



～沖縄在来の長胡椒～

ピパーズ

沖縄県ピパーズ生産推進協議会

ピパーズとは

琉球王朝の大交易時代から沖縄に伝わり在来化したコショウ科植物、和名ヒハツモドキ、別名ジャワナガコショウとも言われます。
 沖縄では八重山地方を中心に栽培され、葉は香り野菜、実は香辛料として利用します。多くの沖縄本で薬草として掲載され、葉、茎、実ともに薬効が示されています。
 有効成分ピペリンは血管を柔軟化し血圧の上昇を抑える効果があるとされています。大正製薬はヒハツ由来ピペリンで商品化。
 近年の血管医学会ではゴースト血管の発生メカニズムが解明され、それを防ぐ食品の一つとしヒハツを挙げています。

沖ピ協は、唯一の国内生産地である沖縄県においてピパーズの香りや食文化を活かした地域の活性化に取り組んでいる生産者、団体、個人間のネットワーク化を図り、相互扶助と協働の精神によって沖縄県産銘柄化を目指すとともに一層のピパーズ生産振興を推進することを目的とします。
 〈連絡先〉 〒902-0071 那覇市繁多川4-12-32
 会長 宇根良則 090-1949-3316
 4400sinaha@gmail.com
 事務局長 島袋安弘 090-7444-8206

しまくとぅばでは？

石垣島：(ピパーズ・ピパーツなど)、竹富島：(ピーヤシ)、与那国島：(千バチー)、宮古島：(ピパツクソーなど)、沖縄本島：(ヒハチ・フィファチなど)、

会の活動内容と実績・事例紹介

壁面緑化事例



那覇市壁面緑化コンテスト優秀賞の実績

公共施設のピパーズ



那覇市役所屋上

浦添市経塚公園

ピパーズ祭



毎年ピパーズの日(9月8日)あたりに開催



健康と美容に役立つ食材 ～ピパーズを毎日の食卓に～

ピパーズレシピブック



前身「ピパーズを生かす会」

苗づくり講習会



毎年挿し木方式の苗づくりを伝授

料理講習会



ピパーズの葉や実を食材とした料理を伝授

地域振興グループ



宮古グループ

久米島グループ

宜野座グループ

関連商品紹介



苗、若葉、乾燥実、島コショウとして販売

今後の方向性

- ① **ピパーズの生産拡大及び消費拡大を推進し健康長寿に寄与する**
(SDGs目標3 すべての人に健康と福祉を)
- ② **市街地壁面緑化及び公園植栽を増やし住みよい環境づくりに寄与する**
(SDGs目標7 住み続けられるまちづくりを)
- ③ **ピパーズを愛する人の輪づくりでパートナーシップの向上に寄与する**
(SDGs目標17 パートナーシップで目標を達成しよう)

