

トウガラシの栽培と加工（七味トウガラシの製造）

フラワーファクトリ科 園芸デザイン部 2年 段上寛太

園芸デザインクラブでは、各種ハーブ類を使用した花壇の制作を行っている。面白い形や色彩的に美しいトウガラシ類を花壇苗として使用してきたが、日本の伝統的なトウガラシの栽培は行って来なかった。日本の伝統的なトウガラシとして【タカノツメ】が有名である。このトウガラシの栽培を行い、花壇材料として使用すると共に、加工品として利用する事を目的に研究を開始した。

唐辛子について

これまでに果実の形が小さく球形の「榎実群」や、果実の色が成長と共に変化する「五色群」の唐辛子の栽培を行ってきた。日本の伝統的なトウガラシとして「タカノツメ（鷹の爪）」が有名であることから、このトウガラシの栽培を行う事にした。

日本における唐辛子の分類

鷹の爪群	比較的小果が仰向して単性するもの
八ツ房群	果実が枝の頂部に房状に着生するもの
榎実群	榎実(丸い果実)
五色群	果実の成熟に応じて果色の著しく変化するもの
伏見群	比較的大果が下垂して単性するもの

【タカノツメ（鷹の爪）】 国内に流通しているトウガラシの99%が外国産であり、タカノツメとして売られているもののほとんどが多品種である。赤唐辛子をタカノツメと呼んでおり、厳密な区別をしていない。タカノツメは長さ約3cmの小ぶりな赤唐辛子で、とがった先っぽが少し曲がった形が鷹のかぎ爪に似ていることからこの名前がつけられた。辛さは外国産でタカノツメと混合されている辛口唐辛子（天鷹）の3倍で、果実のような高い香りが特徴である。江戸時代の学者 平賀源内は、「蕃椒譜」という本を書き、当時日本で栽培されていた72種の唐辛子について解説しているが、タカノツメについて、「甚だ小さくして、愛すべき風情・食するにはこれを第一とすべし」と記している。国産のタカノツメが貴重な村内になってしまった理由として、収穫に手間がかかり多くの農家が栽培をやめたからである。



タカノツメ



平賀源内「蕃椒譜」

タカノツメの栽培・収穫・調整

5月16日。タカノツメ苗 定植。トウガラシ専門業者「とんがらし芥川（奈良県）」よりタカノツメの苗10本を購入して栽培を開始した。
 11月25日。収穫。その後ビニールハウス内で3週間の自然乾燥後に、野菜乾燥機を使用して50℃・48時間の乾燥処理を行う。



七味トウガラシの製造

七味トウガラシの原料は トウガラシ・ゴマ・山椒・陳皮（ミカンの皮）・青海苔・麻の実・芥子の実 が一般的である。私は トウガラシ（生・焙煎）・ゴマ（黒ゴマ・白ゴマ）・山椒・柚子の皮・青海苔の7種を使用した。トウガラシ・山椒・柚子の皮は自己調達した（ゴマ・青海苔は購入した）。

- 【粉末処理】** ①トウガラシ 乾燥処理後、生と焙煎したものの粉末にした。
 ②山椒 10月に収穫後、種皮のみを分けて粉末にした。
 ③柚子の皮 皮のみを乾燥後に粉末にした。
- 【製造】** ①ゴマ（黒ゴマ・白ゴマ）をすり鉢で半分くらいに搗る。
 ②トウガラシ（生・焙煎）を加える。山椒を加える。
 ユズの皮を加える。青海苔を加え軽く混ぜる。

七味トウガラシの配合

唐辛子	生(赤)	1
	焙煎(黒)	1
ゴマ	白	1
	黒	1
山椒		1
柚子の皮		0.5
青海苔		1

まとめ

タカノツメを栽培加工して、オリジナルの七味トウガラシの製造が出来た。タカノツメは種子を採取したので、今後もこの系統を大事に育てていきたい。山椒も育てて材料として使用する事が出来た。陳皮の代わりに柚子の皮を使用する事で特色のあるものに仕上がった。ゴマやシソを栽培して原料に加える事で100%自家生産の七味トウガラシに製造に挑戦したい。