Cedar Farm

カンポ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 (シーダーファーム) では、
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

カンポットペッパー とは

【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。

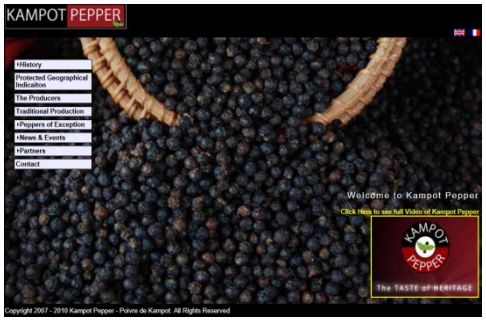
有機JAS認証

農産品	加工品
SES-31030601	SEZ-31030602
（乾燥胡椒）	（塩漬け生胡椒）

`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/

Copyright © シーダーアグリビジネス合同会社 All rights reserved.

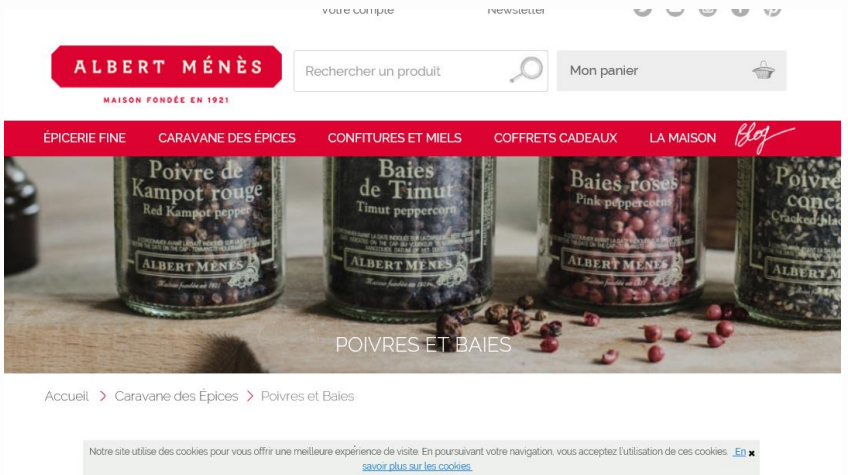
パリのカンポットペッパー

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】

【Albert　Menes】



【Sur Les Quais】

【Sur Les Quais】

Copyright © シーダーアグリビジネス合同会社 All rights reserved.

カンポットペッパーの歴史

＜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ＷＴＯのＧＩ（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（ＷＴＯ）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。

Copyright © シーダーアグリビジネス合同会社 All rights reserved.

カンポットペッパーの特長

<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、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付いてしまい、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。

Copyright © シーダーアグリビジネス合同会社 All rights reserved.

カンポットペッパー農園と栽培手順写真　1

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

Copyright © シーダーアグリビジネス合同会社 All rights reserved.

カンポットペッパー農園と栽培手順写真　2

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。

Copyright © シーダーアグリビジネス合同会社 All rights reserved.

カンポットペッパー農園と栽培手順写真 3

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

カニ殻の粉砕

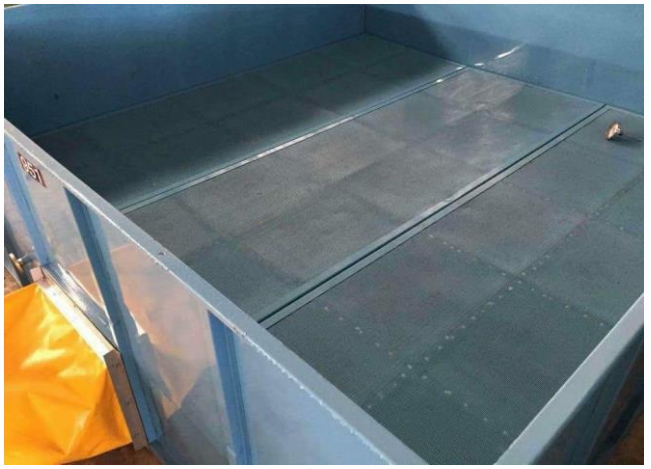
Copyright © シーダーアグリビジネス合同会社 All rights reserved.

カンポットペッパー農園と栽培手順写真 ４

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℃ー７５℃で１時間以上低温加熱します。

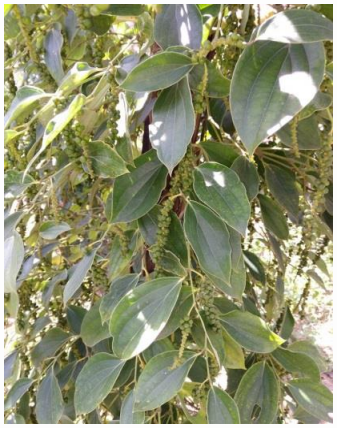


Copyright © シーダーアグリビジネス合同会社 All rights reserved.

Cedar Farmの胡椒

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、胡椒の純粋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

Copyright © シーダーアグリビジネス合同会社 All rights reserved.