

特集

ぶどう山椒が

さん

しょう

アツい!

世界で認められた、ぶどう山椒。

ぶどう山椒は山椒の品種名で、有田川町遠井地区が発祥の地とされています。その名のとおり、ぶどうの房のように実り、通常 mountain pepper と比べて大きく肉厚、さわやかな香りが特徴。有田川町はぶどう山椒の生産量が日本一です。

今、ぶどう山椒が、ヨーロッパで「期待の日本食材」として脚光を浴びているのをご存じですか？

2年前、世界的パティシエのフレデリック・カッセル氏がぶどう山椒を使ったチョコレート「パルファン・ド・サンショウ」をヨーロッパで販売。これがきっかけとなり、スパイス文化のあるヨーロッパで話題になりました。現地では「10年に一度の食材だ!」「YUZU (ゆず)、や「WASABI (わさび)、のような人気の日本食材になるだろう」と高評価をいただいています。