

③ 山椒

広がる味のバリエーション！
食欲増進効果も満点！



実山椒



花山椒

取れたての実山椒と花山椒！ピリッとした味が食欲を誘います。ご飯のお供に新鮮な山椒をご一緒に！



©2004 JA OSAKA-HOKURU

ほくちゃんの豆知識

山椒について

山椒は、日本や朝鮮半島南部を原産とし高さが2～5m程になる落葉低木で北海道北部を除く日本各地の山で栽培されています。山椒には、様々な品種があり食用に適していない品種もあります。当JA管内では、主に箕面市止々呂美地区や豊能町及び能勢町の山林で食用に適した品種が栽培されています。山椒は、湿潤で肥えた土があり木陰から日が適度に差し込む場所を好んで生育します。山椒は、成長過程で様々な方法で利用されており、新芽・若葉・つぼみ・果実などを食用として利用しています。

山椒は日本では古くから親しまれており、平安時代には香辛料として使用されていたようです。山椒は、食欲増進効果の他に内臓器官の働きを活発にし、消化促進作用があると言われています。

ほくちやんの

特産品ニ講座

第3講座 山椒

- ① 実山椒
- ② 花山椒



©2004 JA OSAKA-HOKURU

OFFER OF FRESH AGRICULTURAL PRODUCTS

① 実山椒

青山椒とも言います。山椒の未熟の実で香りと辛みがあります。5月～6月頃に収穫され、ちりめん山椒や佃煮として、また日本料理の香辛料として良く利用されています。当JA管内で主に栽培されている実山椒は、朝倉山椒と呼ばれる品種で香りが強く辛みがありますが後味が残らないと言われています。優良品種として知られ全国各地で栽培されています。兵庫県の朝倉とよばれる地域で最初に発見されたのでこの名前が付いたとされています。



② 花山椒

花山椒は、花が蕾の時に収穫する為、収穫期間が非常に短い事もあり生産量が少なく入手が困難な高級品です。5mm程の大きさで黄緑色をしていて花卉が無い形をしています。

レシピ

- ・実山椒の佃煮
- 加工品
- ・山椒の七日煮
- ・よごさんしょ

JA大阪北部 取扱情報

販売時期：4月下旬～5月上旬（花山椒）
5月～6月（実山椒）
問合せ先：萱野支店購買店舗（072-722-5451）
農産物直売所（072-749-3818）
※農産物直売所の定休日は、毎週水曜日です。

実山椒の佃煮



材料（1年分）

実山椒	180~200 g
酒（無塩）	1.5 カップ
醤油	1 カップ
みりん	大さじ1

1. 実から枝をきれいに取り除きます。
2. 鍋にたっぷりの水を沸かし、山椒の実を入れます。
3. 沸いたら、ごく弱火で6~10分かけて手で潰れるくらいに茹でます。
4. 茹であがったら、途中で水を変えながら半日かけて水にさらします。
5. ザルにあげて、水気を切って乾かします。
6. 酒、醤油、みりんを鍋に入れて沸かし、乾いた山椒を入れてさらに沸かします。
7. 沸いたら、極弱火で炊いていき、煮詰まったら完成です。

山椒の加工品！



山椒の七日煮



山椒みそ よごさんしょ