純胡椒
JUN KO SYO

仙人スパイス　高橋仙人

カリマンタン島(ボルネオ)のコショウの産地で

現地で実る緑のコショウを

房のまま漬け込む

Products 仙人スパイス

きっかけはインドネシアのジャングルへ出掛けてのフィールドワーク

目的はジャングルの水辺に水草探し

クリプトコリネという小さな川や湧き水に自生する水草で

川の環境が良好でないと見られないやや希少な植物で

ジャングルの環境を見る指標になると考え、調査してきた。

２００３年に見つけた種類には
Cryptocoryne noritoi と自分の名前がつきました。

水草を探す各地の旅の中では、インドネシアのローカルの村で庭先に干した収穫物に出会うことも多くありました。

各地の産物に出会って分かったことは、スパイスに「旬」があるということ、地域によって香りや色、形に違いがあることなど、フィールドノートにその印象をメモしてきました。

フレッシュなスパイスは驚く色合いをしていたり
ドライなスパイスは地域ごとに個性をもっていることもありました。

この時、少しずつ自分の中でとあるプランが進んでいました。

旅の思い出のスパイス・コレクションのコショウが
それぞに個性ある香りがあること興味が湧き

インドネシアの各地のコショウ産地で気にして調べてみると
土地によってそれぞれ違いがあることあることが分かりました。

カリマンタンで出会ったコショウは特に印象的な香りで、土や水を見てみると、風土と深い関係があることを知りました。

インドネシアのローカルにある
特産を日本へお取り寄せ
プランはここから始まりました。

香りと食感を生かす製法を色々と試し積み重ね

コショウの塩水漬けが出来上がりました。

ジャングルに近い胡椒の村で製品の原料作りをしています。

コショウはツル植物、木や支柱にあるものに活着して大きくなる

苗から育てて

３年目から収穫できる様になります。

生きた木を利用するとはしごで収穫するほど高くもなります。

一般にコショウの樹齢は１０年とも２５年くらいとも言われています。

村の小規模農家さんたちと共に収穫し生産しています。

しかし最近は心配事が..それは後ろに植わっているパーム椰子

この6～7年、パームの耕作面積の拡大が進みました。

問題はコショウとパームの価格競争。

ジャングルがパーム畑に移り変わることで、これまで涼しかった朝晩の気温が、下がりにくくなってきたと感じることがあり、先々の影響が心配です。

農家がよりお金を得るためにパームを広げコショウを止めていく流れがあり、生き物だけでなく地産の胡椒も危機にある。

焼き畑を見ると最近、疑問を感じています。
パームの出発点もコショウも他の作物も始めはこうして
平らにしてから作物を植えることに。

カリマンタンの先住民、ダヤクの人たちを訪ね
彼らの農耕と食を取材してみることにしました。

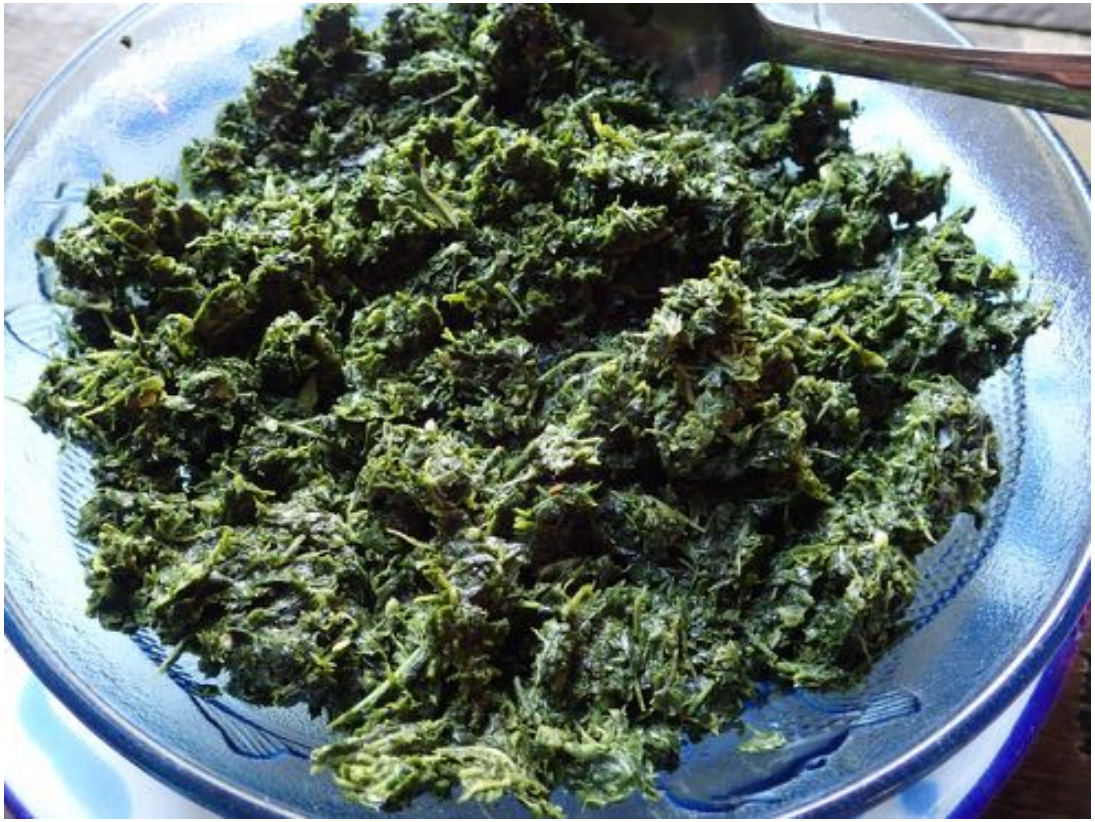
ダヤクの人たちは森の樹を大切に考えていて、重要な樹々を残しながら焼き畑と日常の食材を得るジャングルを維持していました。

自然から毎日の食材を得る生活、その魅力を追ってみました。

ゼラチンに包まれたキノコ

不思議なキノコも料理を鮮やかに彩り

キャッサバの葉（菜物）料理をおいしくする
ダシの葉というものがあったり

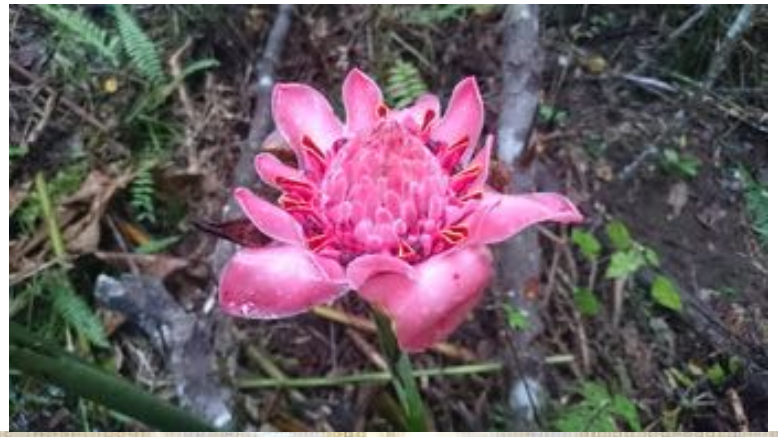


熱帯の恵みはたわわに実り、ビックリするような大きさのものが食べられたりする

ジャングルの食材はポテンシャルいっぱいかもしれない

レンカンと呼ばれる村でよく見かけるイチジクの仲間の果実です。日本のものと異なりたくさん鈴なりに実る。これを～

ダヤクの人たちの料理に欠かせないハーブのひとつにトーチジンジャーの花があります。花、実、茎は日々の料理に利用されていて、これを～



これを塩漬けにしてみると保存が効き日本でもダヤクの料理が楽しめる？
トーチジンジャーの自生する環境はジャングルを共用するヒントになる？

ジャングルを伐らないという方法がないか？
ひとつの答えを用意してみたい。

先住民の食を通して見えてきたジャングルを残していく理由。これは
リアルに感じられることが出来るか？ということではないだろうか。

自然と向き合いながら日本に
おいしい食を届ける方法を探し
ていく考えです。

純胡椒のオススメ

●コショウ：房のまま
現地の畑で実る姿をそのまま塩水漬け

●色合い：オリーブグリーン
フレッシュな色をキープするため
塩水に漬け込む独自の方法

●食感：プチっと
コショウも『旬』がある
収穫の時期を見極め、若いコショウを「野菜」のタイミングで摘み取り

●風味：はじける香り
食べると香りのカプセルが口の中にはじけて広がります。
ひと粒からの余韻を好きな食材にのせてお楽しみください。

純胡椒の公式テーマソング　菜七子

「Spice Music」 収録CD

http://sennin-spice.com/?mode=cate&cbid=2612235&csid=0

ジャングル・フーズの始まりが描かれた

「天空のアリ植物」盛口満 著

http://sennin-spice.com/?mode=cate&cbid=2612235&csid=0

純胡椒とジャングル・フーズ プロジェクトを
どうぞよろしくお願いいたします。