別山椒の収穫時期

	5月	6月	7月	8月	(秋～冬)
--	----	----	----	----	-------

← 生山椒 →



マッチ棒の先の大きさの果実を収穫

← 干山椒 →



外皮が淡緑の果実を収穫
→乾燥させ干（乾）山椒に



収穫しないとやがて赤くなる
(黒いのは種子)

(紀州花子) 山椒って、鰻や焼き鳥と食べる時に使うけど、他にどんな使い方があるんやろ？

(和歌山太郎) **マヨネーズやドレッシングに混ぜたり、佃煮、鯖の山椒煮、ちりめん山椒、地鶏つみれ鍋**など様々な使い方もあるんやで！

それから、山椒には胃腸の働きをよくしてお腹の冷えや腹痛をやわらげる作用があるといわれていて、**漢方薬の原料**としても使われている。ヨーロッパでは香辛料として注目されはじめてるらしいよ。



山椒バター



地鶏つみれ鍋

(紀州花子) じゃあ、どこへ行ったら買えるん？

(和歌山太郎) **地元の産直市場**（JAとれたて広場、どんどん広場）や、東京では有楽町にある和歌山県のアンテナショップ「**わかやま喜集館**」に行けば置いてるし、インターネットショッピングモールの「**ふるさと和歌山わいわい市場**」にもあるで。一度買ってみたいら！

～編集後記～

今回のニュースレターは和歌山産の山椒を特集しました。日本一の産地で高品質な「ぶどう山椒」のブランド力を向上させるため、大手メーカーや外食産業等に積極的に提案していきます。皆さんも是非ぜひお試しください！

発行：和歌山県庁食品流通課内 まるかじりわかやまニュースレター編集部
TEL:073-441-2817 FAX:073-432-4161
ご意見はこちら→ e0717001@pref.wakayama.lg.jp

食品流通課のホームページ <http://www.pref.wakayama.lg.jp/prefg/071700/index.html>
わかやま喜集館 <http://www.kishukan.com/>
ふるさと和歌山わいわい市場 <http://www.wakayamaken.jp/>