Cedar Farm

カンボットペッパーのご紹介

日本人が経営するカンボジアの農園 Cedar Farm では、
(シーダーファーム)
有機栽培の農産物を日本のみなさまにお届けしています！

令和2年7月

シーダーアグリビジネス合同会社

【味・品質】‘胡椒のボルドーワイン’

- ◆味：「普通の胡椒はテーブル・ワイン。カンポット・ペッパーはファイン・ボルドー」
(TIME誌 2012年1月16日号)
- ◆カンボジア南西部カンポット州の6郡の独特の気候、土壌に育まれたフルーティな風味
 - 豊富な雨に恵まれ、山と海に囲まれて霧の発生する気候。
 - この地方独特の黄色と赤味がかった、ミネラルの豊富な土壌。
- ◆2010年 WTOのGI (地理的表示保護) 認定を取得し、世界レベルの品質と認定された。

【生産方法】完全有機栽培

- ◆完全有機、化学肥料や農薬を一切使わずに栽培
- ◆100年以上前からの伝統農法を、カンポットペッパー協会がガイドライン化し、その有機栽培ガイドラインに沿って栽培した農園のみ、‘カンポットペッパー’ブランドが使用できる。(Cedar Farmは協会員です。)
- ◆オーガニック認証団体の世界基準と言われる、ECO CERT (エコサート) 認証を取得
- ◆2019年3月、シーダーアグリビジネス(日本法人)は、カンポットペッパー初の有機JAS認証を取得

【歴史】栄光と荒廃、そして復活

- ◆19世紀後半から生産され、20世紀初頭には 8,000トンを生産。
- ◆1950年代には 3,000トンを輸出し、欧米の一流のフレンチレストランで使われた。
- ◆1970年代のポルポト時代からの 30年間の内戦で胡椒農園が荒廃。
- ◆21世紀に入って数件の農園が復活。2006年には100件の農家によるカンポットペッパー協会結成
- ◆欧米向け輸出も急速に復活
 - 2010年 WTO GI (地理的表示保護) 取得。世界の名産地として認められる。
 - 2011年 3トン、2013年 30トン、2016年 80トン
 - 欧米から大量の需要。

有機JAS認証

‘カンポットペッパー協会’
認定ロゴ

カンポットペッパー協会によれば、このロゴは、協会員のみが使用できるものです。

‘カンポットペッパー協会’
ホームページ

参考：カンポット・ペッパー協会HP <http://www.kampotpepper.biz/>

パリのスパイス専門店では、カンポットペッパー (Poivre de Kampot) が高級品。

(有名スパイス専門店の例)

【Epices Roellinger】

MÉLANGES D'ÉPICES | ÉPICES | POIVRES | PIMENTS | FLEURS DE MER | HUILES ET CONDIMENTES | CANNELLES | VANILLES | ÉPICES DE FRANCE | INFUSIONS | COFFRETS

POIVRE KAMPOT ROUGE

DESRIPTIF

Le poivre rouge, très rare, est un poivre exceptionnel et déroulant pour connaisseur, au nez de caramel et vanille... à glisser dans tous les desserts.

LES MOTS D'OLIVIER ROELLINGER

Récolté à pleine maturité puis issu de la transformation du poivre rouge par trempage, le poivre rouge développe de puissants arômes. Le poivre rouge, très rare, est un poivre exceptionnel et déroulant pour connaisseur, un poivre de dessert aux notes de caramel, vanille et miel.

Le poivre rouge de Kampot se moult sur une compote de pommes ou poires, sur une tarte fine, se glisse dans une mousse au chocolat ou une glace vanille.

Provenance : Cambodge

ÉPICES Poivre Kampot rouge - 40 g (7,50 € TTC) ROELLINGER

Ajouter au panier

【Albert Menes】

ALBERT MÈNÈS

Rechercher un produit

MAISON FONDÉE EN 1921

ÉPICERIE FINE | CARAVANE DES ÉPICES | CONFITURES ET MIELS | COFFRETS CADEAUX | LA MAISON

Poivre de Kampot rouge | Baies de Timut | Baies roses | Poivre conc...

POIVRES ET BAIES

Accueil > Caravane des Épices > Poivres et Baies

Notre site utilise des cookies pour vous offrir une meilleure expérience de visite. En poursuivant votre navigation, vous acceptez l'utilisation de ces cookies.

【Sur Les Quais】

Français

Mon compte | Ma liste d'envies | Ma Commande | Connexion

SUR LES QUAIS PARIS

ACCUEIL | NOTRE HISTOIRE | BOUTIQUE EN LIGNE | RECETTES | ACCÈS PROFESSIONNELS | NOUS CONTACTER

Notre sélection de produits : Poivre noir de Kampot (Cambodge)

Poivre noir de Kampot (Cambodge)

Réf: PNKA | En stock !

11,37 €

Etui contenant 50g de poivre noir d'origine

QUANTITÉ - 1 + AJOUTER AU PANIER

【Sur Les Quais】

La Sélection [SUR LES QUAIS]

- POIVRES D'ORIGINE
- SELS D'ORIGINE
- COFFRETS DÉCOUVERTE

EXCLUSIVITÉ (SUR LES QUAIS) HUILES D'OLIVE EXTRA "FRAÎCHES" !

Mise en bouteille au moment de votre commande

DÉCOUVRIR

POIVRES D'ORIGINE

SUR LES QUAIS propose une sélection de grands crus de poivres en grains à mouliner pour libérer toutes les saveurs des baies de poivriers.

Il existe une grande variété de parfums et de saveurs d'un poivre à l'autre, en fonction de l'origine, du degré de maturité des baies à la récolte et de la transformation. La zone de production est un paramètre essentiel qui va donner au poivre sa typicité comme pour un thé, un café ou du cacao.

Tri

Poivre long rouge du Cambodge 12,00 €

Lot de 3 poivriers garnis de poivres rares 30,00 €

Poivre Sauvage de Voatsiperifery (Madagascar) 9,50 €

＜実はカンボジア内戦前の1960年代は世界的ブランドであった、カンボジアの胡椒＞

日本とカンボジアの繋がりは古く戦国時代に遡る。16世紀には、プノンペンには日本人町があった。

勿論、カンボジアだけではなく、安南（ベトナム）の順化（フエ）、シャム（タイ）のアユタア、マラッカ、ジャカルタ、モルッカ諸島の東南アジアには日本人が住んでいたのである。

1887年フランス領インドシナが成立し、フランスの植民地であったカンボジア及びベトナムでは20世紀に入り、良質の胡椒が栽培され、フランス始め欧州各国に輸出されていた。特にカンボジアのカンポット州産の胡椒は、「カンポットペッパー」と呼ばれ、最高級品としてパリの高級レストランで使われていた。

1960年代のカンボジアの胡椒の総生産量は、約1万5千トンであった。

ところがその後、1975年（昭和50年）のポルポトによるカンボジア統治が始まり、虐殺及び極端な共産化政策により、カンポット州だけではなく、カンボジア全土の胡椒生産は壊滅してしまった。

平成3年（1991年）のパリ和平協定により、やっと内戦が収まり、農業に従事する国民がカンボジアに戻ってき出した。

1990年代後半には、生き残っていた昔の職人の指導の下、胡椒の生産が再開されたが、その時には既に「カンボジア産高級胡椒」というブランドは、過去のものとなっていたのである。

しかしながら、その後の努力により、2008年（平成20年）にはW T OのG I（地理的表示）を取得して世界的な地域ブランドとして認められ、我々のような外資も参入し生産が拡大しつつある。

※GIとは世界貿易機関（W T O）協定に基づく一種の知的財産。製法や品質基準などを満たした特定産地の農水産物に、産地名を付けてブランド化し他の農産物との差別化を図る。ワインの「ボルドー」がその一例。

TIME誌（2012年1月16日号）は復活を祝い「普通の胡椒はテーブルワイン、カンポットペッパーは上質のボルドーワイン」と述べている。

その後、年々生産量が増加し、昨年度には100トン以上となり、パリの一流レストランやスパイス専門店にも復活してきているが、まだまだ昔の栄光を取り戻す道の途中である。

<カンボジアの胡椒（カンポット・ペッパー）の赤、白、黒胡椒>

実は、赤、白、黒の3種類の乾燥胡椒は、全て同じ木の同じ房から取れます。同じ房で赤い実は赤胡椒になり、黄色や橙色の実は皮を剥いて白胡椒に、緑色の実は黒胡椒になります。右下の収穫後の多くの房の写真に、赤、黄、橙、緑の実が見えます。赤、白、黒になる実が混在した房から、1粒ずつ手作業で実をより分けます。

1. カンボジアにしかない赤胡椒

フランス人が植民地であったカンボジアの胡椒で、赤い実が独特の「旨味」を持つことを発見し、黒胡椒から赤い実だけを集めて珍重しました。全体の10%程度しかできないので、現在もパリでも最高値で売られています。

通常日本で「赤胡椒」や「ピンクペッパー」と言われているものは、西洋ナナカマドの仲間です。胡椒とは味と香りが異なります。

2. 白胡椒

黄色、橙色の実は、暫く水に浸けて皮をふやかしてから手作業で皮を剥き、白い種だけにしたもので、種の純粋な辛味が特徴です。他の色の実は皮を無理に剥いても皮が一部種にくっついてしまい、きれいな白色になりません。

3. 黒胡椒

定番ですが、種と皮の両方の味と香りが絡まって、複雑な味わいを楽しめます。

収穫・乾燥後に収穫・乾燥後に手作業で1粒1粒、1級から3級に選別します。カンポット・ペッパー協会（現地農協にあたる）で決められた、大きさ、色、形でないと1級品にならず、カンポット・ペッパーのブランドでは出荷できません。他の黒胡椒と比べて頂くと、味・香りだけでなく外見にも違いが出てきます。

1. Cedar Farm農園風景

農園外観

農園内部

屋根用ココナツ葉

無農薬の為 除草も人手

貯水池

実を付けた木

ポール選別作業

排水の為 畝の間を掘る

2. 収穫から乾燥胡椒ができるまで

収穫作業

生の実を1粒ずつ選り分け

赤胡椒と白胡椒になる生の実の選り分け

天日乾燥

乾燥した実の選別

完成した赤・白・黒胡椒

1粒ずつ丁寧に選別して、異物も除去します。

3. 全て有機肥料で栽培 (Cedar Farmの使用肥料例)

ゴムの葉の堆肥

燻炭作り

牛糞堆肥

カニ殻

カニ殻の粉碎

4. 安心・安全の確保 (Cedar Farmの例)

完全有機栽培、1粒単位選別の徹底に加え、出荷前に低温殺菌（パスチャライズ）を行い、味と風味を保ったまま細菌・カビ・カビ毒（アフラトキシン）・昆虫等を徹底的に除去しています。

パスチャライズ： 写真（下）の乾燥機で、70℃～75℃で1時間以上低温加熱します。

カンボジアの南部に位置するカンポットは、美味しい胡椒の採れる地域として世界的に有名です。パリでも味にこだわる高級レストランで使用されています。弊社の農園はカンポットの胡椒協会より認定を受けて、完全有機栽培を行っており、**カンポットペッパー・ブランド**で出荷しています。(Kampot Pepper協会HP: <http://www.kampotpepper.biz/>)
2019年3月に**有機JAS認証も取得**しました。

弊社胡椒農園（ケップ州）

胡椒は同じ房から、赤、白、黒の乾燥胡椒が採れます。また、生の実はグリーンペッパーと言われ野菜として使われますが、弊社は塩漬けでご提供しています。

- ・ **黒胡椒**：胡椒独特の香りが強く、肉、魚、パスタ、スープなど最も広い用途に使われます。
- ・ **赤胡椒**：カンポットペッパー独特の胡椒です。胡椒の実が完熟して赤くなったものを乾燥したもので、黒胡椒よりもマイルドな味と香りです。
- ・ **白胡椒**：胡椒の実の皮を取り、白い種の部分だけを乾燥させたもので、胡椒の純粹な辛さが味わえます。

乾燥風景（赤・白・黒）

乾燥胡椒（赤・白・黒）

生の胡椒の塩漬けと肉料理

生の胡椒の塩漬けとオードブル