

堺鷹の爪



2021年7月に生産者団体等から認証申請された「堺鷹の爪」が大阪府から「なにわの伝統野菜」として認証されました。

皆さんは赤唐辛子のことを鷹の爪と言っているのを耳にしたことはないでしょうか。鷹の爪は唐辛子の一品種です。国産の唐辛子はわずか1%ほどで、国内に流通している唐辛子のほとんどが外国産や他の品種です。わずか1%の国産唐辛子の1つが堺鷹の爪です。

鷹の爪は長さ3~4.5cmほどのこぶりな赤唐辛子で、他の唐辛子と比べて身が小さく、先が尖った形をしていて、その形が鷹の爪に似ていることが名前の由来とされています。鷹の爪は天を向いて一節に1つずつ着果することから、一本一本手間をかけて収穫します。収穫期は8~11月、昭和30年代まで鷹の爪の一大生産地だった堺市中区福田は、収穫期には鷹の爪の実で一帯が赤く染まったように見えたといえます。摘み取りに手間がかかることから生産者が少なくなったのです。

江戸時代の医師であり学者であった平賀源内が72種類の唐辛子について絵入りで解説している『蕃椒譜』のなかで、「鷹の爪」について「甚だ小さくして、愛すべき風情」「食するには、これを第一とすべし」と記述しているように、古来、日本人はこの色と形、そして香りを愛でてきました。鷹の爪は、スーパーなどでよく見る天鷹（外国産）の約3倍の辛さがあり、香りが良いのが特徴です。

参考文献：堺やまつ辻田 パンフレット
『やまつISM あれもこれもが、鷹の爪
にあらず。「鷹の爪純系品種」を120
年、守り伝えて』

堺市中区ホームページ

浪速割烹菟川 おいしい野菜図鑑

文・絵 上野修三



上：堺鷹の爪

下：一般的な鷹の爪（スーパーで購入）

（文責：地活 山田晴美）