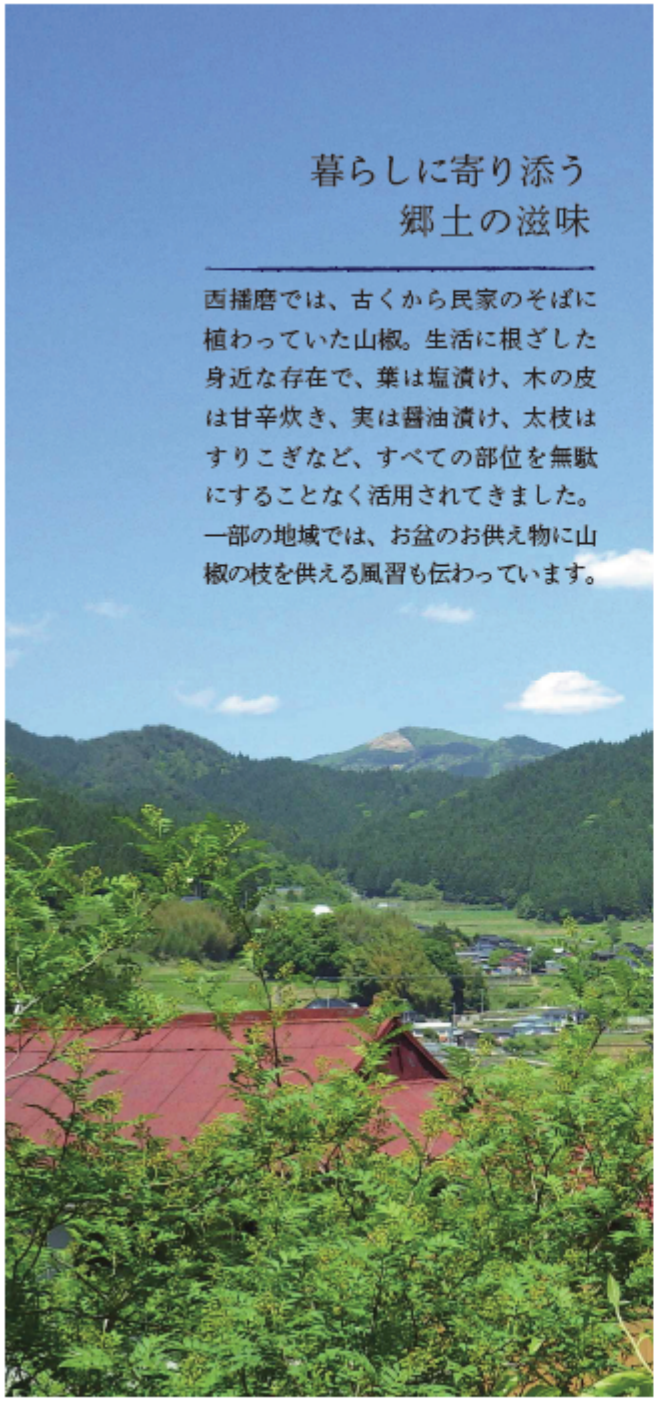


暮らしに寄り添う郷土の滋味

西播磨では、古くから民家のそばに植わっていた山椒。生活に根ざした身近な存在で、葉は塩漬け、木の皮は甘辛炊き、実は醤油漬け、太枝はすりこぎなど、すべての部位を無駄にすることなく活用されてきました。一部の地域では、お盆のお供え物に山椒の枝を供える風習も伝わっています。

品種

西はりま山椒の品種はアサクラサンショウ。江戸時代にはすでに県内で栽培されていた品種です。枝にトゲがなく、大粒でさわやかな柑橘系の香りが強いのが特徴です。

収穫時期

１年のうち、収穫できる期間は５月中旬～６月上旬と、ほんの半月程度。海に近い南から山がある北に向かって収穫時期が移っていきます。柔らかい若実が採れるのは１つの園地では数日間という短さで、この時期農家は大忙しになります。

長く楽しむポイント

色鮮やかに長期保存する方法をご紹介します。

1. 水洗いする

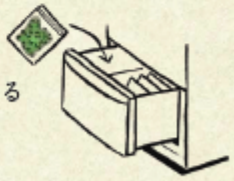
色落ち防止

2. 沸騰した湯で
１分間ゆがく

3. 流水で冷ます

4. 水気を切る

5. 保存袋に入れる



6. 冷凍する

一旦冷凍した方が
軸は取れやすい

使用する前に
軸を取る