

し み ず も り

清水森ナンバ

生産地：青森県弘前市、平川市、中津軽郡西目屋村、
南津軽郡田舎館村及び大鰐町

登録団体：在来津軽清水森ナンバブランド確立研究会



農林水産大臣登録第105号



特性

青森県弘前市周辺で江戸時代から受け継がれてきた、大長型で肩部が張った独特な果形が特徴の弘前在来トウガラシである。辛味成分であるカプサイシノイド含量が少なく、甘味を含んだまろやかな辛味と独特の風味を持ち、他の食材との相性に優れ、香辛料としての用途も多い。

地域との結び付き

収穫期の最高気温がトウガラシの栽培適温で、昭和40年代中頃までは、弘前在来トウガラシの栽培が盛んであった。

輸入物の影響により作付けが激減したが、産官学連携による研究会を設立し、種子の栽培・管理から栽培指導、販売までを連携して行うことにより、徐々に生産が増加した。