



プロが惚れた  
埼玉食材

おすすめ! vol.2  
県産農産物

# ときがわ山椒

朝霧に包まれて育った柔らかい実を5月頃収穫、暮らしの中で楽しむのが“埼玉スタイル”!



Interview

## ピリッとインパクト! うまみ凝縮した フレッシュな新名物

店主 高見謙一 さん

手づくりハムとパンの店 こぶたのしっぽ  
● 比企郡ときがわ町日影903-1  
◎ 10:00~18:00 ● 月曜日・火曜日

ときがわ町の「手づくりハムとパンの店 こぶたのしっぽ」は豚肉のうまみを凝縮した自家製ハムやソーセージ、組み合わせの面白いサンドウィッチなどが楽しめるお店です。「生産者から生活者まで全ての人の笑顔が見られるように」という理念を掲げるのは、店主の高見謙一さん。高校、農業大学校で畜産を学び、牧場で働いた13年間を経て、2016年にお店をオープンしました。お店で味わえる山椒メニューは2つ。2024年10月に女子栄養大学の学生と共に考案した「山椒のローストビーフタルタルサンド」と、桂木ゆ

ずを利用した「柚子山椒味噌のソーセージ」です。「地元で採れた新鮮な山椒。色と香りが良いのはやっぱりフレッシュな春の青実山椒」と高見さん。青実山椒は5月中旬頃に収穫し、メニューは6月頃から10月頃まで提供されます(材料がなくなり次第終了)。サンドウィッチは1日に4つほどしか店頭に並ばず、朝に売り切れてしまうほどの人気です。ピリッとしたインパクトのある味が魅力の青実山椒は、ドレッシングやソースにぴったりだそう。高見さんは「県内で山椒を作っていることを知ってもらい、これを機に家庭料



テイクアウトできる柚子山椒味噌ソーセージ(上)と、店内で香ばしく焼き上げたパン(下)。おいしいパンを食べてもらいたいと、リベイクのサービスもある

理に取り入れてもらえたらすごく嬉しい」と期待を寄せます。ちょっと刺激のなときがわ名物。この夏のアクセントに、一味加えてみてはいかがでしょうか?



柚子山椒味噌のソーセージ



山椒のローストビーフタルタルサンド



青実山椒



会長 岩田泰治 さん



事務局長 山口富士生 さん

ときがわ山椒栽培協議会の皆さんに聞きました!

ときがわ町では昔から各家庭の庭先や山間部などで自然と山椒の木が育ち、家庭料理でも山椒味噌や佃煮などで親しまれてきました。町の特産物を作ろうと2018年に結成された「ときがわ山椒栽培協議会」の岩田泰治会長は、「ときがわは自然が豊かで空気もきれいで、朝霧が出て直射日光が強く当たらないので、柔らかい実が育つのです」と、この町ならではの特徴を語ります。山椒というと、うなぎの蒲焼などにかける干山椒のイメージが強いのですが、同協議会の山口富士

自然豊かな大地で育つ  
青実山椒の魅力

生事務局長は、「うなぎにかけるだけが山椒じゃない。春に採れる青実山椒は種まで食べられます。一番ポピュラーなのはちりめん山椒。おにぎりにするとおいしい」とおすすめの味わい方を教えてくれました。料理に使用しやすい青実山椒は、「木のむら物産館」、「建具会館」、「ふれあいの里たまがわ」、「大野特産物販売所」など、同町の農産物直売所で購入することができます。ぜひ、旬の時期に味わってみませんか?

記事ロングバージョンはこちら!

■青実山椒の販売期間は5月中旬~6月初旬までです。現在は販売しておりません。

