

朝倉山椒世界ブランド化へ向けての取り組み

但馬地域では、2011年から県民局をあげて朝倉山椒のブランド化を目指し、栽培管理技術の普及と加工における品質管理の高度化に取り組んでいる。2018年の生産量は16.3t、青果・冷凍山椒ともに兵庫県認証食品となり、産地としてのブランド体制の構築が進みつつある。

取り組みの背景

朝倉山椒は、発祥の地である養父市八鹿町朝倉を中心に、古くから但馬地域で栽培されている。この朝倉山椒を地域の特産として育て、地域活性化を図ることを目的に、朝倉山椒の安定生産、新たな需要の開拓に向けて、栽培と加工の両面から品質の維持・向上への取り組みを進めている。

取り組みと成果

(1) 低樹高栽培と収穫調製技術の普及

朝倉山椒の生産拡大と青果の品質維持のための収穫選別講習会や剪定講習会を行い、低樹高栽培の普及に取り組んだ。その結果、生産量は昨年に比べ12t→16tに増加した。また選別を徹底したことで、秀品率94%となり高単価を維持している（表）。

(2) 山椒加工の品質管理高度化支援

北部農業技術センターで開発された一次加工技術（ブランチング技術）を地域の農産加工所で実用化し、2013年から周年で収穫時期の緑の色彩や風味を保持した朝倉山椒が提供出来るようになった。冷凍山椒は汎用性があり、様々なジャンルの料理に使用できると、国内外からの需要が増加している（図）。現在、但馬地域の朝倉山椒の加工品は、86品（商品・メニュー）に増加し、今なお新たな商品の開発、販売が続いている。

朝来普及センターは、これまでの実用化・商品開発支援に加え、海外も含めた更なる需要の拡大、流通のニーズに応えるための支援を行っている。県民局事業を活用し、冷凍山椒を製造する2組織

にHACCPの考え方を取り入れた衛生管理体制づくりを進めた結果（写真）、2組織共に冷凍山椒の「兵庫県認証食品」の認証を取得している。

今後の方針

栽培面では地域における低樹高栽培の普及を進めている。加工では、衛生管理計画や確認記録の徹底による品質管理体制の構築による生産性の向上を目指して支援を行う。

蓬萊 早織（朝来農業改良普及センター）
（問い合わせ先 電話：079-672-6890）

表 朝倉山椒の生産量と単価の推移

	2016年	2017年	2018年
生産量（t）	11.4	12.1	16.3
単価（円/kg）	1,877	2,023	1,988

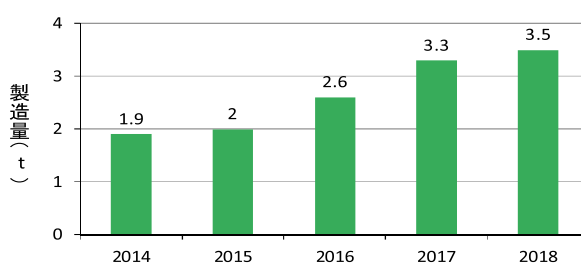


図 冷凍山椒の製造量の推移



写真 衛生管理指導の様子