

6 次産業化の達人たち

農業 内藤 一彦 (ないとう かずひこ) さん
 [岐阜県] 株式会社 飛騨山椒 代表取締役



北アルプスの麓、奥飛騨温泉郷は、江戸時代から続く山椒の産地。中でも、標高約800mを基準に上下100m、高原川流域の半径約5km内の限られた土地で栽培された山椒は、「飛騨・高原（たかはら）山椒」と呼ばれ、“香・辛さ・痺れ”の三拍子揃った最高級品として評価されている。



創業から約40年。全国のうなぎ名店や老舗料亭からも支持され、名実ともにブランド山椒としての地位を確立している飛騨山椒。先代の遺志を引き継ぎ、最高級品と言われる、飛騨・高原山椒を使い、さらなる6次産業化を進めているのが二代目の内藤一彦さん(53)だ。「山椒はウナギ等を食べる時に使うイメージが強く、需要の拡大が大きくは望めません。そこで、一般の方が使いやすい商品を開発する必要があると考えました。」と話す内藤さん。山椒七味や実山椒、花山椒など商品開発を次々に行い、現在、そのアイテム数は10を超える。2012年には、6次産業化・地産地消法に基づく総合化事業計画の認定を受け、独特の香りを維持できる「ミル付き山椒」も商品化。展示会などにも積極的に参加して、販路を拡大。インターネット販売にも取り組んでいる。

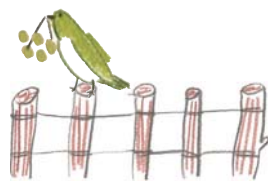
「山椒＝ウナギ」だけでは
 需要の拡大が望めない

原料の供給から付加価値の高い加工品作りへ。
 江戸時代から続く
 山椒栽培の地で始まった6次産業化

地域と連携して生産量アップ
 新商品開発、そして世界へ

「過疎と高齢化が進む奥飛騨温泉郷で地域起こしを図るには、山椒を活用するしかありません。」と話す内藤さんは、地域との連携にも力を注いでいる。地域全体の山椒の出荷量のうち約7割が京都へ原料として出荷されるが、残りは飛騨山椒で加工。飛騨山椒では、自家栽培のほか、他の地元農家で生産された山椒も仕入れ、乾燥の段階から責任を持って管理している。また、高山北商工会とタイアップを行い「山椒のシフォンケーキ」の商品化にも取り組む。東京からパティシエを招き本格的な指導を受け、スイーツを製造するための機械も導入。2014年春から試験的に発売していく予定だ。今後は、「飛騨高山ブランド」で販路開拓を目指す。高山市の海外戦略室のバックアップを受け、山椒粉のフランスへの輸出もすでにスタートさせている。

飛騨山椒 6次産業化への道



有限会社飛騨山椒をバックアップ!

高山北商工会 理事 田丸正則さん



「現在、飛騨・高原山椒を栽培している農家は100軒程あります。地区をあげての取組なので、生産者は多いですが、収穫した山椒を地元でどれだけ消費しているか?となると、正直これが…」と話すのは、飛騨山椒の取締役に、高山北商工会の理事を務める田丸さん。そこで商工会が企画したのが「飛騨山椒料理コンテスト」。地域の活性化を目的に、2012年から3年間実施された地域間連携促進事業の一環で、地元有志からなる「山椒スイーツ研究会」も発足。商品開発は順調に進み、試験販売の日も近づいている。「実は、ヨーロッパでは山椒の人気が高く、シェフやパティシエが好んで使っています。料理以外のお菓子などにも応用ができ、チーズやチョコレートとの相性もいいんです。」と話す田丸さん。飛騨山椒の海外展開には、逆輸入できる商品開発のヒントもありそうだ。

江戸時代：飛騨の郡代が将軍に献上した飛騨山椒

収穫された山椒の多くは原料として、ちりめん山椒などで有名な京都へ出荷され、地元では数少ない換金作物のひとつとして重宝がられた。



1966年：「高原山椒生産組合」が発足

農協が栽培を奨励し、山椒が地域全体で出荷されるようになる。また、いつまでも原料の供給地というだけではいられないと、6次産業化をめざす村人・神崎義一・展子(のぶこ)夫妻が現れる。二人が手がける山椒はすべて手作業の上、手間がかかるものであった。



1975年：神崎夫妻によって「有限会社飛騨山椒」設立
「飛騨山椒」は、やがて各地の名店の知るところとなり、地場産業の振興と地域活性化に寄与。ところが神崎夫妻が相ついで病に倒れてしまう。

2006年：内藤一彦さんが取締役に

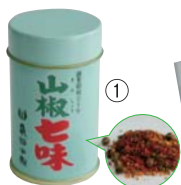
神崎義一さんの甥の内藤さんが飛騨山椒の代表取締役に、先代の遺志を引き継ぐ。



2008年：テレビ番組で紹介され販路が増加

2012年春：(財)食品産業センターが認定する地域食品ブランドの表示基準「本場の本物」にも選ばれる

飛騨の山椒は
香りよく・辛く・シビれる
最高級品です!



- ① 山椒七味はうどん、そばにふりかけて。
- ② 実山椒と花山椒は温かいご飯と一緒に。
- ③ コラボ商品の飛騨山椒入り薬膳カレー。

2012年：六次産業化・地産地消法に基づく総合化事業計画の認定を受ける

粉にすると3か月程で独特の香りが抜けてしまう飛騨山椒。これを解決するための商品として考案されたのが「ミル付き山椒」。総合化事業計画では、この他「山椒醤油」「実山椒の佃煮」の商品開発も行われている。



2013年5月：フランス『食の博覧会』に出展

2013年12月：海外輸出

高山市の海外戦略室のバックアップを受け、フランスへの輸出スタート。パリの高級日本食材店などで扱われている。



飛騨山椒

岐阜県高山市奥飛騨温泉郷村上35-1
TEL:0578-89-2412

飛騨山椒の6次産業化の取組は、動画インタビュー含め、「第6チャンネル」Webサイトで詳しくご覧いただけます。

<http://www.6-ch.jp/tatsujin/0059.html>



新商品開発と施設の拡大

手間暇を惜しまない製造方法にこだわりつつも、効率化・生産量アップを図るための施設を検討。