

朝倉山椒の取組み

兵庫県養父市

養父市について



SHUN GATE

The perfect seasons of Japan

The Roots of SHUN



面積 422.91km²

人口 21,636人



養父市



観光名所、伝統文化



樹齢1000年を超える
樽見の大桜



落差98mの名瀑
天滝



県下最高峰（標高1,510m）
氷ノ山



但馬に春を告げる奇祭
お走り祭り



日本遺産認定 明延鉦山
一円電車

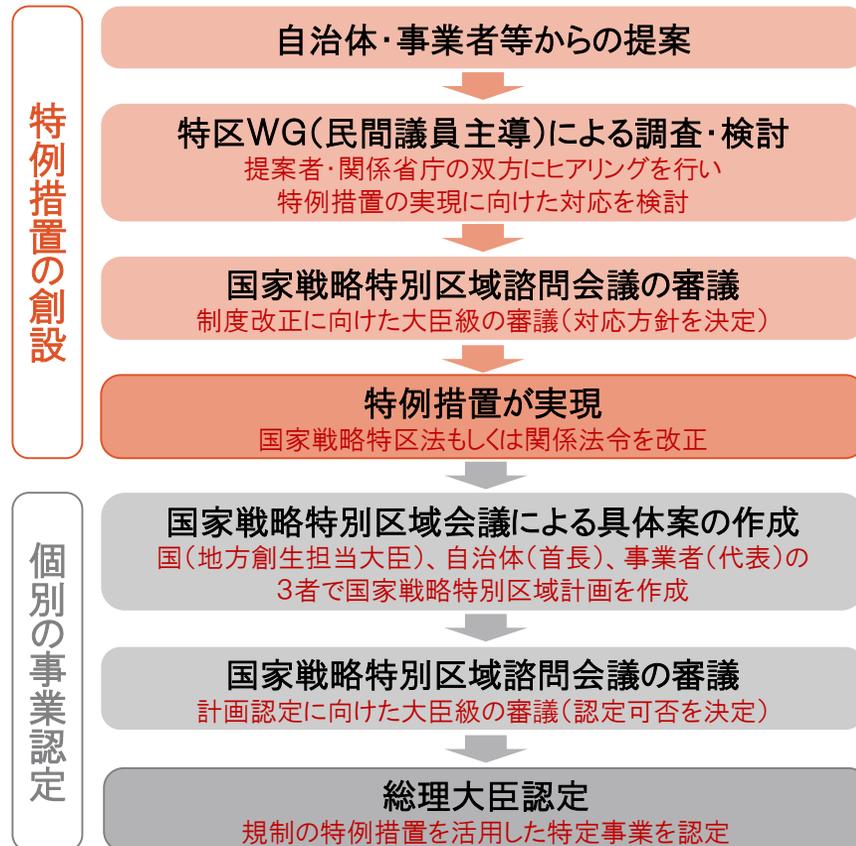


県指定無形民俗文化財
ざんざか（こ）踊り

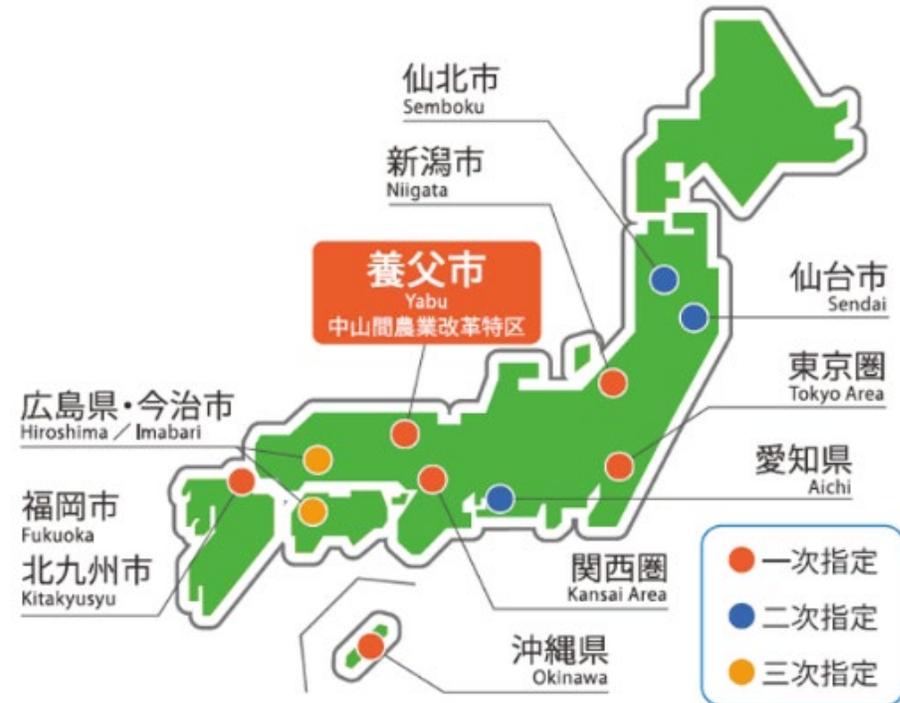
国家戦略特区

- 国家戦略特区とは、大胆な規制緩和により経済活性化の拠点をつくる仕組み。
- 養父市の提案に基づいて国が規制改革を主導し、養父市をモデル地域として民間事業者が経済活動を実践。
- 規制改革を実践しながら、更なる規制改革を提案していく。

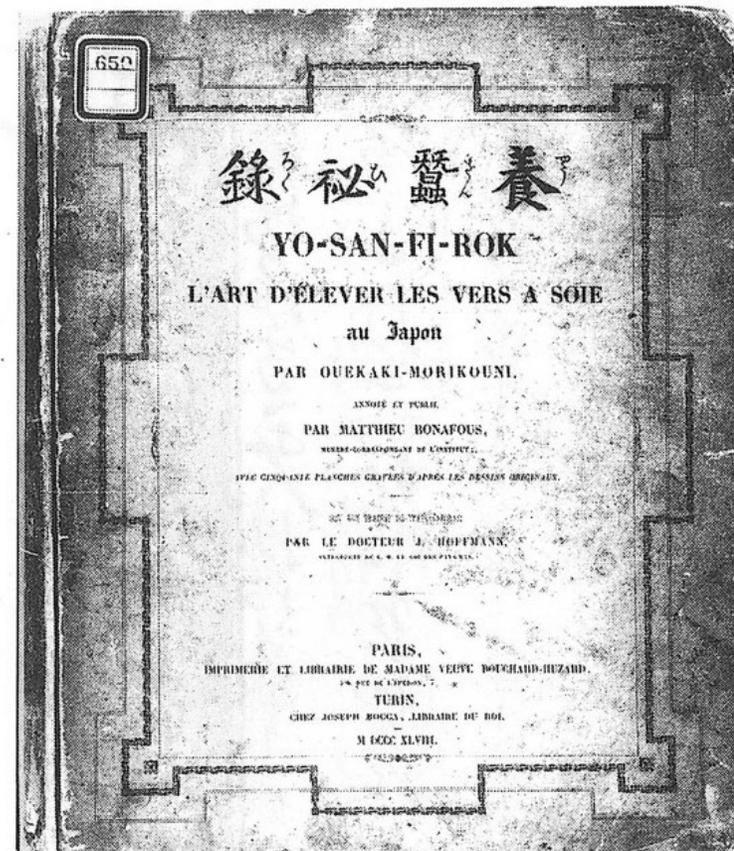
【国家戦略特区の仕組み】



養父市は、平成26年(2014年)に「中山間農業改革特区」として、国家戦略特別区域の区域指定を受けている(一次指定の6区域のうちの一つ)。



朝倉山椒について



朝倉山椒とは



牧野 富太郎

◎1912年頃（明治45年）、植物学者の牧野富太郎先生が八鹿町朝倉で朝倉山椒を見学

『植物研究雑誌』より



新品種として認定
「アサクラザンショウ」の名称で品種登録

「日本の植物学の父」といわれる。新種を発見し命名も行った近代植物分類学の権威である。その研究成果は50万点もの標本や観察記録、そして『牧野日本植物図鑑』に代表される多数の著作として残っている。著書「牧野植物学全集」「日本植物鑑」「植物随筆」など。

2010年（平成22年）から朝倉山椒の産地形成を図り、養父市の特産農産物として定着させるため苗木購入の補助金制度を始める。

朝倉山椒のブランド化を推進するため、海外への輸出事業や特産品の開発に取り組む。

2016年5月（平成28年）にイタリアへ初出荷。



•朝倉山椒 ASAKURA SANSHO



一房に付く実が多い



収穫の様子

収穫時期は
5月下旬の約1週間



全て手で収穫



種が白い時期に収穫



收穫後加熱處理



20g～50gのパッケージに



朝倉山椒ブランド化の秘訣 1

朝倉山椒のブランド化



朝倉山椒の生産拡大

生産量を増やすため、苗木の購入に養父市が補助金を交付

生産量は徐々に増加していった

しかし

思うようにブランド化が進まない
価格が上がらない 商品に問い合わせがない . . .





海外で有名になって、日本に逆輸入しよう

当時、海外に朝倉山椒はまだ出回っていなかった

2015年ミラノ万博ジャパンサローネに出店
その後も、フランス、ドイツ、アメリカなど各地でPR



海外からシェフやインポーターを招いて、生産現場を見てもらう



利用するイメージ写真の統一とロゴマークの採用



PR方法の工夫

「Japanese Spice」ではなく、
「Magical Spice」

特徴を感覚的に、かつ、科学的
に説明

Asakura Sansho is a Magical Spice.

朝倉山椒は、魔法のスパイスです。

The secret of its magic is the “Numbing Sensation!”

The “numbing sensation” of Sansho pepper brings about a surprising effect on your taste buds! Bewitched by magic, your sense of taste is heightened and you will experience a richer and deeper flavor. This is why Asakura Sansho is coined a Magical Spice.



魔法の正体は『しびれる刺激』！

山椒の“しびれる刺激”がもたらす味覚的效果は驚くべきもの！魔法にかかったその舌は味を深く濃厚に、そして芳醇に感じます。まさに山椒は魔法のスパイスなのです。

Asakura Sansho's magical properties are backed up by its statistics.

朝倉山椒の魔法には裏付けされた数値があります。

The tongue experiences a unique feeling of tingling and spiciness due to the ingredient called “sanshool,” which is known to enhance the digestive system as well as blood circulation. “Asakura Sansho” has larger berry sizes than other Sansho peppers. Its vivid green color and bountiful aroma is why it can be either the main ingredient or play a supporting role in many cuisines.

山椒のピリリとした辛味や、舌がしびれるような独特の感覚は、“サンショオール”※と呼ばれる成分によるもので、胃腸の機能を高める効果や冷え性を改善する効果なども期待できると言われます。また、「朝倉山椒」は他の山椒に比べて粒が大きく、鮮やかなグリーンと豊かな香りは、お料理の主役にも、名脇役にもなる風格です。※サンショオール=sanshool

Asakura Sansho

Sanshool
Limonene
Phelladrens
Pinene
Citronellal
Gerqnyl acetate
Polyphenol, etc



Asakura Sansho is a Magical Spice.

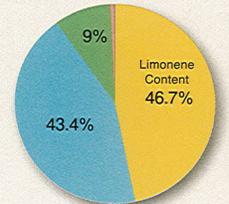
Aromatic components of Sansho 山椒の香り成分

Asakura Sansho contains more of the active citrus ingredient of limonene than other Sansho peppers, providing its fruity aroma that breathes refreshing, new life into those who experience its magic.

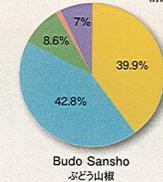
朝倉山椒は他の山椒に比べて香り成分のリモネン(柑橘系の香り)を多く含み、フルーティーな香りがすっきりと爽やかな印象です。

■ Limonene	Fresh aroma of citrus fruits
■ Phellandrene	Peppermint like aroma
■ Pinene	Aroma in softwood
■ Citronellal	Rose like sweet aroma
■ Geranyl acetate	Rose like sweet aroma

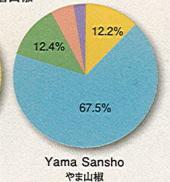
■ リモネン	柑橘系の爽やかな香り
■ フェランドレン	ペパーミントのような香り
■ ピネン	針葉樹に含まれる香り
■ シトロネラール	バラのような甘い香り
■ 酢酸ゲラニル	バラのような甘い香り



Asakura Sansho
朝倉山椒



Budo Sansho
ぶどう山椒

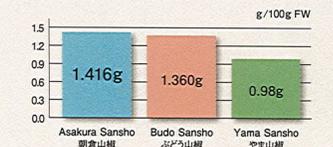


Yama Sansho
やま山椒

Polyphenol Content ポリフェノール含量

Polyphenols are well-known for their antioxidant activity and are included in Asakura Sansho more than other Sansho peppers.

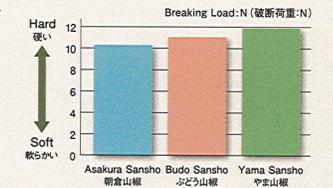
抗酸化作用が高いと言われているポリフェノール。山椒系統の中では最も高い含量があるのは朝倉山椒です。



The Hardness of Sansho Berries 山椒果実の硬さ

The smaller the value of the breaking load, the softer it is. Asakura Sansho at “10.3N” is very soft and proof that it is fit for processing.

破断荷重の値は小さいほど柔らかく、朝倉山椒の[10.3N]はとても柔らかく、加工に適していると言えます。



朝倉山椒ブランド化の秘訣 2

人材登用

地方公共団体が苦手な分野
モノをPRする
モノを売る . . .

どうする？

民間企業のノウハウを活用できれば . . .
しかし、外注する予算も限られている

総務省の事業を活用
(企業人材派遣制度)

自治体
民間のスペシャリ
スト人材を活用した
地域課題解決

企業
社会貢献マイ
ンド・人材育成・キャ
リアアップ



民間企業から人材の派遣を受ける

民間企業の専門知識・業務経験・人脈・ノウハウの活用
外部の視点・経営感覚・スピード感ある展開

その結果 . . .

海外PRの効果が現れる
国内からの問い合わせも増加
市内の事業者が朝倉山椒を使った商品開発を始める



「やぶの太鼓判」ロゴ

養父市ブランド認定制度

朝倉山椒関連商品の増加





ご清聴ありがとうございました

皆さまが養父市を訪問してくれること、
楽しみに待っています

養父市長 広瀬 栄

