

養父市は特産品「朝倉山椒」を振興しています。

養父市の誇る特産品「朝倉山椒」は、明治45年頃に養父市八鹿町朝倉を訪れた牧野富太郎博士によって学名「アサクラザンショウ」と命名されました。

その後、枯渇寸前だった苗木ですが、地元有志らにより40年もの歳月をかけて復活させ、現在は市民グループが耕作放棄地を生かしながらの生産量増加に取り組んでいます。

朝倉山椒は他の山椒と比べ、柑橘系の香りを放つ成分であるリモネンを多く含み、大粒で鮮やかな緑色が特徴で、木には「トゲ」がありません。また、果実は柔らかく、佃煮等に適しています。

この地域で定番の山椒料理は佃煮やちりめん山椒などですが、最近ではアレンジレシピが多く出てきています。そのバリエーションはご飯におかず、デザートにまで及び、活用方法は様々です。

現在では、山椒料理を扱う飲食店も市内に徐々に増えており、山椒料理の牛丼やソーセージ、ピザやパスタ、うどんなどをご賞味ください。

さらに、山椒のお土産も販売されており、道の駅などでは山椒の商品が店内の一面を占めるまで、その種類は増えています。

また、収穫の時期には、市内小学校児童等が収穫体験を行う他、道の駅では朝倉山椒メニューを出す出店が並ぶ「朝倉山椒フェア」も開催しています。

朝倉山椒の人気は但馬内に納まらず、東京では山椒加工品が、豊中市では実山椒も含め、人気を博しています。

また、ANA国際線のファーストクラスの機内食に山椒加工品が採用されました。

さらに、イタリア、ドイツ、アラブ首長国連邦へも輸出がはじまりました。

自分で作ってみるもよし、プロの味を堪能するもよし、はたまたイベントに参加するもよし、様々な方法で朝倉山椒を楽しんでみてはいかがでしょうか。

こんな朝倉山椒を応援しようと立ち上げたのが「朝倉山椒ファンクラブ」です。ぜひ参加ください。

2021年7月

朝倉山椒ファンクラブ