



和歌山県内の  
主な産地

ぶどう山椒 栽培スケジュール

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
		発芽・開花								落葉	
剪定				裏山椒収穫		干山椒収穫					
		元肥		追肥		追肥					

和歌山食材に関することなら…

和歌山県産品カタログ

<https://www.pref.wakayama.lg.jp/prefg/071700/database/dbtop.html>

和歌山県産中間加工食品カタログ

<https://www.pref.wakayama.lg.jp/prefg/071700/proc/index.html>

〈和歌山県アンテナショップ〉

わかやま紀州館 <https://www.kishukan.com/>

東京都千代田区有楽町2-10-1 東京交通会館地下1階

TEL. 03 (6269)9434 FAX. 03 (6269)9433

営業時間 10:00~19:00 (日曜・祝日は10:00~18:00)

〈インターネットショッピングモール〉

ふるさと和歌山わいわい市場 (ヤフー・ショッピング)

<https://store.shopping.yahoo.co.jp/waiwai071700>

和歌山の食材・食品に関するお問い合わせは…

和歌山県農林水産部食品流通課

〒640-8585 和歌山市小松原通1-1

TEL. 073 (441)2819 FAX. 073 (432)4161

<https://www.pref.wakayama.lg.jp/prefg/071700/index.html>

天と人が育む香りよき粒

ぶどう山椒

わかやまの



育むのは人と風土

vol.5



# ぶどう山椒発祥の地 和歌山県は山椒生産量日本一

「山椒は小粒でもびりりと辛い。体は小さくとも才能や力量が優れていて、侮れないことの例え。まさに山椒の特性を言い表したことわざだ。

山椒は、東アジアおよび日本が原産国と言われ、独特のさわやかな香気と香味は、いにしえより日本人に親しまれてきた。平安時代初期（927年）の「延喜式（えんぎしき）」には、山野の自生樹や庭園に植えられたものを薬用ならびに香辛料として利用していたという記述がある。

国内における主な栽培品種は、兵庫県養父郡八鹿町朝倉に自生していた「朝倉山椒」と、

和歌山県発祥の『ぶどう山椒』である。

ぶどう山椒は、その名のとおり、ぶどうの房のように実り、一粒一粒が他の品種に比べて大きいのが特徴。実は肉厚で、種は小さい。爽やかな香り、食味はピリツと辛く、国内産山椒特有の香りの良さは群を抜く。



和歌山県有田川町清水地区では、江戸時代の頃から薬用として山椒を栽培していた。当時の品種は朝倉山椒と思われる。

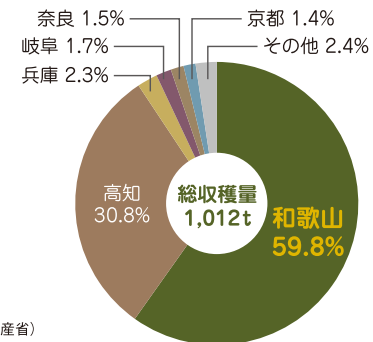
ぶどう山椒の始まりは、天保時代（1830～1844年）に遠井（こし）村の医要木勘右衛門（いおきかんえもん）の庭に自生していたものを植え替えたことが発祥とされる（清水町史上巻）。以後、有田川町を中心に、近隣の紀美野町や海南市などの長峰山系で広く栽培されているが、和歌山県外の他地域ではほとんど栽培されていない品種だ。

和歌山県の山椒収穫量は600トンを超え、全国一を誇っている。なかでも、ぶどう山椒発祥の地である有田川町は、県内収穫量の67%を占める、大産地である。



平成26年度 山椒収穫量 (t)

1	和歌山	605.5
2	高知	312.1
3	兵庫	23.6
4	岐阜	17.5
5	奈良	15.0
6	京都	13.9
	その他	24.4
	計	1012.0



出典：平成26年 特産果樹生産動態等調査（農林水産省）

# 山椒栽培に最適な気候風土



有田川町は、紀伊半島の北西部に位置する東西に細長い町。紀伊山地の西端にあたり、北は長峰山脈、南は白馬山脈が東西

に走る。町中央部には、高野山に源を発する有田川が東から西へ蛇行しながら流れる。町の面積の76%を森林地域が占め、上流の山間部では林業が行われ、下流域では特産品である、みかんの栽培も盛んである。気候は、瀬戸内気候区と南海気候区に属し、比較的温暖な気候に恵まれた地だが、ぶどう山椒発祥の地である清水地区は有田川の上流の山間部にあり、毎年積雪が観測される。清水地区は、川が形成した河岸段丘に展開する農村集落だ。平坦地は稲作が中心で、耕地が限られているため、山椒を

山間の斜面で栽培している。山椒はミカン科の低木で、浅根性の植物であるため、過湿や乾燥をきらう。西日が当たらず、日照時間が短く、風通しや水はけが良い傾斜地が適していることから、清水地区の遠井をはじめとする、標高500〜600メートルの地域を中心に栽培が広がっていった。



## 積み重ねた技術で育み、実を結ぶ

ぶどう山椒は、古くは畦畔や傾斜地に植わっていたが、生産人口の減少や高齢化が進む中で、棚田などの転作により、効率がよく、収穫がしやすい栽培地への広がりをみせている。また、樹勢を強くしようと、30年ほど前から台木を病気に強いフユサンショウに替えてきた。

ぶどう山椒の穂木を台木に接木した1年生苗木を、過湿、過乾にならない場所に定植すると、5年目には結実し、10年で収穫量も安定した樹に成長する。10年から15年生が成熟期だ。樹高は大きいものでは3メートルにも達する。経済樹齢は20年から25年までと短い。

ぶどう山椒は、雌雄異株のため、雌木10本に対し、受粉樹として雄木を1本の割合で植える。3月下旬から4月中・下旬にかけて発芽、開花期を迎える。生産者にとっては受粉のためにミツバチなどが活発に飛び回るかどうか、気温や日照などの天候が

気がかりだ。この頃から雑草対策も忙しくなる。浅根性のため除草剤の使用ができず、ひたすら草刈機で草を刈る。さらに、病虫害防除に用いる薬剤は、使用できる種類が少ないため、普段からこまめな見回りが必要だ。手摘みで行われる実の収穫は大きく2回に分けられている。1回目は実山椒【みさんしょう】(生)の収穫。5月10日頃から5月末までの間に、種が固くなるまでの頃合いを見計らって、雨の日を避けて収穫しなければならぬ。収穫果実に水滴が付くと、品質劣化を招く恐れがあるためだ。2回目は干山椒【びさんしょう】(乾燥)としての収穫。7月から8月の約2か月間。標高差で実の成長の速さが異なるので、低地から高地の順で収穫し、市場にリレー出荷している。

冬の剪定作業は、次の年の収穫量を左右するので特に重要だ。また、堆肥を施用して土づくりを行う。近年、周辺の田畑でイノシシやニホンジカによる農作物被害が見受けられる。なかでもニホンジカは、山椒の木の芽や木の皮を食い荒らして樹を枯死させるため、高さ2メートルの防護柵を設置して日々対策を講じている。

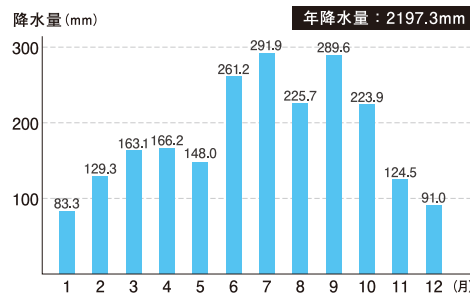


実山椒はデリケートなので、実に触れないよう房ごと摘み取り、葉を取り除く。干山椒は、果実が黄色を帯びてきた頃に果穂全体を摘み取る。多少、葉はついていてもよいが、つかないように収穫するのが基本。

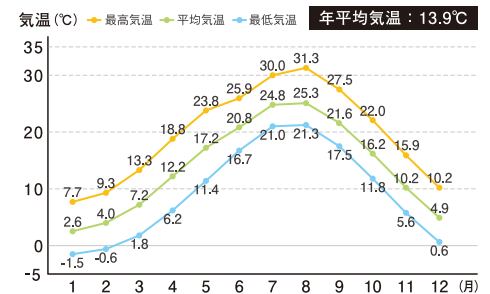


主に、実山椒は佃煮用に、干山椒は完熟乾燥したものを香辛料や生薬の原料にする。有田川町清水地区の収穫の割合は、実山椒が1割、干山椒が9割。

有田川町清水地区の気候 (統計期間: 2008~2017年)



出典: 気象庁アメダス



# ぶどう山椒を守り 後世に伝える



生産者は、中山間部の傾斜地を、ぶどう山椒の栽培適地として代々受け継いできた。戦後、日本人の食生活の変化により香辛料の需要が増加、さらに漢方ブームによる薬品原料としても山椒が求められるようになったことから、清水地区のぶどう山椒は生産量が追いつかず、1965年頃から山椒の栽培面積を拡大させ、生産を本格化させていった。

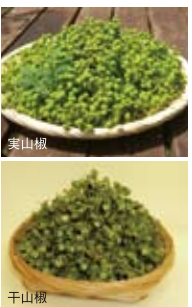
1968年、20軒の農家により、ぶどう山椒の生産者組合を組織し、生産から収穫、乾燥、出荷の段階での品質管理を先駆けて行い、安定生産と品質の向上を目指してきた。

ぶどう山椒は、主に実山椒と干山椒を出荷している。

初夏に収穫する実山椒は、10日間程の短期間に、手作業で一房ずつ収穫するため、多くの人手を要する。しかも、ぶどう山椒は棘をもつので、なおさら手間がかかる。収穫した実山椒は、町内の集荷場に集められ、茎や葉を取り除いてから出荷している。干山椒の収穫時期は夏。JAありだ山椒集出荷施設では、個人農家で乾燥した山椒を集荷して、施設内で種抜き作業と異物の除去を徹底し、格付け等級審査をした後、出荷している。



集出荷場の加工機



実山椒

干山椒

これまでの努力が実り、今では香辛料の高級品種として、取引業者や市場から高い評価を得ている。清水地区の経済を支えてきた林業は、1980年を境にその勢いが衰退している。他の産業が少ない中で、ぶどう山椒の生産は収益を得る大きな産業となり、今では地域農産物販売の約70%を占めるまでになった。高齢化が進む中ではあるが、山椒は地域に潤いを与えている。

これを後世に伝えるために、生産者の出荷作業の軽減や品質の安定化を図る目的で、施設整備を行うなど、日本一のぶどう山椒の産地が世界ブランドの産地に羽ばたくよう、努力を惜しまない。

## 多岐にわたる ぶどう山椒の味わい

山椒は、香辛料や調味料、漢方薬などに利用され、古くより私たちの生活や文化に深くかかわってきた。

山椒独特の辛味や香りの成分は、消化器官の働きを活発にし、食欲不振を改善するほか、新陳代謝を活性化し、発汗作用もある。舌を麻痺させることや、脳の味覚野を刺激することで味覚を増強し、減塩にもつながることが知られている。ぶどう山椒は、すべてが利用可能であり、使用する部位それぞれに旬がある。

●木の芽（4月上旬）  
吸い口、木の芽あえなど。



雄花



雌花

- 花山椒（4月中旬）  
雄木に咲く黄色の小さい花。吸い口、佃煮など。
- 実山椒（5月～6月）  
緑色の生の実。ちりめん山椒、佃煮など。
- 粉山椒（8月下旬～）  
干山椒を粉にひいたもの。調



粉山椒



地元で作られている、ぶどう山椒の加工品

●木  
味料としても使い勝手が良い。七味唐辛子など。  
山椒の幹は強く折れにくいいため、杖やすりこぎなどに利用している。  
地元では、新たに加工品を普及させようと、ぶどう山椒を味噌や醤油、だし、香味油などの調味料をはじめ、カレーやラーメンなどの料理のほか、ジャム、菓子類などにも加工している。

海外では、スパイス文化のあるヨーロッパでも、ぶどう山椒は高い評価を得て、高級スパイスメーカー、トップレストランや有名シェフを中心に認知度が高まりつつある。

これまでは、和食で使われることが多かったぶどう山椒だが、カクテルの素材やスイーツの隠し味にも使われるなど、新たな用途へ活用の幅が広がってきている。



ボンボンショコラ「葡萄山椒」

世界から注目を浴び、さまざまな料理にも受け入れられる「ぶどう山椒」を、是非一度ご賞味ください。