



平成23年10月24日

卓話 『胡椒の話』

ヤスマ株式会社 代表取締役社長
東京六本木ロータリー・クラブ会員

安間 百合子 様



本日はスパイスの王様と言われている胡椒についてお話させていただきます。

胡椒は熱帯地方で生育し、主に赤道を挟んで北緯20度～南緯20度に分布しているコショウ科コショウ属の

つる性植物です。

原産はインド南部で紀元前から栽培されていたようです。日本に伝来した時期は正倉院に胡椒の実が納められていることから、少なくとも奈良・平安時代だと考えられております。因みに「胡椒」という漢字は中国からの伝来です。

収穫された直後の胡椒の実はブドウの房様の外観で、未熟時で濃い緑、熟すとオレンジから赤に変わります。

黒胡椒はその未熟果を天日で10日程乾燥したものです。白胡椒は完熟果を水中に2週間程漬け、発酵した皮を洗い流し、中の種を乾燥させたものです。緑色を保ったまま塩漬けや乾燥したものがグリーンペッパーです。

世界の年間生産量は約44万トンで、最大の生産国はベトナムです。

日本では約9千トン輸入しており、アメリカは日本の2倍の人口で約7万トン輸入しています。日本の食生活は西洋化されていますが、消費という観点からはまだまだ増える余地はあるようです。

胡椒は保存性に優れた食品ですが、パウダー

などに加工されますと香りを失い易くなります。皆様をご家庭で胡椒本来のシャープな香りをお楽しみ頂くにはぜひペッパーミルの使用をお勧めします。

ペッパーミルは、古くはヨーロッパの家庭で使われていたようですが、今、日本でも家庭やレストラン等でも使われる様になりました。

私共のペッパーミルコレクションのきっかけは、仕事で海外に出掛ける機会が多かった亡き主人が、40数年前から行った先々で、珍しいミルを集め始め、その後家族も競って集める様になり、今、整理されたものだけでも、400点以上あります。今年8月家庭画報の私蔵コレクションで一部紹介されました。

アンティーク調のもの、ジョージジェンセン、ブチエラッティ、ティファニー、その他スイス製の木製で私の背丈より高いものから携帯用の小さなものまであります。

主人他界後、思いのこもったペッパーミルを会社のロゴマークにいたしました。

このコレクションは私共にとって、単にキッチンツールではなく、大切なコミュニケーションツールでもありました。

今となっては、ミルの一つ一つが良き思い出となっております。

以上、胡椒について簡単にお話させて頂きましたが、多少なりとも参考になれば幸いに存じます。

