

特集 **とうがらし・わさび**

I とうがらし【産地の取組】

唐辛子「あじめコショウ」について

好辛倶楽部会長 安保 洋勝

1. 唐辛子「あじめコショウ」の成り立ち

(1) 岐阜県中津川市下野地区

本地区では、かなり昔から栽培されていた唐辛子の事を、「唐コショウ」と言ったり「あじめコショウ」とも言っていた。その名前の由来は付近を流れる、木曾川の支流付知川に生息する「あじめどじょう」に姿・形が良く似ていることから「あじめコショウ」と言われて来たものであり、その「あじめどじょう」は下野出身の丹羽彌博士が、シマドジョウとは別種である事を発見され、本などの資料が残されている。

私の子供の頃父親が、お昼には必ず青い唐辛子「あじめコショウ」を焼いて、おいしそうに食べていた。

(2) 辛くて旨い唐辛子

年を重ね44歳になってから農業を生業にした頃、バーベキューなどの会に、いたずらに、玉ねぎやキャベツ、ピーマンなどの野菜の中に青い「あじめコショウ」を混ぜ持っていった。会が始まると「あじめコショウ」を口にした者は、何を食べたか分からずに水場へ走って行く、そんな光景が面白く、さらに野菜の直売所の無かった頃、食材を買いに来る若者に「あじめコショウ」を唐辛子だと云って入れてやる。其の会の当番の者は、何も説明無しに混ぜて食べさせ、口にした者は辛さに驚き水場へ走る、そんな事を何年も続けていた。若者達にいつの間にか人気となり、年配の人たちも昔を思い出したのか話題が広まった。

在来種「あじめコショウ」は、辛さの中に甘さがあり、初めて食べた人でも「アレッ」と感じる。糖度を計って見るとトマト並みの数値があり、それが普通の唐辛子との違いが受けたのかも知れない。

2. 好辛倶楽部旗揚げ

(1) 好辛＝更新＝交信

唐辛子好きな人は何か性格的にも、明るくガッ



写真1 あじめどじょう



写真2 あじめコショウ

ツが有るように思え、唐辛子愛好家のグループを作ろうと意気が上がった。

そのような時にあるテレビ局の取材を受ける事になり、8月の日曜日5日間番組を受けることとなった。そのレポーターの俳優川津祐介さんと何回か会う内に、川津さんは大の唐辛子好きの方と分かり、急に会を立ち上げる話が進んだ。じゃあ一緒にやりましょうと、翌年平成11年3月9日、庚申堂の春祭りの日に名誉会長川津祐介、会長安保洋勝で「好辛倶楽部」が発足した。

この「好む辛い倶楽部」とは、この地下野にある日本三大庚申と云われる建物（お堂）が有り、その庚申の名をとって「好辛」としたことと、気分を更新、友と交信するなどの意味合いを持った、仲間づくりを主目的としたことによる。

（2）遊び仲間から活動集団へ

当初から「唐辛子文化を世界に発信」「唐辛子は人間接着剤」等と目標を大きくうたった。現に好辛倶楽部を立ち上げて間もなく、世界のスパイス展が高知県（牧野植物園）で開かれ「キッチンの脇役今度は主役」に出品し、会員の広田靚子氏（園芸研究家、横浜市）の講演会にと、総勢10名参加した。

世界的に有名なフランスのミッシェル・プラス氏シェフにより、ニューヨークではアイスクリームと日本酒とコラボ。またバルセロナにおいても



写真3 世界スパイス展ポスター

「あじめコショウ」が紹介されたり、オーストラリアで栽培の友が居たり、大きく打ち出した目標も本物と成ってきた感がある。

今年は17年目になり、その間に設立10周



写真4 10周年記念イベント「全日本唐辛子ジャンボリー」

年には「全日本唐辛子ジャンボリー」を開催、司会川津祐介さん始め、信州大学松島教授、玉井信州大学名誉教授、野原中京大学名誉教授らをパネラーにお招きし、全国の唐辛子産地のグループと交流を深めた。

その間にも栃木県大田原市の「唐辛子フェスティバル」に4年連続参加。また岡山県奥津の交流会にも参加。いずれも10名前後の会員が関わり、日本の唐辛子グループの一員に成れたと思う。

発足準備時からマスコミ関係者から注目をあび、多くの取材で一気に全国に知れ、今までに全国放送が何回かある中でそのつど会員が増え、現有会員は200名程（累計で541名）で活動している。

3. 活動内容

（1）情報発信

情報発信源として、会報「激辛通信」を年間3～4回のペースで現在まで52号を発行している。そのほか、「あじめコショウ」の栽培技術の向上や純血種の確保・保存の研修会を行うとともに、会員交流会、一般向けの唐辛子料理講習会、新商品の開発と販売拡大、地域の各種イベントに出店（びり辛うどん・激辛カレー等）などを行っている。

（2）生産

2002年には、岐阜県伝統野菜16品目の中に「あじめコショウ」が認定された。中津川市においても特産品扱いにして戴き、国道257号線沿いに9メートルの垂れ幕と、数十本の幟などを補助していただいた。村興しに寄与したいものである。

主な会員の生産量は、約2トンとして県に届け出ているが、多くの地元農家に於いては3～10本程度が多く全体の生産量は不明である。

交配のし易い唐辛子であるため、他の品種との交配により辛くない「あじめコショウ」が出現するようになり、苦情が出る状況になった。これは自家採取による弊害であり、原種の保存に努める必要がある。現在では、ビニールハウス内での生産を試みるなどよりよい純血種を育てる工夫をしているところである。

また、種子は提供しないこととし、会員向けには「あじめコショウ」苗の販売を行っている。

(3) 開発商品

すべて辛いもの商品として、「赤鬼うどん」「青鬼うどん」「とんからしらすみそ」「好辛醤油」「食酢」「一味唐辛子」「辛いケチャップあいこのあじ」「あじめカレーレトルト」「ぴり辛あめ」「とん辛ピーナッツ飴」「ぴり辛こんにゃく」「ぴり辛豆腐」「ポークウインナー」「パン」「ピザ」「草加せんべい」「ぴり辛五平餅」「これでもたれ」「焼肉のたれ」「ぴり辛ドレッシング」「ぴり辛かりんとう」等を商品化した。

今後とも付加価値を付けるために新商品の開発を進める必要があり、幸い、「県立恵那農業高等学校食品科学科」の皆さんの地域貢献の趣旨の元「辛いケチャップあいこのあじ」をはじめいくつかの商品開発にあじめコショウを利用させていただいて



写真7 開発商品

いる。

4. 「あじめコショウ」の効能・成分

(1) 使い方

この地では、防虫効果として米びつに入れてコクゾウムシの予防に、殺菌効果としては下駄箱に忍ばせてカビを防ぐなどに先人たちの生活の知恵として使われてきた。むろん、ぴり辛料理には絶対欠かす事は出来ず、どこの農家の軒先にも必ず枝每ぶら下がっていて、きんぴら・こんにゃくは元より漬物には必ず入り、春の竹の子のアクとりと、そのつど千切って利用した。

近年では「あじめコショウ」に限らず、主成分のカプサイシンが注目され、大豆のイソフラボンとカプサイシンの併用により、発毛・育毛に効果もあり、認知症予防などに効果があるとの研究結果が報告されている。

あじめコショウは、単品ではなく料理の友として食卓を飾ることにより、辛さの中に旨さを引き出す！の使い方があっている。

(2) 成分

平成14年に、成分分析を岐阜県製品技術研究所食品加工ハイテクセンターで行った。辛み成分カプサイシンは、赤（熟したもの）と青（未熟なもの）を比較すると青が高い数値を示し、韓国産トウガラシとの比較では、あじめコショウのほうが辛みの強い唐辛子であることが示された。

アミノ酸分析では、あじめコショウ青は、血圧上昇抑制効果があるといわれているα-アミノ酪酸(GABA)の含量が、あじめコショウ赤や韓国産トウガラシよりも高かった。



写真5 料理講習会



写真6 イベント出典