

有田川町×龍谷大学
ぶどう山椒の発祥地を未来へつなぐプロジェクト

ぶどう山椒の可能性

先人たちの並々ならぬ努力によってつくられた「ぶどう山椒」の産地。
長年にわたり、住民生活を支え続ける重要な産業ですが、後継者不足などにより産地の力が弱まっています。そんな産地に若い力が加わり、小さな光が差し込みました。



山椒を使ったビールとアロマオイル

「和」のイメージが強い山椒。最近では、クラフトジンやビール、アロマオイルなど、幅広いジャンルに用途が広がっていることはご存じですか。山椒特有の爽やかな柑橘の香りが「和の香り」として世に広く受け入れられ、高い関心が寄せられています。一方、山椒の品種の1つである「ぶどう山椒」の発祥地である当町の清水地域では、山椒農家の高齢化や後継者不足が深刻化。産地継承が困難な状況にあります。

このような中、令和元年度（2019年度）から、町の大切な特産物であるぶどう山椒とその産地を守り、未来に継承しようと、龍谷大学（京都市）経営学部 藤岡ゼミとともにプロジェクトを発足しました。その名も「ぶどう山椒の発祥地を未来へつなぐプロジェクト」。このプロジェクトでは、山椒の商品を開発・販売することで、多くの方に



1月に行われた成果報告会

山椒や産地に関心を持ってもらうきっかけ作りと、消費地と産地とのつながりをより強いものにすることを目的に取り組んでいます。少しずつではありますが、成果が実り始めました。

「ぶどう山椒」とは

江戸時代末期の天保年間（1831～1845年）に、遠井村（現在の遠井地区）の医要木勘右衛門が、自宅の庭で大粒の実をぶどうの房のようにつける山椒を発見しました。そして、先人たちの並々ならぬ努力により、清水地域に山椒産地がつけられました。

たわわに実るぶどう山椒は一粒一粒が他品種と比べて大きいことが特徴で、香りも強いことから優良品種といわれています。

有田川町×龍谷大学 「ぶどう山椒の発祥地を 未来へつなぐプロジェクト」

令和元年（2019年）、境川地区の協力農家との交流を皮切りに、一般消費者への認知度調査やイベントでの物品販売、SNSなどを活用した情報発信を行いました。さらに、ぶどう山椒を継続して商品に使用している株式会社スーパーストックトキー（東京本社）と山椒農家との合同交流、企業提案による商品化に向けた働きかけなどを通し、消費地の求めるニーズの再認識や認知促進の機会を作ることができました。



消費地との交流の様子



山椒の収穫作業などを行う学生たち