地元の人々が大切に守り育ててきた、地域と歴史の遺産

香り、辛さ、痺れの三拍子 揃った、飛騨・高原山椒

有限会社飛騨山椒
代表取締役
内藤一彦 氏

日本の屋根、北アルプスの懐に抱かれた奥飛騨温泉郷。槍ヶ岳、穂高岳などの山々を望む風光明媚な温泉地は、山椒の名産地でもある。歴史は古く、江戸時代の安永年間（1780年頃）に著された書物の中で、飛騨の特産物のひとつとして紹介されている。また、天領（幕府の直轄領）だった飛騨の郡代（代官）が徳川将軍に山椒を献上したという記録も残っている。代々地元の人たちに大切に守り育てられ「高原山椒」としてたくの人に親しまれてきた。ちりめん山椒で有名な京都にも、古くから原料として供給している。

高原山椒は、一般的な山椒（アサクラサンショウ、ブドウサンショウ）と比べ実が小ぶりで深い緑色をしており、大変香りが良い。長期保存が可能で、収穫から1年経っても香りが衰えないといわれている。奥飛騨温泉郷の標高約800m前後、高原川流域の半径約5kmの限られた土地で栽培された山椒のみが強い香りを発する。他の土地に移植してもこの香りは出ず、土、水、気温、霧（湿度）など、さまざまな偶然が積み重なった自然の恵みであり、高冷地産特有の辛さと香りを備えている。

昭和41年に山椒生産組合が発足、農協が栽培を奨励し、当時の上宝村（現・奥飛騨温泉郷）全体で出荷されるようになった。それまで原料の出荷のみを行なってきた中で、昭和50年、この地で初めて山椒の加工に取り組んだのが「有限会社飛騨山椒」である。以来、現在まで当地で唯一の山椒粉製造業者として、地場産業の振興と地域の活性化に大きく貢献している。代表取締役の内藤一彦さんに周辺の山椒畑を案内していただいた。「山椒は元々、高原川流域に自生していたものと考えられ、それが高原山椒という名前の由来になっています。でも、それでは飛騨の名産であることが伝わらないので、JAひだと協議して『飛騨・高原山椒』の名前で統一することにしました」。

北アルプスに端を発し、奥飛騨温泉郷を流れる高原川。流域には山椒畑が点在する。

高冷地が生み出す辛さと香り

奥飛騨温泉郷は、東側に北アルプスを擁し、西側には北アルプスに端を発する高原川が流れる。深い渓谷を形成し、山と土と水に恵まれたこの地で自生する山椒は、独特の辛さと香りを有している。さまざまな偶然が積み重なってできた、まさに自然の恵みである。

これが一番でしょう」と内藤さんに鰻をごちそうになった。炊きたてのご飯の上にのったアツアツの蒲焼き。少し多いかと思うくらい山椒をふりかけ、ほおばってみる。先ほどのような強烈な刺激はなく、タレの甘さと山椒の辛さが絶妙なバランスで調和している。日本を代表する鰻の名店の主人が、自分の店の鰻に合う山椒を追い求めてここにたどり着いたという話もうなずける。

内藤さんは「飛騨山椒」の創業者である叔父の後を継ぎ、奥飛騨産の山椒を守るとともに、その名を高めることに尽力してきた。「今回『本場の本物』の認定をいただけたのは、先人が築いてきたものと、現在の生産者の頑張りのおかげだと思います。これをきっかけに『飛騨・高原山椒』を高級ブランドとして全国に広めていきたいですね」。その志は、北アルプスの山々のように果てしなく高い。

有限会社飛騨山椒の店舗。背景には北アルプスの山々が聳え立つ。

写真上／粉山椒の収穫作業。7月下旬～8月に手で摘む。

写真左／収穫した山椒は1～2日陰干しをしてから、天日干しをする。

寒暖の差が激しい土地で独特の香りと辛さは育まれる

山椒はミカン科の落葉低木で、雄と雌がある。実がなるのは雌で、雄は5月上旬に黄色い花を咲かせる。収穫は年3回。まず5月に穫るのが花山椒で、花と新芽を摘んで佃煮にする。摘んでいると、柑橘系のさわやかな香りに癒されるという。次に6月中旬から下旬に穫る実山椒。種が黒く熟する前の白いうちに、5日間ほどの短期間で収穫する。収穫した次の日には水洗いして塩漬けにする。

そして7月下旬から8月にかけて収穫するのが、今回「本場の本物」に認定された粉山椒。3mほどの高さの山椒の木に房状になる実を、手で丹念に摘んでいく。収穫した実は、まず1～2日陰干しをする。この一手間が品質を高めるという。さらに天日干しをすると実の皮がはじけ、中から黒い種が顔を出す。甘酸っぱいミカンのような香りが、辺りにほんのりと漂う。

使うのは実の皮の部分だけ。注文を受けてから、石臼と杵で粉にする。さらに、振動ふるいで粉を選別して、山椒粉ができあがる。ひとつまみ味わってみると、さわやかな香りが鼻に抜ける。最初は辛さを感じなかったが、10秒ほどするとピリッとした辛さと痺れが舌を刺激する。「香り、辛さ、痺れ、この3つのバランスの良さが飛騨・高原山椒の特徴。寒暖の差の大きい奥飛騨の気候が、品質の高い山椒を育てているんです」と内藤さん。今までに経験したことのない辛さと痺れ。『山椒は小粒でもぴりりと辛い』ということわざが頭に浮かんだ。

「山椒を楽しむなら、やっぱり

本場の本物認定 ココが特徴

飛騨・高原（たかはら）山椒

名称の由来／奥飛騨温泉郷は、北アルプスに端を発する高原川沿いの深い渓谷にある。この地域で自生する山椒は「高原山椒」として多くの人に親しまれてきたが、高原山椒の名称では飛騨地域を想起されにくいため「飛騨・高原山椒」の名称で統一することとなった。

製法の特徴／陰干し、天日干しをした山椒を、注文があった分だけ石臼と杵で粉にする。

原材料の特徴／奥飛騨温泉郷の標高約800m前後、高原川流域の半径約5kmの限られた土地で栽培された山椒のみを使用。

品質と安全性／天日干しの段階と粉にした段階で、目視による異物チェック。

特認者*／有限会社飛騨山椒（岐阜県高山市奥飛騨温泉郷村上35-1）

写真上／山椒は注文があった分だけ石臼と杵で粉にする。

写真左／粉になった山椒を、目視で異物検査する。

商品情報

「山椒粉」（5g）は鰻、焼き鳥、豆腐、納豆など和食の他、パスタ、ピザ、ステーキなどにも合います。
合成着色料、保存料は一切使用していません。

特認者

有限会社飛騨山椒
岐阜県高山市奥飛騨温泉郷村上35-1
☎0578-89-2412

＊特認者とは、当該地域に当該地域食品の伝統的・歴史的製法等を一者のみが受け継いでおり、それが関係者等によって明らかにされ、一般財団法人食品産業センターが特に認めた者をいいます。