

「実は和歌山人だけの常識??！レア情報」

ぶどう山椒の生産量『日本一』は実は「和歌山県」だった！

(鰻の味を引き立てるのもよし！漢方薬に使うのよし！【有田川町】)



生産量日本一

# 緑のダイヤ **ぶどう山椒** (有田川町)



- 名称：**ぶどう山椒 (有田川町)**
- 概要：さわやかな柑橘の香りと、しびれるような辛さがある日本特産の香辛料の「山椒」。有田川町はそんな山椒の生産量が日本一。「ぶどう山椒」という品種を栽培している。香りが強く、大粒の実が連なり、ぶどうの房のようになるのが特徴。うなぎにかけるだけではなく、様々な食べ方ができる。今、注目の食材。
- 問い合わせ先：有田川町役場 商工観光課



粉山椒



実山椒



ラーメン



カレー



しゃぶしゃぶ (花山椒)

←花山椒は希少価値が高く高価な食材

佃煮、水煮、味噌、オイルなど様々な加工品がある↓



パウンドケーキ



クラフトビール



佃煮等の加工品



有田川町内では、山椒を使った様々な料理を楽しむことができます。写真はすべて、山椒を使った料理。  
山椒についての詳しい情報は左のQRコードから。