

□ 名護中央公民館

## 「沖縄在来長胡椒 ピイパーズ体験講座」

趣 旨： 古くから薬用植物として重宝されているピイパーズの紹介や苗づくり、粉碎過程を体験する

日 時： 令和4年12月11日(日) 14:00～17:00

場 所： 名護中央公民館 工作室

対 象： 一般(高校生以上) 15名

参加者： 一般 16名 (市内13名・市外3名)

満足度： とてもよかった (16人)

受講料： 材料費 1,000円

(アンケート16枚回収)

講 師： 宇根 良則 (沖縄県ピイパーズ生産推進協議会)

島袋 安弘 (沖縄県ピイパーズ生産推進協議会)

### 【受講生の声】

- ・苗の分別、挿し木などとても良かった
- ・ピイパーズをしっかりと育てたいです。実践している方の体験を交えてのお話しが、とても参考になりました。
- ・ピイパーズ作りにチャレンジします!!
- ・初回講習は良かった。次回苗木の結果を聞きながら、また講習をお願いしたい。
- ・ピイパーズの有用性を知ることが出来ました。
- ・在来の農作物の普及、健康への大きな効果にとっても興味がわきました。苗を持ち帰り頑張って育ててみます。
- ・ピイパーズの歴史等も分かり、素晴らしいものということを知りました。植物の知識も気持ち分かった気がして楽しくなんかわくわくしています。
- ・講師の方のピイパーズ愛が伝わってきました。丁寧にわかりやすく説明して下さいました。自分なりに理解して作業することが出来ます。有難うございました。
- ・以前から興味があったピイパーズ(島こしょう)について、歴史から栽培のしかた、活用法までエピソードをまじえて教えて頂き、楽しい時間でした。とても勉強になりました。
- ・ピイパーズの効能について知ることが出来よかった。参考資料の本等の紹介もあってよかった。乾燥させることが出来ないの今回を楽しみにしていた。自分でちゃんと粉に成功することが出来るかな？挿し木の仕方、木の選び方も改めて知った。しっかりした苗が出来ることが待ち遠しい。
- ・本を読んだりしましたが、加工のやり方などイマイチ分かりにくかったので、とても勉強になりました。有難うございました。
- ・作業工程が分かったので挑戦してみたい。大変良かった
- ・苗づくり良くわかりました。加工(粉にする)本物を使う楽しみです。ピイパーズは首里の民家で良く見かけます。いいなーと思ってました。上手に育てたいと思います。いろんなお話が聞けて楽しかったです。
- ・挿し木用枝の違いなど知らなかったのが勉強になりました。これから根が出ることを願いながら育てていきます。
- ・前から見たり聞いたりしてたのですが、よくわからなかったのが、今日は参加できてとても良かったです。

【今後希望する講座】

- ・料理教室、園芸 ・食べる野草教室 ・パッションフルーツの育て方
- ・自然観測、天体観測 ・ハーブ教室、薬草教室ありましたら参加したいです。
- ・ウクレレ教室 ・干し野菜、酵素シロップ ・ハーブ栽培教室
- ・せっけんづくり、鍋敷き・かご等(クバの葉、月桃)
- ・島野菜などの講座、ニワトリのと殺講座(料理まで)
- ・料理教室お願いしたいです。特に沖縄料理(昆布等、みそ作り)

【担当所見】

- ・初めて知るパイパーズ体験講座に、参加者は熱心に講師の講義(3時間も!)を聴いていました。
- 「また開催してほしい」との声が多数あり、次年度も講師と調整し、開催に繋げていけたらと思います。
- ・宮古、八重山では広く知られていて一般的な在来のパイパーズを少しでも知って頂く機会を開催できて良かったです。



**大弦小弦**

「モドキ」は「似て非なる物」だが、「まがい物」の響きがあつてもどかしい。明治期に本土から来た博物学者らが名付けたという。ヒハツに似るも別物として、ヒハツモドキと命名された▼「パイパーズ」など地域ごとに名がある沖縄の在来植物。コショウのような実の成分が体を温め、胃腸を整えると古くから伝えられる。複数のアレヒ番組で効能が紹介されて、ここ数年じわり関心が高まっている▼八重山でおなじみだが県内なら鉢植えでも育ち、つる性だから壁面緑化もできる。実を砕いて一振りすれば料理が味わい深くなるし、葉をジュシーに混ぜたり天ぷらにしたり、ピザやパスタに添えたり香り立つ▼定年を機に普及に汗を流す那覇市の宇根良則さん(75)が「パイパーズ」の名で全国に広めようと呼びかけている。県内の認識がまだ「八重山のコショウ」にとどまっていると悔しがらる▼本部町にある畑にお邪魔すると、立ち木にするを巻き付かせたり、壁面やフェンスにはわせたり、15年間の試行錯誤の成果があった▼宇根さんのパイパーズをコーヒーに加えた品を手に入れた。シナモンにも似たスパイス香が湯気にかすか、後味のココとにもそっと胃が火照る。ホットチョコレートにも相性がいいという。やはり「モドキ」にしておくにはもったいない。

(粟国雄一郎)

<2022・12・18>



**県産スパイス 魅力いっぱい**

【沖縄】沖縄在来長コショウ「パイパーズ」について学ぶ講座。中央公民館の講座が11日、同館内手根さん(75)が紹介、農芸史や食文化の効能、挿し木の方法など、参加者が質問に答えてくれた。

（北都報記者・粟国雄一郎）

**栽培お手軽 健康改善に期待**

挿し木で育てる方法についてパイパーズを栽培する講座が11日、中央公民館で開かれた。

講師は、パイパーズ生産推進課の前会長相談役の手根良則さん(75)と現会長の島安弘さん(76)さんが務めた。

講座では、大交易時に東南アジアから沖縄に伝わったパイパーズを栽培する歴史や、和名「ヒハツモドキ」と命名されている経緯や、手根さんが紹介、農芸史や食文化の効能、挿し木の方法など、参加者が質問に答えてくれた。

パイパーズは「島コショウ」とも呼ばれ、特に八重山地方でなじみが深いという性質の植物。家庭菜園や鉢植えで手軽に栽培できるほか、壁面緑化にも利用できる。コショウのような実を乾燥させて粉末にする。コショウに似た風味のスパイスになる。講座では生の実を乾燥させて、すり鉢で粉末にする方法も紹介された。

高血圧の薬に含まれている成分が豊富なほか、毛細血管を活性化させていろいろな成分が吸収されやすいという。注目が集まっているという。

講座を聴講した宇根の我部啓子さん(71)は翌日、友人と組み合わせて本部町の種さんの畑見学「歴史から栽培の仕方まで、パイパーズにまつわる話がたくさん聞けて、たくさん学べた。早く知りたかった。もっと充実した講座だった。」と感想を述べた。

