



令和7年9月25日(木) 岐阜県発表資料			
担当課	担当係	担当者	電話番号
揖斐農林事務所 農業普及課	地域支援係	中島	代表 0585-23-1111 FAX 0585-22-6725
農業経営課	普及企画係	河合 石橋	内線 4083 直通 058-272-8429 FAX 058-278-2686

## とくやま 県庁で「徳山なんば（トウガラシ）」の販売PRフェアを開催

県では、農業普及指導員が中心となって、地域にある自然・文化・人材を活かしたブランド農産物づくりを支援しています。

このたび、旧徳山村（揖斐川町）で栽培されていた在来品種のトウガラシ「徳山なんば」が収穫シーズンを迎えたことから、復活の動きや魅力を発信するため、下記のとおり販売PRフェアを開催します。

### 記

1 日 時 令和7年10月2日(木) 11時00分～14時00分

2 場 所 県庁2階 食堂及び物販スペース（岐阜市薮田南2-1-1）

3 販 売 者 徳山なんば振興協議会（会長 牧村 まきむら 美椰子 みやこ）

4 販売商品

- ・特別メニューの提供（限定150食）※食堂は11時30分オープン
- ・生トウガラシ、加工品等の対面販売

### ◆徳山なんば

- ・旧徳山村で栽培され、日常的に食されていた激辛トウガラシ
- ・辛味成分カプサイシン類の含有量は、代表的な品種「鷹の爪」の1.6倍
- ・同村ではトウガラシを「なんば」と呼んでいたことから命名
- ・保存されていた種を基に、令和4年度から本格的に生産を復活
- ・令和6年度は、揖斐川町内3地区で約730キロを収穫

### ◆徳山なんば振興協議会

- ・設立 令和5年6月
- ・構成 グループ会員2団体、個人会員7名
- ・事務局 道の駅 星のふる里ふじはし
- ・活動 種の保存、苗生産、加工品開発、PR活動など



<特別メニュー>

メニュー名	価格 (税込み)	イメージ
<p>●「徳山なんば」の一昧唐辛子をふんだんに使ったチキンの竜田揚げスウィートチリソースかけ &amp; イタリアンオムレツのボロネーゼかけ～米ナスとコカブ添え～</p> <p>徳山なんばを使った特製チリソース &amp; ボロネーゼで2種類のメイン料理を一度に楽しめる一皿です。</p>	650円	

<販売加工品>

商品名・特徴	価格 (税込み)	イメージ
<p>●徳山なんば（生）青唐辛子</p> <p>農場から直送、辛みはそのままのフレッシュな青トウガラシです。料理の辛み付けに、使い方はいろいろです。</p> <p>販売者：道の駅 星のふる里ふじはし</p>	150円 ※100gあたり	
<p>●徳山なんば一味唐辛子</p> <p>辛みを増したい時に気軽に使う事ができる人気商品です。 ジップ付きの袋で保存も可能です。</p> <p>販売者：道の駅 星のふる里ふじはし</p>	400円	
<p>●藤橋しいたけと徳山なんばの おかず味噌</p> <p>道の駅ふじはしで自家栽培しているしいたけと徳山なんばを使ったおかず味噌。 しいたけのうまみと味噌のコクにピリ辛のなんばがよく合う逸品です。</p> <p>販売者：道の駅 星のふる里ふじはし</p>	600円	

<p><b>●徳山なんば焼肉のたれ</b> (激辛・辛口)</p> <p>夏のバーベキューにピッタリ。 辛いがうまい、うまいが辛いが特徴の焼肉のたれ。 刺激が欲しい料理にも抜群に合います。</p> <p>販売者：道の駅 星のふる里ふじはし</p>	<p>700円</p>	
<p><b>●うま辛餅 甘塩</b> <b>●うま辛餅 マヨネーズ</b> <b>●うま辛餅 たまり</b> <b>●うま辛餅 チーズ</b></p> <p>国内産もち米に徳山なんばを搗き込んだ辛さと味がマッチしたあられで、お茶うけに、おつまみに好適です。</p>	<p>280円 ※チーズのみ 330円</p>	
<p>販売者：だるま堂製菓（株）</p> <p><b>●辛旨地獄 一粒覚醒</b></p> <p>国内産もち米使用 徳山なんばの特性を最大限生かした激辛あられです。 一粒で目覚めます。</p> <p>販売者：だるま堂製菓（株）</p>	<p>500円</p>	

<p><b>●自家製スパイスカレーとじゃがいものキッシュ</b></p> <p>「徳山なんば」と8種類のスパイスをじっくりと炒めて作った本格的なキーマカレーをキッシュにしました。</p> <p>オリーブオイルを塗ってこんがりと焼いたじゃがいものホクホク食感との相性も抜群！</p> <p>芳醇なスパイスの香りと、「徳山なんば」のじんわりと広がる辛さがクセになります。</p> <p>販売者：タルトベーバー</p>	<p>650円 (1切れ)</p>	
<p><b>●スパイスソルトクッキー</b> (徳山なんば)</p> <p>地元揖斐高校と地元和洋菓子店の「みわ屋」とのコラボ商品。</p> <p>徳山なんばとかんきつ系の香りが特徴のティムールペッパーの組み合わせが絶妙な逸品です。</p> <p>販売者：揖斐菓匠庵 みわ屋</p>	<p>270円</p>	
<p><b>●徳山なんばのあげつけ</b></p> <p>徳山なんばと伊吹山系の伏流水を使った美味しい油揚げを甘辛く炊き上げました。</p> <p>そのまま刻んで、うどんやそうめんのトッピング。酢飯をつめればお稲荷さんに早変わり。</p> <p>ピリッと甘辛い味がくせになる逸品です。</p> <p>販売者：(有)弓削銘水堂</p>	<p>300円</p>	

その他、徳山なんば（乾燥）、徳山なんばせんべいや道の駅 星のふる里ふじはしの人気商品を販売します。