

発行：かわさき地産地消推進協議会

川崎市経済労働局都市農業振興センター 農業振興課 TEL:044-860-2462

セレサ川崎農業協同組合 営農部 都市農業振興課 TEL:044-877-2114

(※協力/香辛子プロジェクト 編集:トビラ株式会社 デザイン:坂井美穂 撮影:菅原大祐)

※この冊子は味の素株式会社の研究成果を基に作成しています。





かわさききょうまれの『香辛子』

住宅街を歩き、ふと土や葉の香りを感じると目の前には畑や果樹園あちらこちらに直売所があり、旬の農産物がたくさん並んでいる「かわさきそだち」という愛称で親しまれている農産物たちここに新たに「香辛子」が仲間に加わった「香辛子」は味の素株式会社イノベーション研究所で誕生した川崎で生まれた小さな種は生産者に大切に育てられ、小さな花を咲かせ、やがて大きな実をつけはじめた



地元で生まれた農産物をもっとたくさんの人に食べて欲しいその想いを継いだ料理人たちは「香辛子」の魅力さをさらに引き出し、心をこめて料理を作る「香辛子」は飲食店や加工業に広がりみせ、新たな地域にはばたこうとしている川崎生まれの「香辛子」があなたと出会い、多くの人たちと繋がっていききっかけになって欲しい

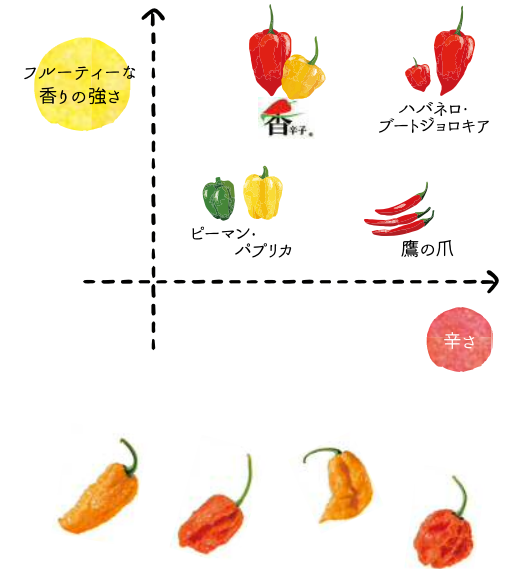
香辛子とは

鼻先に広がるフルーティな香りと唐辛子としては控えめな辛さ、豊富に含まれる栄養素が特徴の川崎生まれのハーブペッパーである
 燃焼力の高いハバネロやスーパージョロキアから生まれたが、実そのものを食することができる

香辛子 品種一覧

- 
インフィニティ系 赤
 種物・果実ともに大きめ。香りは柑橘系
- 
インフィニティ系 橙
 やや種物・果実ともに小さめ。香りは柑橘系
- 
ブートジョロキア系 赤・橙
 香りはリンゴ等に近い

香りと辛味の比較



KAWASAKI HERBPEPPEI

香辛子の機能性

- ・唐辛子を原種にしているため、燃焼性に優れている
- ・含有成分「カプサイチン」は辛味が抑えられるにも関わらず、代謝促進効果が抜群である
- ・各種ビタミンやカロチノイドなどの栄養素も兼ね備えており、健康的なからだづくりをサポートできる

トウガラシの栄養
 ・カロチノイド 7.7mg (トマトの14倍)
 ・カリウム 760mg (乾燥アオノリと同等)
 ・カルシウム 20mg
 ・ビタミンC 120mg (レモンの1.2倍)
 ・ビタミンE 8.9mg (トマトの10倍)
 ・不溶性食物繊維 8.9g (ゴボウの2.6倍)
 生果実100gあたり (ビタミン、カロチノイドはβカロテン当量)

岩井和夫・渡辺達夫 編
 『トウガラシ 辛味の科学』(幸書房 2000年)より



木所農園

立ち並ぶコンクリート文化からかい離れた
美しい菜園が広がる
丁寧な畑仕事から生まれた野菜に魅せられた
飲食店店主オーナーも多く、
『木所農園の新鮮野菜』と銘打ったメニューもある
丹精込めて育てた野菜たちは光を纏うかのような
輝きをとめない、客の目を引き、舌をうならせる

市内の個性派農業者が力を合わせて
集団営農を行う、川崎レインボー
農人(ノート)の一員である木所さん



トカイナカヴィレッジの
「村長」松本氏と「助役」西山氏

トカイナカヴィレッジ 松本傳左衛門農園

川崎の中心に広がる生田緑地に隣接し、
都会の中のイナカをアソブ体験型施設
『トカイナカヴィレッジ』
広大な私有地を「多くの人にもっと自然を
楽しんで欲しい」という松本氏の願いと、
「川崎をもっと楽しみたい」という運営メン
バーの願いが合致して誕生した

松本家で代々作られてきた農家の食事を
後世へ繋ぐべく、農家めしをメインとした
ファーマーズレストランを併設している
(要予約制)
かわさき野菜の作付けも多く、古くから伝
わる地元野菜から新品種まで多種多様な
野菜が並んでいる

すずやはなれ

地産地消をコンセプトに鮮魚と地元の新鮮野菜を使った、創作料理がずらり
日本各地の蔵元の日本酒も豊富にそろう
店内に下がる酒蔵の杉玉と奥の壁面に並ぶ酒瓶の眺めが酒好きの気持ちを高めている



<新芽と香辛子・白身魚のサラダ仕立て・トマトのジュレ>
丁寧に仕立てた白身魚と香辛子、トマトのジュレのバランスが絶妙なひと皿
白身魚に映る香辛子の赤とオレンジが美しい
しっかりと出汁の風味とトマトジュレの協奏に舌がうなる
※P14にレシピを掲載

Francais La Porte

(フランセーズ・ラ・ポルテ)

ミシュランガイド掲載店出身シェフが織りなす創作フレンチを楽しめる
ゆったりとした緑あふれる空間とテーブルに並ぶ旬の野菜を使った一皿が訪れる客の心をつかんで離さない
美しく繊細な盛り付けで出される料理は、舌だけでなく目も楽しませてくれる
「フレンチを身近なものに」とのコンセプトから子供からシニアまで幅広い層が訪れる



<香辛子のガスパチヨ/上>
ふわとした香辛子の香りが引き立つガスパチヨは夏に不足しがちな栄養素がギュッと詰まった冷製スープ
※P13にガスパチヨのレシピを掲載

<香辛子とオレンジのアイス/左>
食後のデザートに添えられた香辛子とオレンジのアイスは冷たく心地よい口当たりとは裏腹に、身体の芯が温かくなるような感覚を楽しめる



ビストロキュー

店頭に並ぶ地元農家直送の新鮮野菜とともにオリジナルドレッシングも販売している街のビストロ

市内の農家と提携して食イベントを開催するなど、畑と食をつなぐ活動に力を入れている

定期的到店先で販売する地元野菜を仕事帰りの周辺住民が買い求める姿も多い

<香辛子のドレッシング>
ボリュームたっぷりの旬野菜のサラダにあうインパクトのある香辛子ソース



ASIAN 123

アジアンテイストの店内は留学生の居場所としてスタートし、現在は地域コミュニティの場になっている

<パインミー、ゴイガー（鳥サラダ）>
ポピュラーなベトナム料理、パインミーとゴイガーのアクセントに香辛子をトッピング
エスニック料理と相性の良い香辛子をふんだんに使い、鮮やかな色味が目にも美しい

Patisserie Etienne

(パティスリーエチエンヌ)

世界一の腕を持つパティシエご夫婦が営む人気パティスリー

宝石のように美しく味なスイーツを求めて日々たくさんの方が訪れる

閑静な住宅街の中、気持ちの良いテラス席で味わうスイーツの数々が特別な時間な流れを作り出す



<香辛子シロップ>
香辛子の特徴であるフルーティな香りを最大限に活かしたシロップ
炭酸水と合わせた香辛子ソーダの糖度の高いトマトのようなやわらかな香りとキレに魅了される

蕎麦膳はやま

< 香辛子と季節野菜の天ぷら >
フレッシュな香辛子と旬の野菜を天ぷらに
創業100年、川崎大師のお膝元の老舗蕎麦屋
のメニューに名を連ねる川崎ならではの一品



まんまmiyu

< 香辛子味噌のおむすびランチ >
川崎発祥と言われる「三角おむすび」
に香辛子味噌をトッピング
ホカホカのおむすびを口にすると
香辛子味噌の豊かな香りが広がる



おつけもの慶

< 彩香「慶」の川崎水キムチ >
夏に盛りを迎える香辛子らしさがあふれ
出る、見た目嬉しい「水キムチ」
色鮮やかなオレンジ、赤、緑の香辛子と
川崎産の防空壕さくらびの黒色が美しい
食した後は身体の芯から温かくなって
くる爽やかな一品



合同会社わざあり

< 香力 >
お味噌汁のエッセンスとして香辛子オリーブ
オイル「香力(かりき)」を数滴
エクストラバージンオイルと香辛子の
組み合わせで生まれた香力は香辛子の
特徴であるフルーティな香りが存分に
活かされている





A 木所農園

〒213-0033 川崎市高津区下作延 5-7-10
直売所営業日 5-8月、10-12月(月・水・木・金・土)



B トカイナカヴィレッジ 松本傳左衛門農園

〒214-0031 川崎市多摩区東生田 4-1-6
私有地のため、見学などの際は必ず事前にご相談ください
<http://tokainaka.farm/>



C すずやはなれ

〒213-0001 川崎市高津区溝口1-1-30 溝のロスロックス104
TEL:044-948-5180 定休日 無
<http://www.suzuya-group.com/>



D Francais La Porte (フランセーズ ラ・ポルテ)

〒213-0011 川崎市高津区久本1丁目16-20 フィオーレの森 リラ館1F
TEL:044-863-9986 定休日 月曜日(祝日の場合は営業、翌日休)
<https://laporte.owst.jp/>



E ビストロキュー

〒211-0045 川崎市中原区上新城2-5-1 東ビル
TEL:044-948-7090 定休日 月曜日
<https://www.greet.co.jp/>



F ASIAN 123

〒210-0004 川崎市川崎区宮本町3-7
TEL:050-3462-6152 定休日 不定休
<https://ajianbimi123.gorp.jp/>



G Patisserie Etienne (パティスリーエチエンヌ)
Etienne本店

〒215-0004
川崎市麻生区万福寺6-7-13 マスターアリーナ新百合ヶ丘1F
TEL:044-455-4642 定休日 月・火
<https://www.etienne.jp/>



H 蕎麦膳 はやま

〒210-0816 川崎市川崎区大師町5-4
TEL:044-266-7477 定休日 不定休
<https://tabelog.com/kanagawa/A1405/A140502/14005049/>
https://www.navida.ne.jp/snavi/100902_1.html



I まんまmiyu

〒212-0013 川崎市幸区堀川町66-20 川崎市産業振興会館 2F
TEL:044-548-4132 定休日 月曜日(土曜不定休)
<https://miyu-japan.jimdofree.com/>



J おつけもの慶

本社(有)グリーンフーズあつみ 桜本商店街店
〒210-0834 川崎市川崎区大島3-35-7
TEL 044-288-7616 定休日 日・祝
大島上町店
〒210-0836 川崎市川崎区大島上町18-1
TEL:044-366-7737 定休日 水・日・祝
<https://www.kei-kimuchi.jp/>



K 合同会社わざあり

本社
〒252-0314 相模原市南区南台5-1-1
TEL 042-815-0303
川崎支社
〒210-0007 川崎市川崎区駅前本町11-2 川崎フロンティアビル4階
香辛子オリースオイル「香力」 <https://bit.ly/37kuEyD>

L JAセレサ川崎 ファーマーズマーケット セレサモス 麻生店

〒215-0035 川崎市麻生区黒川172 TEL:044-989-5311

M JAセレサ川崎 ファーマーズマーケット セレサモス 宮前店

〒216-0033 川崎市宮前区宮崎2-1-4 TEL:044-853-5011



新芽と香辛子・白身魚のサラダ仕立て ～トマトのジュレ～

トマトのジュレ①

トマト 6個 塩 10g 砂糖 5g ゼラチン 8g(板)

- 1.へたを取り除いたトマトを皮ごとミキサーにかける
- 2.ミキサーをかけたトマトの液体をキッチンペーパーを敷いたシノフで濾す(半日～一日)
- 3.濾し終えた透明の液体に塩10g、砂糖5gを入れて火にかける
- 4.3に水でもどしておいたゼラチン8gを溶かして冷やし固める

香辛子の素揚げ②

香辛子 3つ かつお出汁 40cc 醤油 5cc みりん 5cc

- 1.香辛子のへたと種を外し、素揚げする
- 2.出汁、醤油、みりんを混ぜた地に漬けて揚げたしをつくる(漬けた地は後で使う)

新芽③

空心菜の新芽 5g ブロccoliの新芽 5g ラディッシュの新芽 5g

- 1.それぞれの新芽を混ぜ合わせる

白身魚④

白身魚 60g 塩 1g

- 1.皮を引いて糸造りにし、塩で軽く揉む

盛り付け

- 1.セルクルに新芽、白身魚、香辛子を順に入れる
- 2.上から小さじ1杯分の②の漬け地をかける
- 3.周りにくずしたトマトジュレを盛り付ける
- 4.皿の周りに花穂紫蘇(シソ)を散らす



香辛子のガスパチョ

A

トマト 240g トマトジュース 250g アーリーレッド 30g
香辛子 45g きゅうり 50g パン 7.5g にんにく 少々
塩 3g 赤ワインビネガー 12g

B

エクストラバージンオイル 30g マヨネーズ 5g

C

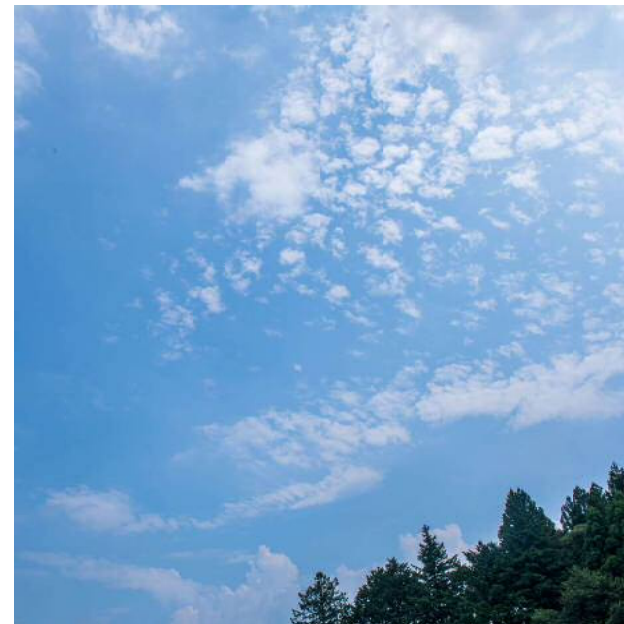
ミネラルウォーター 80g

D

エクストラバージンオイル 少々

【作り方】

- 1.Aの野菜を細かく切り、一晚漬けこむ
- 2.AとCをミキサーにかけ、Bを加えていく
- 3.仕上げに野菜のトッピング(枝豆など)とエクストラバージンオイルをまわしかける



ももとは味の素社のサプリメントの成分を抽出するために研究されていたもの。その過程で独特のフルーティーな香りを持ち、辛みが弱く生で食べられるハーブペッパー「香辛子」が生まれた。油と相性が良いため炒め物などにすると風味が楽しめる。原種のハバネロやジョロキアは生食で食べられる辛さ

関 香辛子の生みの親 哲也氏

ではないが、香辛子は生食が可能。辛味は控えめだが、燃焼成分の含有量は変わらず。食すると体の奥から温かくなってくるのがわかる。

料理だけでなく、スイーツや加工品にも向く品種。育てやすい種なので川崎生まれの野菜として広く愛されるようになって欲しいと語る。現在は味の素を退職し、株式会社サイゼリヤに勤務。

川崎から遠く離れた地でも関氏の香辛子への想いは深い。

関 哲也氏
株式会社サイゼリヤ アグリ技術センター マネージャー

1996年 東北大学大学院農学研究科修士
1996年 味の素株式会社入社 中央研究所に入所
2020年より現職

香辛子に関する問い合わせは下記へ
スラントメディカル技術士事務所
メールアドレス tetsu19870723@gmail.com

