

291

Cosmopolitans

われら地球人

# 倉田

# 浩伸

Hironobu Kurata

KURATA PEPPER 代表

{ Cambodia }

度重なる内戦で、  
荒れ果ててしまったカンボジアの胡椒農園。  
かつては有数の生産国であった  
その胡椒を甦らせた——。  
強い思いを掲げて農園の再生に挑んだのは、  
ひとりの日本人だった。  
大きな粒とフルーティーな香りは、  
再び、世界で注目されている。

水崎彰子=文 石丸智仁=撮影

Text by AGORA

Photo by Tomohito Ishimaru

朝 摘みさらされたばかりの緑胡椒の房は、小さな粒をぎっしりとつけてツヤツヤと輝いていた。日本でこのような生の実を見かけることは、滅多にないだろう。この緑胡椒を乾燥させると、日本の食卓でもおなじみの黒胡椒となるのだが、口の中でプチッと弾けた瞬間に鼻に抜ける香りと柔らかな辛味は、緑胡椒ならではの。魚や肉の旨味をより引き立ててくれる。

「粒を大きく育てすぎると、皮が硬く辛みも強くなりますので、生食用には若い実を集めるようにしています。酸化するとえぐみが出てしまうので、日が昇るころから摘み始め、その日のうちにフロンペンの空港から各地へ出荷していきます。時間との闘いですね」

と話すのは、この胡椒をカンボジアの人々の手で再び生産できる

