



## 高原山椒

飛騨伝統野菜と特産野菜一覧



宿儺かぼちゃ



飛騨一本ねぎ



あきしまささげ



飛騨紅かぶ



種蔵紅かぶ



アブラエ



高原山椒

No Photo

あずきな



あさつき



折り菜

No Photo

ギョウジャニンニク



なつめ



「高原山椒の歴史(いわれ)」

この地域の山椒栽培の歴史は古く、江戸時代後期から明治にかけて飛騨の産物を調査した斐太後風土記に上宝3箇村が山椒の産地として記載がある。  
こうした古い記録から、江戸時代以前から栽培が始まっていたと考えられる。  
元々高原川流域に自生していたものと考えられており、名称の由来となっている。

「高原山椒の栽培状況・方法」

300名を超える生産者により栽培されているが、一戸あたりの栽培規模は大きくなく、兼業によってサンショウ栽培に取んでいる事例が多い。干し山椒の収穫時期は夏期の1ヶ月程度であり、収穫労力によって栽培規模が制限される事が多い。  
収穫後は昔ながらの天日干しを行っており、良い香りを生み出すポイントと思われる。



「高原山椒の特徴」



全国的な栽培種となっているアサクラサンショウやブドウサンショウと比較すると実は一回り小振りであるが香りがとてもよく、他産地のサンショウより高値で取引されている。独特の香り成分が含まれていることが岐阜県森林研究所の研究により明らかにされている。

「高原山椒のレシピ」

### (1) 調味料、香辛料

- ・山椒の芽は、田楽やうなぎ丼などに添える。
- ・山椒の実は、七味唐辛子の原料やしょうゆ、砂糖などとで、佃煮にする。