

2019年(令和元年)12月6日(金曜日)

読賣

新

報

聞

内藤とうがらし 日仏交流

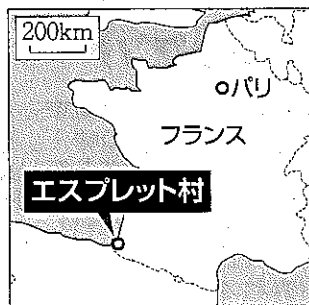
江戸東京野菜

新宿区特産の江戸東京野菜「内藤とうがらし」を通じて、日仏間で新たな交流が育まれている。内藤とうがらしの普及を目指す都内の大学生らが10月、唐辛子の大産地として知られるフランス南部のエスプレット村を視察。現地の唐辛子を味わい、内藤とうがらしのPRに力を尽くした。大学生らは「この経験を生かし、交流を続けていきたい」とし、9日に同区で視察の報告会を開く。



エスプレット村での収穫祭で設けられた内藤とうがらしのブース。大学生らがPRに取り組んだ。「内藤とうがらしプロジェクト」提供

都内学生が視察 9日報告会



内藤とうがらし 代表的な唐辛子の「鷹(たか)か)の爪」に比べ、辛さの度合いは半分程度だが、うま味成分が多い。江戸時代に現在の新宿区周辺で盛んに生産されていたが、明治以降は宅地化や畑の減少で急減。2010年に発足した内藤とうがらしプロジェクトが同区での生産を始め、大学生らも栽培や販売などの活動に加わり、地場産品として普及に取り組んでいる。

同村を訪れたのは、同区にキャンパスがある学習院女子大学などの学生ら計約20人。渡航費や滞在費はアルバイトなどで用意し、同NPOの関係者と10月26、27日に同村で開かれた収穫祭を視察した。会場では唐辛子のピクルスや唐辛子の

エスプレット村は、スペイン国境に近いバスク地方にある。大学教授や会社経営者らでつくるNPO法人「内藤とうがらしプロジェクト」によると、同村特産の赤唐辛子は大航海時代に新大陸から持ち帰ったのが発祥。現在では「美食の唐辛子」と呼ばれて世界的に知られ、収穫直後の唐辛子が軒先につるされる様子は、秋の風物詩となっている。

粉末入りのチョコレートなどを試食。「赤ワインに粉の唐辛子を入れて飲むことに驚いた」。学習院女子大4年の前田理菜さん(22)はそんな印象を語った。

同NPOなどによると、同村の好意で内藤とうがらしのブースも設けられ、一行は内藤とうがらしの歴史や特徴などを英語で紹介した。江戸時代、売り子が客寄せに用いた「江戸は内藤新宿八つ房の焼き唐辛子——」という口上を学習院女子大の6人が披露すると、村人たちは興味津々な様子。内藤とうがらし入りの七味は「思ったより辛い」などと感想が寄せられたという。

前田さんは帰国後、「小さな村全体が唐辛子のテーマパークのように盛り上がっていた。唐辛子の加工方法など学んだことを卒業論文に生かしたい」と話した。学生らは視察の様子を記録したフィルムを、9日に区内の映画館「新宿シネマカプリテ」で開く帰国報告会で上映。学習院女子大などで報告会を予定している。