



岐阜県政記者クラブ加盟社各位



令和7年6月6日（金） 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	市原 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 058-272-8421 FAX 058-278-2686

とくやま 「徳山なんば（トウガラシ）」の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」復活の動きや加工品の魅力を発信するため、県庁でPRフェアを開催します。

記

- 1 日 時 令和7年6月13日（金） 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（岐阜市藪田南2-1-1）
- 3 販 売 者 徳山なんば振興協議会（会長 まきむら 牧村 みやこ 美椰子）
- 4 販売商品 ・特別メニューの提供（限定120食）※食堂は11時30分オープン
・加工品の対面販売

◆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3団体、個人会員4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
徳山なんばの タンドリーチキンと チリコンカン	650円	

<販売加工品>

販売者・商品名・特徴	価格(税込み)	イメージ
道の駅 星のふる里ふじはし ●徳山なんば一味唐辛子 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。	400円	
道の駅 星のふる里ふじはし ●藤橋しいたけと徳山なんばのおかず味噌 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。	600円	
道の駅 星のふる里ふじはし ●徳山なんば 焼肉のたれ（激辛・辛口） 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。	700円	

だるま堂製菓（株） ●うま辛餅 甘塩 ●うま辛餅 マヨネーズ ●うま辛餅 たまり 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 たあられです。 お茶うけに、おつまみに好適 です。	280円	 (写真はいま辛餅 甘塩)
だるま堂製菓（株） ●うま辛餅 チーズ 国内産もち米に徳山なんばを 搗き込んだ カマンベールチー ズパウダーとあわせたやわらか あられです。 お茶うけに、おつまみに好適 です。	330円	
だるま堂製菓（株） ●辛旨地獄 一粒覚醒 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。	500円	

タルト ビーバー TART BEAVER ●自家製スパイスカレーとじゃがいものキッシュ 「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。 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！ 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。	650円 (1切れ)	
揖斐菓匠庵 みわ屋 ●スパイスソルトクッキー (徳山なんば) 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。 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。	270円	
(有)弓削銘水堂 ●徳山なんばのあげつけ 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。 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。 ピリッと甘辛い味がクセになる逸品です。	300円	

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。