

地域の香りを持つ特産物 - 飛騨のサンショウ

中島美幸・坂井至通

サンショウは多彩につかわれる特用林産物です



サンショウ（山椒）は、日本の山に自生するミカン科サンショウ属の木本植物です。8～9月に、赤くて丸い果実をつけます。

果実はさわやかな香りと独特の辛味を持つことから、食用や薬用に使われ、和風ハーブとして知られています。

サンショウは、実も花も葉も材も使えます！

佃煮(若葉、花、実)



佃煮には、熟す前の若い果実を使います。

香辛料(実)



香辛料は、熟した果実を粉末にして作られます。

漢方薬(実)



漢方では、駆虫・健胃・整腸薬として用いられます。

すりこぎ(材)



サンショウの材は、硬いので、すりこぎとして使われてきました。

サンショウの実が持つさわやかな香りの正体

サンショウの実には、柑橘類の香り成分であるリモネンや、花の主な香り成分であるゲラニオールなどが含まれています。サンショウ独特のさわやかな香りは、これらの香り成分が合わさって生まれます。

サンショウの実（乾燥）が持つ香り成分とその割合は？

フローラルノート（花のような香り）

シトラスノート（柑橘系の香り）



ゼラニウム



バラ

ゲラニオール

酢酸ゲラニル

ゲラニオールや酢酸ゲラニルは、ゼラニウムやバラに含まれる香り成分です。

シトロネラール

d-リモネン

シトロネラールは「シトロネラ」という熱帯植物に、リモネンはレモンにそれぞれ多く含まれる香り成分です。



オレンジ



レモン

実が収穫しやすい、たくさん穫れる、サンショウの栽培品種

アサクラザンショウ・・・京都や兵庫を中心に、広く栽培されています。トゲがなく、実の収穫がしやすいのが特長です。

ブドウザンショウ・・・和歌山のみで栽培されています。大きな実がたくさん付く姿がブドウに似ていることから、この名がつけました。

刺さると痛いトゲ



栽培品種は実が大きい！



サンショウは、飛騨高山の特産物でもあります

飛騨地方の高山市（旧上宝村）は、サンショウの実とり栽培が盛んです。この地域のサンショウは、香りがとてもよく、他地域産よりも高い値段で流通しています。

飛騨のサンショウの特長とはどんなもの？

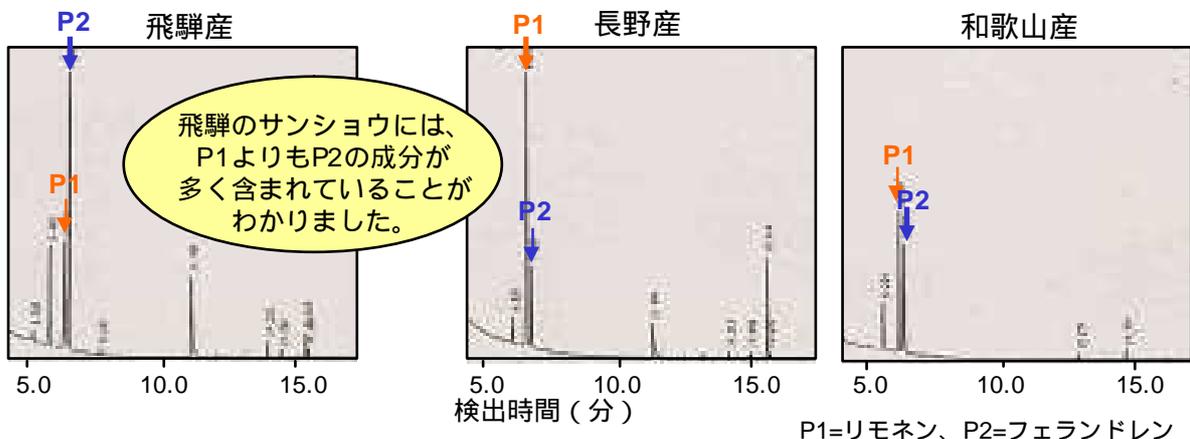
その1 この地域ならではの優良系統！・・・そのわけは？

飛騨のサンショウは、代々にわたってこの地域に自生する香りの強い個体を選抜し、接ぎ木によって増殖されました。ですから、この地域独自の優良系統だといえます。

その2 香りの持ちがよい、そして、地域独特の香り成分構成が！？

飛騨のサンショウは、収穫から一年経っても香りが衰えないといわれています。

ガスクロマトグラフィーによるサンショウの香り成分分析の結果



P1とP2の比率の違いが飛騨のサンショウの品質特性を表していると考えられました