

「何にでも合う」口コミで拡大

京都発 激辛ソース人気

「世界一辛い」といわれるトウガラシのハバネロ、それも京都産のみを使った激辛調味料「京はばねろ」が、地域の農産物を用いた加工食品を競う「優良ふるさと食品中央コンクール」(食品産業センター主催)の国産農林産品利用部門で、最高位に次ぐ農林水産省食料産業局長賞を受賞した。

亀岡の会社、ハバネロ使い

「篠ソース」を開発したのは、亀岡市内で農業・園芸商品の企画・生産・加工販売を営む「篠ファーム」。独特の風味がどんな料理にも合うと、「篠ラー」を自称するファンが増殖中といひ、ハバネロ栽培は過疎地

の農村の振興策としても注目されている。同社は高田成社長(60)が脱サラして1996年に創業。京野菜など伝統野菜のほか、日本にない新顔野菜で特色を出そうとインドや中南米など世界各地の野菜

を手がけてきた。現在、約120種の野菜を京都や鹿児島など15府県約230戸の契約農家で栽培。ギネス世界記録に「世界一辛い」と認定されたこともあるメキシコ原産のハバネロの栽培を始めたのは99年だ。

「面白半分だったが、出荷を前提に栽培し始めたのは日本でうちが最初でしよ。案の定、最初は売れなかった」と高田さん。

3年かけて開発

その後、大手菓子メーカーが発売したハバネロパウダーを使ったスナック菓

子がヒット。折からの激辛ブームもあり、注目された。3年かけて「篠ソース」を開発。ハバネロの実をペースト状にし、リンゴ酢などを加えて辛さを緩和し、「何にでも合う万能ソース」として2012年4月、100ミリットル入り399円(税込)から410円(同)に値上り出した。1本当たりハバネロの実1個を使っている。

発売後は、激辛料理で地域起こしに取り組む「京都市向日市激辛商店街」の加盟店でも使われ、口コミで評判が広がった。食品メーカーからもペーストやパウダーの引き合いが来るようになった。今では亀岡市と京丹波町の34戸の契約農家で年間200万個のハバネロの実を生産するが、注文に追いつかないほどという。

「農村活性化に」

高田さんはハバネロ栽培を過疎地の農村の活性化につなげたいという。高齢者の農家が自家用につくった野菜の余りを集めて箱に詰め、都市部の消費者に届ける事業も手がける。「契約栽培しているのは、過疎と高齢化に悩む限界集落の農家がほとんど。特色ある野菜をつくり、売り方を見せ方を工夫してオンラインで商品にすれば、生産者自身が価格を決め、利益を得られるようになる」と語る。



「篠ソース」とハバネロの赤い実を手にする高田社長＝下京区



赤い実をつけたハバネロの畑。3月に種をまき、8月に収穫する＝京丹波町、篠ファーム提供

ファンクラブも

最近ファンクラブもでき、フェイスブックで篠ソースの利用法を披露し合いながら交流を深めている。2日には下京区で飲食店などが参加して、篠ソースを使った料理の試食会が府南丹波城振興局主催で開催され、「篠ラー」を自称するファンら約40人が集った。

問い合わせは同社(0771・26・0811)へ。

(池田洋一郎)