Asakura
Sansho
ist ein
Gewürz mit
magischen
Kräften

Produit par Yabu Partners Inc.
1685-2,Yoka, Yoka-cho, Yabu-shi, Hyogo, 667-0021, JAPAN
E-mail : yap@yapyap.jp

Asakura Sansho ist ein Gewürz mit magischen Kräften

朝倉山椒

Asakura Sansho
Hyogo Prefecture Yabu production

g

朝倉山椒

Asakura Sansho

朝倉山椒は、日本の兵庫県養父市八鹿町朝倉が発祥の地です。

Ursprungsort des Asakura Sansho ist der Ortsteil Asakura der Stadt Yabu in der Präfektur Hyogo, Japan.

Asakura Sansho ist eine japanische Sansho Pfeffersorte von besonders hoher Qualität.

Asakura Sansho ist ein bekanntes und erlesenes Gewürz mit einer über 400-jährigen Geschichte. Damals pflanzte auf Befehl des berühmten Feldherren Hideyoshi Toyotomi, der Japan nach langen Jahren des Krieges endlich geeint hatte, der Magistrat der Silberminen von Ikuno in der Asakura-Gegend Sansho-Bäume. Die Bäume wuchsen und ihre Früchte wurden später dem Nachfolger Hideyoshis, dem Shogun Ieyasu Tokugawa, als Arzneimittel dargebracht. Damit erlangte der in Asakura angebaute Sansho-Pfeffer den Ruf als erlesenes Gewürz, prädestiniert als Geschenk für die höchsten Regenten. Die Tradition des Anbaus von Asakura Sansho mit seiner reichen Fruchtbildung, großen Beeren sowie mit seinem reichen Aroma wird auch heute noch in seiner Ursprungsregion Tajima fortgeführt. Bei vielen Menschen genießt Asakura Sansho als besondere Spezialität große Beliebtheit.

Hideyoshi Toyotomi

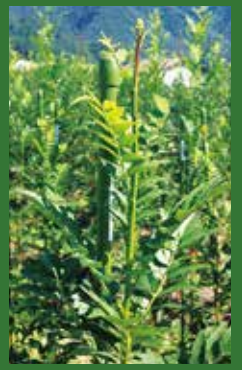
Ieyasu Togugawa

朝倉山椒は、山椒の高級品です。

「朝倉山椒」は400年以上の歴史を持つ由緒ある名産品です。その昔、天下統一を果たした豊臣秀吉の任命により、生野鉱山奉行が山椒を植樹。その後、大きく育った木から収穫した実を薬として、秀吉の次に天下を治める徳川家康に献上したことがきっかけとなり、朝倉集落で栽培される山椒は“天下人が好む高級贈答品”として珍重されるようになったとか。果房や粒が共に大きく、香り高い高貴な食材「朝倉山椒」は、現在も但馬地方で栽培が受け継がれ、多くの人々に愛される特産品となっています。

Die Setzlinge werden mit Sorgfalt gezüchtet, um den historisch überlieferten Asakura Sansho zu erhalten.

In der Geschichte wurde Asakura Sansho über lange Jahre als Rarität wohl behütet und geradezu geheim gehalten, weshalb die Zahl der Bäume drastisch abnahm. Um die Tradition jedoch nicht abreißen zu lassen, wurde 1977 die Asakura Sansho-Genossenschaft gegründet. Dort begannen wir zunächst damit, Menschen mit Erfahrung im Anbau von Asakura Sansho zu befragen, um hochwertige Setzlinge zu züchten und die Produktion vorzubereiten. Wegen seiner geringen Wurzeltiefe hatte der Baum den Nachteil, leicht zu verdorren. Um den Baum widerstandsfähiger zu machen, wurden die kräftigsten Bäume ausgewählt und über Jahre hinweg beständig immer weiter veredelt, bis wir schließlich robuste Bäume mit reicher Fruchtbildung an aromareichen, großen Beeren gezüchtet hatten. Gemeinsam mit den Landwirten der Region Tajima arbeiten wir an der Züchtung von Asakura Sansho als Spezialität, die ihrer ehrenvollen Geschichte gerecht wird.



長い歴史の中で、門外不出の希少性から「朝倉山椒」の木は一時激減しますが、“伝統を絶やしてはいけない”と1977年、朝倉山椒組合を設立し、優良苗の育成と生産に向け、栽培経験のある人への聞き取り調査からスタート。根張りが浅く、枯れやすい山椒の木特有の弱点を克服するため、少しでも枯れにくい木を探してはひたすら接ぎ木を繰り返し、歳月を重ね、ようやく枯れにくく、果食部の芳香、大きさに優れた、実付きのいい苗の開発に成功。但馬地域の農家さんとともに歴史に恥じない名品「朝倉山椒」の栽培に取り組んでいます。

歴史ある朝倉山椒を守り、継承していくための苗づくり。

Asakura Sansho: von der Ernte bis zur Auslieferung ｜ 朝倉山椒の収穫から出荷までの行程

01.
Ende Mai ist ca. 1 Woche lang Erntezeit.

収穫時期は、5月下旬の約1週間

02.
Die Früchte werden vorsichtig gepflückt, um sie nicht zu beschädigen.

実を傷つけないよう、慎重に収穫

03.
Nach der Ernte werden sie sofort zur Verarbeitung weitertransportiert.

収穫後、すぐに加工場へ出荷

04.
Blätter und Verunreinigungen werden sorgfältig entfernt und die Beeren in kaltem Wasser gewaschen.

葉やゴミを丁寧に取り除き、水洗い

05.
Wärmebehandlung mit kochendem Wasser.

お湯で、加熱処理

06.
Danach wird das Wasser sofort abgeschüttet.

素早く水切り

07.
Die Beeren werden in spezielle Netze abgefüllt.

網目状の専用袋に入れる

08.
Dann werden sie im Gefrierschrank gelagert.

冷凍庫で保存

09.
Vor der Auslieferung werden die Stiele maschinell entfernt.

出荷時に、軸取り

10.
Geliefert in Vakuumpackung Verpackung.

真空パック包装で出荷

Asakura Sansho ist ein Gewürz mit magischen Kräften.

朝倉山椒は、魔法のスパイスです。

Das Geheimnis hinter der Magie ist das prickelnde Kribbeln auf der Zunge.

Das prickelnde Kribbeln und leicht betäubende Gefühl, das man beim Verzehr von Asakura Sansho erlebt, hat einen überraschenden Effekt auf die Geschmackssinne! Durch diesen Zauber nimmt die Zunge den Geschmack von Speisen wesentlich intensiver und reichhaltiger wahr. In diesem Sinne ist Asakura Sansho wahrhaftig ein Gewürz mit magischen Kräften!

魔法の正体は『しびれる刺激』！

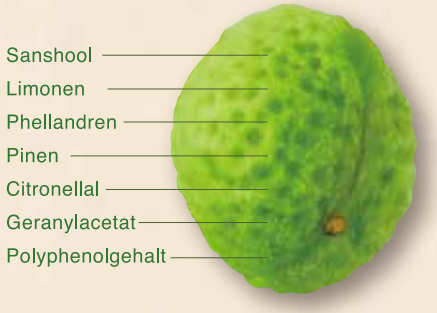
山椒の“しびれる刺激”がもたらす味覚的効果は驚くべきもの！
魔法にかかったその舌は味を深く濃厚に、そして芳醇に感じます。
まさに山椒は魔法のスパイスなのです。

Die Magie von Asakura Sansho lässt sich mit Daten belegen.

朝倉山椒の魔法には裏付けされた数値があります。

Die prickelnde Schärfe von Sansho-Pfeffer und die besondere Empfindung des Kribbelns auf der Zunge sind auf den in Sansho enthaltenen Wirkstoff namens ”Sanshool“ zurückzuführen. Sanshool wird übrigens auch zugeschrieben, die Funktion des Verdauungssystems zu steigern und die Kälteempfindlichkeit zu verringern. Im Vergleich zu anderen Sansho Pfeffersorten sind die Beeren von Asakura Sansho wesentlich größer. Das frische Grün und das reiche Aroma der Beeren machen Asakura Sansho daher zu einem gelungenen Hauptdarsteller oder zu einem stilvollen Nebendarsteller in der Küche.

山椒のピリリとした辛味や、舌がしびれるような独特の感覚は、”サンショオール”※と呼ばれる成分によるもので、胃腸の機能を高める効果や冷え性を改善する効果なども期待できると言われます。また、「朝倉山椒」は他の山椒に比べて粒が大きく、鮮やかなグリーンと豊かな香りは、お料理の主役にも、名脇役にもなれる風格です。　※サンショオール=sanshool



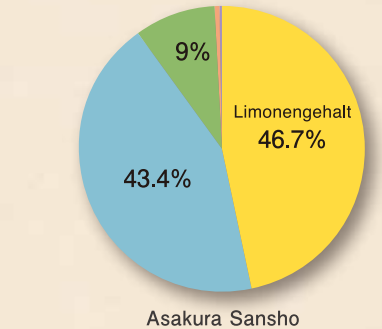
Aromastoffe in Sansho Pfeffer
山椒の香気成分

In Asakura Sansho ist ein wesentlich höherer Anteil an dem Aromastoff Limonen (orangenartiger Duftstoff) enthalten als in anderem Sansho-Pfeffer. Daher kommen das fruchtige Aroma und der erfrischend leichte Geschmack.

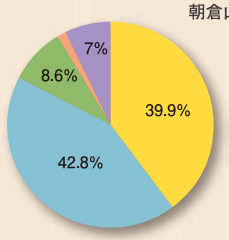
朝倉山椒は他の山椒に比べて香気成分のリモネン（柑橘系の香り）を多く含み、フルーティーな香りがすっきりと爽やかな印象です。

Limonen	orangenartiger, frischer Duft
Phellandren	pfefferminzartiger Duft
Pinen	in Nadelbäumen vorkommender Duft
Citronellal	süßlicher Duft wie nach Rosen
Geranylacetat	süßlicher Duft wie nach Rosen

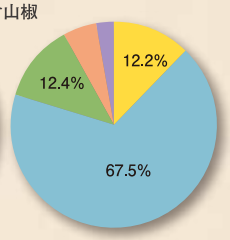
リモネン	柑橘系の爽やかな香り
フェランドレン	ペパーミントのような香り
ピネン	針葉樹に含まれる香り
シトロネラール	バラのような甘い香り
酢酸ゲラニル	バラのような甘い香り



Asakura Sansho
朝倉山椒



Budo Sansho
ぶどう山椒

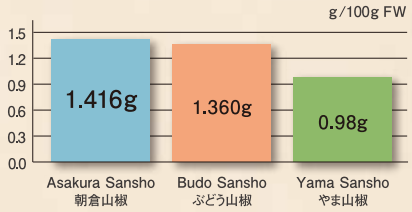


Yama Sansho
やま山椒

Polyphenolgehalt
ポリフェノール含量

Polyphenol, dem eine starke, antioxidative Wirkung zugeschrieben wird. Unter den Sansho-Pfeffern hat Asakura Sansho den höchsten Gehalt an Polyphenol.

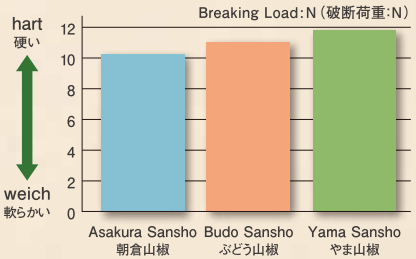
抗酸化作用が高いと言われているポリフェノール。
山椒系統の中では最も高い含量があるのは朝倉山椒です。



Härte der Sansho Beeren
山椒果実の硬さ

Je kleiner der Wert für die Bruchfestigkeit, desto höher ist die Elastizität. Asakura Sansho ist mit 10,3 N ganz besonders weich und eignet sich daher nachweislich besonders gut für die Verarbeitung.

破断荷重の値は小さいほど柔らかく、朝倉山椒の[10.3N]はとても柔らかく、加工に適していると言う証しです。



Das angenehme Kribbeln auf der Zunge führt zu einem revolutionären Geschmackserlebnis!

Rezepte mit dem magischen Gewürz Asakura Sansho

心地よい痺れが味わいに革命を起こす！
マジックスパイス“朝倉山椒”のお料理レシピ

Japanischer Pfeffer Sansho ist schon seit alters her eines der ursprünglich in Japan vorkommenden Gewürze. Das eigentümliche, pelzige Kribbeln auf der Zunge und der frische Duft, der die Nase hinaufzieht, entfalten schon bei geringen Mengen eine ausreichende Wirkung. Dieser einzigartige Geschmack, der nach dem ersten Verzehr unvergesslich bleibt, begeistert derzeit die besten Chefköche auf der ganzen Welt und spielt als Nebendarsteller zum Verfeinern von Speisen und Süßigkeiten aller Art, über verschiedene Genres hinweg, eine große Rolle. Von Sansho-Pfefferbaum kann man von den Blättern und Blüten über die Beeren bis hin zur Rinde alles nutzen. Darunter bestechen besonders die Beeren durch ihr erfrischendes Grün und ihren limettenartigen Duft. Außerdem vermitteln sie durch das angenehme Kribbeln ein kurzzeitiges, wohliges Gefühl. Wir stellen Ihnen hier einige Rezepte mit den Asakura Sansho Beeren vor. Bitte versuchen Sie einmal dieses wohlschmeckend frische Zaubergewürz, das sich je nach den kombinierten Zutaten wie Fleisch, Fisch, Gemüse usw. durch chemische Reaktion auf wundersame Weise verwandelt.

山椒は古くから日本に自生するスパイスのひとつで、舌が痺れるような独特の刺激と、鼻に抜ける爽やかな香りは、少量でも十分に存在感を発揮。1度食べたら忘れられなくなる個性的な味わいは、食を極めた世界中の料理人たちを唸らせ、いまやジャンルを超えた様々なお料理やスイーツの名脇役として活躍しています。山椒は葉や花、実、そして皮まで全て使用できますが、今回はそのなかでも清々しいグリーンと柑橘系の香り、後を引かない軽快な刺激が心地よい”朝倉山椒の実”を使ったレシピをご紹介。肉や魚、野菜など、組み合わせる素材によって鮮やかに変化する、マジックスパイスのおいしい化学反応をぜひ、お試しください。

Asakura Sansho ×Fleisch

朝倉山椒×肉

Der frische Duft unterstreicht den angenehmen Fleischgeschmack!

Rinderfilet mit Sauce Bordelaise und dem besonderen Duft von Asakura Sansho

【Zutaten für】4 Personen

Rinderfilet 400g/Salz und Pfeffer/Salatöl zum Anbraten/Beilagen nach Geschmack [Sauce Bordelaise] Rotwein 600ml/Zwiebeln 100g/Knoblauch 1 Zehe/Butter 20g/Fond de veau 150g/Salz 1 Prise/Asakura Sansho 20g

【Zubereitung】

❶Knoblauch und Zwiebeln in feine Scheiben schneiden ❷Die Butter in einem Topf zerlassen und ① darin anbräunen. ❸Den Rotwein dazugießen und auf ein Drittel einkochen lassen. Den Fond de veau hinzugeben und wieder auf ein Drittel einkochen. Dann durch ein Sieb streichen, mit Salz und Asakura Sansho würzen. ❹Das Rinderfilet salzen und pfeffern, dann in der Pfanne sautieren. ❺Das Rinderfilet und die Beilagen auf einem Teller anrichten und die Soße dazugeben.

【Hinweise】

Die Sauce Bordelaise ist eine Soße auf Rotweinbasis. Der frische Duft des Sansho-Pfeffers bringt das Aroma der Zutaten besonders zur Geltung. Anstatt einer Rotweinsoße kann man mit Asakura Sansho auch Tomatensoßen verfeinern. Als Fleischsorten eignen sich Rind, Schwein, Lamm, Pute oder auch Ente.

牛肉のボルドレーズソース 朝倉山椒の香り

【材料】4人分　牛フィレ肉 400g／塩・胡椒 少々／サラダ油 適量／好みの付け合わせ［ボルドレーズソース］赤ワイン 600cc／玉ねぎ 100g／にんにく 1片／バター 20gフォンドボー 150g／塩 少々／朝倉山椒 20g

【作り方】　❶にんにく、玉ねぎは薄切りにする。❷鍋にバターを入れて火にかける。①を入れて色づくまで炒める。❸②に赤ワインを入れて1/3量になるまで煮詰める。フォンドボーを加えてさらに1/3量になるまで煮詰める。裏ごしして、塩と朝倉山椒を加える。❹塩・こしょうで下味をつけた牛肉をフライパンでソテーする。❺器に肉、付け合わせを盛り付け、ソースをかける。

【ポイント】　ボルドレーズソースとは、赤ワインのソースのこと。山椒が爽やかに香って風味よく仕上がります。他には、トマトソースに加えても良い。肉は、牛、豚、羊、鶏、鴨などでも良い。

Asakura Sansho ×Fisch

朝倉山椒×魚

Sansho mit seinem Zitronenaroma und eine erfrischende Soße ergeben eine gelungene Kombination!

Fischfilet Müllerin Art an einer Ravigote Sauce mit Asakura Sansho

【Zutaten für】4 Personen

Fischfilets von Weißfisch 4/Salz, Pfeffer und Weizenmehl/Butter zum Anbraten/Zitrone 1/Gemüse nach Belieben als Beilage [Ravigote Sauce] Rote Zwiebeln 80g/Cornichons 20g/Kapern 3g/Cherrytomate 1/Petersilie (fein geschnitten) Etwas/Weißweinessig 10g/Salz 2g/Olivenöl20g/Asakura Sansho 10g

【Zubereitung】

❶Die Zwiebel, Cornichons und Cherrytomaten in 2 mm große Würfel schneiden, die Kapern und den Asakura Sansho fein hacken. ❷Die Zutaten von ① in eine Schüssel geben, dann Petersilie, Salz, Weißweinessig und Olivenöl hinzufügen und vermischen. ❸Die Fischfiletstücke salzen und pfeffern, dann mit Mehl bestäuben. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und den Fisch darin auf beiden Seiten knusprig braten. ❹Den Fisch zusammen mit den Beilagen auf einer Platte oder einem Teller anrichten und die Soße dazugeben.

【Hinweise】

Asakura Sansho passt auch hervorragend zu einer Sauce Vinaigrette, Salsa verde oder Sauce Genovese. Die Soße eignet sich für Fisch aller Art. Wir empfehlen aber auch, sie einmal in Kombination mit Jakobsmuscheln, Garnelen oder anderen Meeresfrüchten zu probieren.

白身魚のムニエル 朝倉山椒入りラビゴットソース

【材料】4人分　白身魚 4切れ／塩・胡椒・小麦粉 少々／バター 適量／レモン 1個／好みの野菜 適量［ラビゴットソース］紫玉ねぎ 80g／コルニション 20g／ケッパー 3g／ミニトマト 1個／パセリ（みじん切り） 少々／白ワインビネガー 10g／塩 2g／オリーブ油 20g／朝倉山椒 10g

【作り方】　❶玉ねぎ、コルニション、ミニトマトは2㎜の角切りにする。ケッパーと山椒は粗みじん切りにする。❷ボウルに①、パセリ、塩。白ワインビネガー、オリーブ油を入れて混ぜ合わせる。❸白身魚に塩・こしょうをし、小麦粉をまぶす。フライパンにバターを熱して両面こんがり焼く。❹器に、魚、付け合わせを盛り付け、ソースをかける。

【ポイント】　ビネガーソース、サルサベルデソース、ジェノベーゼソースにも好相性。魚は全般的に合います。ホタテやエビなどの魚介類に合わせるのもおススメ。

Asakura Sansho ×Gemüse

朝倉山椒×野菜

Ein Plus an Aroma für eine milde Soße, die den Geschmack des Gemüses hervorhebt.

Gedünstetes Gemüse mit Sauce Hollandaise à la Asakura Sansho

【Zutaten für】4 Personen

Gemüse nach Belieben wie Kartoffeln, grüner Spargel, Broccoli etc. [Sauce Hollandaise] Eigelb 2/Weißweinessig 30g/Weißwein 50g/geschmolzene Butter 60g/Salz 1 Prise/Asakura Sansho 5g

【Zubereitung】

❶Das Gemüse in mundgerechte Stücke schneiden und in einem Dampfgarer garen. ❷Das Eigelb, den Weißwein und den Weißweinessig in eine Schüssel geben, mit dem Schneebesen aufschäumen und in einem Wasserbad unter Rühren auf 38 bis 40 Grad Celsius erwärmen, bis die Masse fest aufgeschlagen ist. Unter Rühren langsam die geschmolzene Butter hinzugeben. Zum Schluss Salz und den fein gewürfelten Asakura Sansho hinzugeben. ❸Das Gemüse auf einer Platte anrichten und die Soße dazugeben.

【Hinweise】

Als Soßen empfehlen wir alternativ auch Sabayon-Sauce, Mayonnaise-Soße oder Sauce Tartare. Die Soße passt grundsätzlich zu jedem Gemüse.

蒸し野菜のオランデーズソースかけ 朝倉山椒風味

【材料】4人分
じゃがいも、アスパラガス、ブロッコリーなど好みの野菜 適量
［オランデーズソース］卵黄 2個／白ワイン酢 30g／白ワイン 50g／溶かしバター 60g／塩 少々／朝倉山椒 5g

【作り方】
❶好みの野菜は食べやすい大きさに切り、蒸し器で蒸しておく。❷ボウルに卵黄、白ワイン、白ワイン酢を入れて湯せんにかけて泡立てながら、38℃～40℃まで温め、もったりするまで泡立てる。少しずつ溶かしバターを加える。最後に塩と粗みじん切りにした朝倉山椒を加える。❸器に野菜を盛りつけて、ソースをかける。

【ポイント】
ソースは他に、サバイヨンソース、マヨネーズソース、タルタルソースなども良い。野菜は全般的に好相性。