



特集

信州の伝統野菜

ぼたんこしょう



北信州の斑尾山の麓、中野市永江地区を中心に、昭和初期から自家用として栽培が続けられてきたトウガラシの一種「ぼたんこしょう」。

今回は、7月中旬ごろに収穫の時期を迎え、霜が降りる10月下旬ごろまで味わえるぼたんこしょうを特集します。

名前の由来は ボタンの花に似ているから

肉厚な果実の先端周辺には、深い溝があり、複雑な形状がボタンの花のように見えることに加え、一部地域ではトウガラシのことを「こしょう」と呼ぶことから、「ぼたんこしょう」と呼ばれるようになったと伝えられています。

高冷地でない 辛く大きくならない

普通のトウガラシは比較的温暖な気候を好みますが、ぼたんこしょうは冷涼な気候を好み、千ヶ近い標高の地域でしか辛く大きくなりません。トウガラシのような辛さと、ピーマンのような果肉に、甘さを持ち合わせているのが特徴です。

種の付いている白い芯の部分に強烈な辛み成分があり、肉厚な果肉の甘みと絶妙に調和され、辛さの中に甘さを感じるような癖になるうま味があります。

農家有志が保存会を創設

かつて、ぼたんこしょうは、ピーマンとの交配が進み、樹によって形がぶれて細長い実になったり、実が大きくならなかったり、辛みが薄いものが目立つようになりました。

そこで、平成20年3月、ぼたんこしょうの保存と普及を目的に永江地区の農家有志が集まり、「斑尾ぼたんこしょう保存会」を設立し、本来の特徴を持つ種の保存に乗り出しました。

これまで限られた地域で栽培され、各農家独自の方法で行っていた自家採種から、品質の向上や安定化を図るため、栽培方法の研究を行い、良質な種を継承することで、昨年は合計10トンの安定した収穫を行うことができました。

保存会では、会員22人が毎年講習会を開いて栽培技術を高め、収穫が始まる夏には「斑尾ぼたんこしょうまつり」を開催し、ぼたんこしょう

収穫までの大きな流れ



1



2



3



4



5

1 形と大きさの良い実から採種し、保存しておいた種を小さいポットにまく。▶2 芽が出て5センチくらいになったら大きいポットに移し替える。▶3 苗が15センチくらいに育ったらマルチをかけた畑に定植する。▶4 畝間には病気や土壌の暑さよけ対策のため新聞紙と稲わらを敷き、苗が倒れるのを防ぐため、支柱を立て、ネットをかける。▶5 手に持った感じが硬くて、表面につやが出てくると収穫のタイミング。

信州の伝統野菜に認定

長野県では、地域の気候風土に
適応した信州の伝統野菜をこれか
らも伝え続けていくために、平成
19年度に「信州の伝統野菜認定制
度」を創設しました。

「来歴」「食文化」「品種特性」
の基準を満たす野菜を「信州の伝
統野菜」として選定しており、現
在、長野県全体で75種類の信州の
伝統野菜が選定されています。

さらに、伝承地の生産者とその
で栽培される信州の伝統野菜を認
定しており、伝承地栽培認定を受

けた生産者グループは「信州の伝
統野菜認定証票」（認定マーク）
を表示して出荷・販売することが
できます。

このマークは、信州の伝統野菜
を守り、食文化を次世代に継承し
ていこうという生産者の思いを示
しています。

斑尾ぼたんこしょう保存会の
うは、平成20
年4月から伝
承地栽培認定
を受けていま
す。



を販売したり、料理の提供をしたり
して、認知度向上と普及に努めてい
ます。

農家自ら加工・販売に取り組む 6次産業化にもチャレンジ

平成24年には、遊休荒廃農地を利
用してぼたんこしょうを生産し、加
工品を作る「ぼたんこしょうファ
ム有責任事業組合」を、保存会の
会員が中心になって設立しました。
今年には組合として20㍏の畑で栽培
しているほか、規格外品を使った加
工品を製造するなど、生産・加工・
販売を農家自らが行う6次産業化を
進めています。



▲「栽培技術を高めながらぼたんこしょうのブランド
化を進め、地域が元気になれば」と意気込む斑尾ぼたん
こしょう保存会会長の**大内ふじ子**さん（写真左）と、
保存会の発起人で会計の**松野富子**さん（写真右）