コアコア新聞

コんなヒトにワクワク
アんなコトにドキドキ
コんなモノにソワソワ
アんなトコにゾロゾロ

コアコア新聞公式サイト
http://chikouken.jp/koakoa

激辛力 姫とうがらし

岡山県苫田郡鏡野町

とうがらしは姫でもピリリと辛い！

岡山県苫田郡鏡野町では、日本の古来種の姫とうがらしを地域ぐるみで栽培している。栽培や収穫におけるハードルの低さが、高齢者の農業の従事を可能にしている。名前こそカワイイが、容赦ないその辛さにはご注意あれ！

1 高齢者も生産に従事することができる姫とうがらし作り。
2 作付面積が少なくてよいので、広大な土地は必要ない。

とうがらしの名前はカワイイものが多いように思う。たとえばタイの「ピッキーヌ」。直訳すると「ネズミの糞」という意味だが、見た目は赤ん坊の中指ほど小ぶりでありながらも辛さは強烈！　ほんの少しかじった瞬間、全身の毛穴から滝のような汗が吹き出す。そしてメキシコ代表「ハラペーニョ」。緑色のチリソースの原料となるハラペーニョは、料理にほどよい辛味を提供してくれる。

さて、日本で一番カワイイ名前のとうがらしは岡山県苫田（とまた）郡鏡野町で栽培されている「姫とうがらし」ではないだろうか。昔からこの地で栽培されていた小ぶりのとうがらしについて、激辛遺伝育種学研究者である信州大学の松島憲一教授に研究をお願いしたところ、大変貴重な日本古来の品種であることがわかった。そして、この姫とうがらしを地域ぐるみで栽培・商品化して後世に伝えていくことになったという。きっかけは1998年（平成10）、鏡野町に道の駅「奥津温泉」がオープンし、直売所コーナーが設置されたことだった。

現在、姫とうがらしの年間収穫量は約6000kg、30軒の農家が栽培している。農家さんの最高年齢は88歳。全国では農業に従事する人たちの高齢化が進むと農地を手放すケースも少なくないが、姫とうがらしは作付面積が少ない、大型の農機具が必要ない、とうがらし自体が軽量である点などから、高齢者に負担がかからないという長所がある。また栽培の際、できるだけ農薬を使わない点も消費者にはうれしい配慮。

この姫とうがらしの栽培をはじめ、商品化、販売するのが鏡野町のNPO法人「てっちりこ」。姫とうがらしを使った商品で一番人気は「辛美人とうがらしドレッシング」だそうだ。「お客様からは、『何にでも使えるし、美味しい』という声が多いですね。岡山県の特産品として認知度が上がってきているので、その方向で販路拡大を進めています」と「てっちりこ」代表の竹本宣夫さん。辛美人シリーズで使うとうがらしは、秋に収穫し、約3カ月間塩漬けし、雪の上にまいて数日間、寒風にさらし塩抜きする作業が旨味の決め手となるそうだ。

とうがらしはビタミンA、B_2、B_6、E、Kの他、カリウム、マグネシウム、鉄、銅などのミネラルを豊富に含む。さらにとうがらしと言えば、誰もが思い浮かぶ成分「カプサイシン」で、脂肪燃焼効果が期待できる。姫とうがらしを使った商品も、ダイエットに関心のある若い女性をターゲットにしている。竹本さんは、「体内に吸収されやすいカプサイシンで体内から美人に」と呼びかける。

よし、お正月にちょっと大きくなったカラダに、とうがらしでカツを入れよう！

（比治山ユキ子）

3 姫とうがらしを使った商品の数々。一番人気は「辛美人とうがらしドレッシング」。4 近くには奥津渓（おくつけい）などの観光名所もある。

取材協力・写真提供＝NPO法人てっちりこ　http://www.mto.ne.jp/n.p.o/