

ピリリと刺激！

サンショウは和歌山のトラディショナルハーブです！

サンショウ

○特 徴：

紀美野町には、全国有数の山椒の産地で、46haにブドウ種と呼ばれる実取り山椒が栽培されています。

出荷時期は、5月初旬のまだ果実が緑色の生果から始まり、完熟な実を乾燥してから出荷する8月下旬まで続きます。

栽培面積：和歌山市	2.0ha
海南市	5.5ha
紀美野町	46.0ha



○食べ方、用途：

未熟な実である「実山椒」は主に佃煮などに、完熟な実を乾燥させた「乾山椒」は果皮を粉末にして香辛料、生薬等に利用されます。

山椒の実の佃煮、山椒餅

○来 歴：

山椒栽培は約170年前の天保時代に遠井村（現：有田川町）に自生したものから栽培が始まったとされ、1960年代後半から広がりました。

○ 旬 ： 5月初旬～8月下旬

○産 地： 紀美野町

○生産量： 約244t（H24年度）

○問い合わせ先： とれたて広場（073-487-0900）

○出 荷 時 期： 5月～8月

○販 売 単 位： 箱売り（青サンショ2kg）