

川崎生まれの新野菜！ 「香辛子」収穫最盛！！

令和6年8月27日

川崎市で生まれた新品種「香辛子(こうがらし)」の収穫が最盛期を迎えます。燃烧力の高いハバネロやブートジョロキアから生まれたハーブペッパー「香辛子」は、JAセレス川崎の大型農産物直売所「セレスモス」や生産者の直売所などで販売が始まっています。このたび、生産者に協力を依頼し、収穫現場をご案内いただける機会を設けましたので、ぜひ取材いただき、新たな川崎野菜の魅力を紹介いただければ幸いです。

「香辛子」について

「香辛子」は、2018年10月に川崎の企業研究所で開発されたハーブペッパーで、もともとカプサイシンより辛味レベルが1/1000の「カプシエイト」という成分をサプリメント用に抽出することを目的に品種改良されました。たまたま果実を食べてみたところ、独特のフルーティーな香りを感じられたことより、青果用として誕生。辛味が抑えられているにもかかわらず燃烧性に優れて代謝促進効果を期待できます。フレーバーを楽しめるようサラダにしたり、油との相性がいいので炒め物にしたりして楽しめます。

木下 順一さんについて

今回ご協力いただく木下順一さんは、約65歳の畑で季節の野菜を生産し、セレスモスや自宅直売所で販売する農家。「香辛子」の栽培は2019年の試験栽培から協力し、積み上げたノウハウで毎年安定した生産を実践しています。「香辛子」の栽培における難点は、木がやや柔らかく、台風などの被害を受けやすいとのことでしたが、稲作からヒントを得て肥料の養分を調整。今シーズンは丈夫な木を育て、生産量の増強を図っています。

「香辛子」は今年、約2畝の畑で168株を栽培。4月下旬に定植し、7月下旬から収穫を始めています。収穫はこれから9月中旬ごろがピークとなり、11月下旬まで続き300kgほどの収穫を見込んでいます。直売所で青果販売する他、市内海苔問屋や明治大学との産学連携などで商品開発し、「香辛子」の粉末やシロップ、調味料は多くの関係者から注目を集めています。

なお、今年はセレスモス宮前店で9月3日から16日まで「かわさき生まれ発見！～香辛子フェア～」を開催。木下さんの「香辛子」も販売されます。

【取材ご案内】

日 時：令和6年9月3日(火) 9時開始

取材先：木下農園 木下 順一さん(45)

集合場所：川崎市麻生区千代ヶ丘1丁目1番地の畑

※お越しの際は、公共交通機関をご利用いただくか、近隣コインパークなどをご利用ください。



内 容：2時間ほどお時間をいただき、収穫の様子を撮影させていただき、栽培における工夫や苦労、やりがいなどの質問・取材にご協力いただきます。

当日は、JAセレス川崎 経営企画部広報課の職員も同行します。

【お問い合わせ・取材のご連絡について】

※取材をご希望される場合は、事前にJAセレス川崎広報課までご連絡願います。

◆お問い合わせ先

セレス川崎農業協同組合本店 経営企画部広報課 TEL 044-877-2964 担当：高松