



## 山椒農家でありながら、山椒を使ったカフェ経営を行う

永岡冬樹さん。永岡さんは、一度有田川町を離れていましたが、有田川町の自然と山椒の魅力に気付き、山椒農家として有田川町に帰ってきました。山椒の需要をさらに広げて地場産業としていきたい、有田川町の山村を元氣にしたいと言う永岡さん。そんな永岡さんに、山椒の花が咲く4月20日(水)、お話を伺いました。



「かんじゃ山椒園」「田舎cafeかんじゃ」代表  
なが おか ふゆ き  
**永岡冬樹さん**

## 山椒、いいんちゃうん！

「代々受け継いだ山が荒れていくことに、なんとかできないかという思いがあつて、有田川町には日本一の生産量を誇る山椒があるのにもったいないなと思ってあつた。山椒を自分で採ったとき、すごくいい香りもするし、いいんちゃうん！って思つて。でも、なかなかこのいい香りが消費者のところに届いてない。このまま届けられらもつと広がるんちゃうんか、面白いんちゃうかな、って始めたんやけど」  
「生や乾燥したものを販売するだけやったら成り立たんな、農家と加工を組み合わせた形でやりたいなっていうのがきっかけ」と、山椒農家を志した理由と、今の業態になった経緯を教えてくださいました。

## 若い人にこそ興味を持ってもらいたい

「面白んちゃうかな」を形にした永岡さん。今後の山椒を取り巻く環境をどうしていきたいと考えているのでしょうか。「もつともつと山椒の需要を広げて、若い人でも『面白いんちゃうかな』『やってみたい』『やってみよう』というふうにならないと（このままでは山椒農家は減少し、地域は衰退していく）。「何軒か加工

するような場所、工場とかが何軒かできて、かんじゃ山椒園がやつてんのやつたら僕らもできるやろつて広がっていったらなあ。ある程度モデルができていったら、よう似たルートでやれていけるんちゃうかな」と話してくれました。

## 有

田川町は山椒の生産量が日本一の町。清水地域を中心に、頑張っている山椒農家の方がいます。これから山椒は、海外での需要もさらに高まると見込まれています。そんなふうどう山椒を食べたことがないという町民の方も多いのではないのでしょうか。

山椒の旬は部位によって異なります。花山椒は4～5月。黄色の小さい花が咲き、お吸い物に入れるなどして食します。実山椒は5～6月。よく見る緑色の実の状態です。粉山椒は秋。8月下旬に熟した実を収穫、乾燥させて割れた皮を粉状にしたものを指します。

春から秋まで味わい尽くせる山椒ですが、わさびやゆずがさまざまに料理に利用できるのと同様、実はどんな料理にも合うんです。

次のページからは、山椒を使った簡単レシピや、知って得する山椒の効能についてお伝えします。