

八重山の食には欠かせない  
—島こしょう—

# ピパーチ

ピパーチは昔から八重山諸島で親しまれてきたスパイスのひとつで、コショウ科に属するツル性植物です。原産は東南アジアだといわれ、和名は「ヒハツモドキ」ですが、島々や地域により「ピパーチ」「ピパーツ」「ピヤーシ」「ピパーヂィ」など呼び名も様々です。

道端の石垣やコンクリート塀、樹木などに這って育ち3ヶ月ほどで実をつけます。熟した赤い実を硬いうちに収穫し、カットし、蒸し、乾燥させ焙煎し粉末にしたものを調味料として使用します。また、若葉を刻み沖縄の炊き込みご飯(コージュシー)に入れたり、新芽を天ぷらにして食べる習慣もあり、八重山の食文化を代表する植物です。

100% 沖縄県産の  
ピパーチをどうぞ!

## 「ペンギン食堂の 島こしょう(ピパーチ)」

(18g) 瓶入りタイプ

島のおじやおばが  
ひとつひとつ手で摘み取った  
ピパーチの実を、ペンギン食堂で  
丁寧に焙煎しました。  
汁ものや、炒めもの、  
コーヒーや紅茶にひとつり  
独特な香りもいっしょに  
お楽しみいただけます。

