

Short Report

秋田県伝統野菜に関する研究

秋田県内での栽培と販売の現況について

吉澤結子¹, 椿信一², 石川匡子¹, 高橋秀和³, 吉田康徳⁴, 神田啓臣⁴, 櫻井健二³¹ 秋田県立大学生物資源科学部応用生物科学科² 秋田県農業試験場³ 秋田県立大学生物資源科学部生物生産科学科⁴ 秋田県立大学生物資源科学部アグリビジネス学科

農産物のなかには各地域で古くから利用されてきた「在来種」(野菜については「伝統野菜」とも呼ばれる)がある。全国規模での大量生産には向かないものが多く、年々生産量が減少し生産農家も減り種子が現存しないものもあるが、独特の風味や地域食文化との結びつきから、遺伝資源保存や地域振興の観点から各地で見直す動きが高まっている。秋田県の伝統野菜は平成17年と25年の調査により30種が知られているが、生産農家の消長等により販売実態が変化するため、最近の直売所での販売実態の詳細は未詳であり、また、未発見の伝統野菜が存在する可能性がある。本研究では、秋田県内149店舗の直売所に対しアンケートを送付して、伝統野菜の販売実態とその地域での未発見伝統野菜の有無について調査した。結果として、販売範囲の広さは野菜の種類によって異なるが、全県で販売されているものは少なく、産地を中心とした地域性が保持されていることがわかった。また、伝統野菜としてまだ認定されていない青菜の一種が、秋田県伝統野菜の特徴を持っており、伝統野菜として認定できる可能性が示唆された。

キーワード: 伝統野菜, 秋田県, 在来種, 直売所

野菜等の農産物のなかには、各地域で古くから利用されてきた「在来品種」があり、これらは「伝統野菜」、「地方野菜」等とも呼ばれている。他の地域では栽培しにくかったりして全国規模での大量生産には向かないものが多く、このため年々生産量が減少し生産農家も減り、種子が現存しないものもある。一方で、独特の風味があり地域の食文化と密接に結びついているので、遺伝資源の保存や地域振興の観点から各地で見直す動きが高まっている。農林水産省でも平成22年、26年と折々に取り上げて、ホームページ等(農林水産省, 2015)で紹介しており、地域振興の取組みの一つに位置付けている。

全国各地でも、その地域の在来種の研究や利用拡大の取り組みが行われており、その中でも最も活発なのは「山形在来作物研究会」である。山形大学、

山形県、野菜生産者、食品加工業、飲食提供業が一堂に会して、研究と生産・加工・流通・販売に取り組み、平成26年に山形県が「雪国やまがた伝統野菜」のブランドを立ち上げる原動力となった。秋田県でも平成25年11月に「あきた郷土作物研究会」を立ち上げ、伝統野菜の研究や育種・栽培検討、普及のための情報提供等を開始した。

筆者と本研究グループは、この研究会の主要メンバーとして活動してきており、平成17年には21種とされていた伝統野菜を30種まで発見することができた(秋田県, 2014; 吉澤, 吉尾, 椿, 櫻井, 2014; 吉澤, 2015; 椿, 2016)。しかし、県内にはまだ未発見の伝統野菜があること、種子はあっても栽培方法が最適化されていないものがあること、食品機能性について体系的なデータが無いこと、食味に関して

標準化のための指標が無いこと、等、伝統野菜で農業や食品加工業、観光業などの振興を図っていくための基礎的データがまだ乏しい。

そこで、本研究では上記の基礎データを収集して、その結果を生産者や利用者で紹介し利用してもらう仕組みづくりを目標とし、その結果、栽培促進、加工・飲食業の参入増加、観光業等での活用を経て、地域振興につながることを目的とした。このような調査研究では、年間を通して多様な分野の研究者が関わる必要があり、本研究では、秋田県農業試験場における育種・栽培実務の知識・技術や保存種子の利用と、大学における食品機能性や食味標準化の検討とを、並行して連携しながら進めている。具体的には、流通の実態を知り未発見の伝統野菜を発見するため県内直売所へのアンケート調査、種子が入手できる野菜について栽培方法の最適化とその周知、伝統野菜の生活習慣病への予防活性評価、伝統野菜の味を評価する食味標準化の指標の作成を計画した。

これらの計画のうち、平成 27 年度は、1) 伝統野菜の栽培と販売の実態解明と未発見の伝統野菜の発見のための県内直売所へのアンケート調査、2) 伝統野菜の味を評価する食味標準化の指標の作成への基礎データの収集、3) 丸ナス類の栽培特性比較、4) 丸ナス類の DNA 比較による育種の可能性評価、5) 田沢ナガイモの病害診断、を行った。本稿では、これらのうち、1) 未発見の伝統野菜の発見のための県内直売所へのアンケート調査の結果について報告する。

県内直売所へのアンケート調査方法

調査対象とした秋田県内の直売所については、秋田県庁農業経済課が農村女性による起業実態調査のためにとりまとめた県内直売所リストに掲載された 149 店舗とした。県内地域振興局に依頼文書を送付すると同時に、各直売所に直接、依頼文書とアンケート用紙を 2015 年 11 月 27 日に郵送した。

アンケート依頼総数 149 店舗のうち、宛て先不明で返送されたものが 4 店舗あり、残り 145 店舗のうち返信されたアンケート数は 64 店舗だったので、アンケート回収率としては 44%であった。回収された地域に大きな偏りは見られなかったが、未回答の理

由がさまざまと考えられたので、本稿では直売所は所在市町村だけを表示した。

アンケート内容は 8 ページにわたったので、本稿では実物の掲載は省略したが、その概要は次のようであった。まず、問 1 として、経営されている直売所の概要について、設立日、店舗名、登録農家数、従業員数、経営地区（現住所のうち番地を省く）を質問した。問 2 では、経営されている直売所の存在する地区の伝統野菜について質問した。アンケートの冒頭で秋田県の「伝統野菜」の定義 3 項目を説明し、さらに伝統野菜 30 種の名称、写真とその特徴の文章も掲載した。設問としては、直売所が所在する地区で栽培や販売されている伝統野菜を、栽培、販売それぞれの欄に○×で回答してもらい、その地域での名称が異なる場合は、その名称を記入してもらった。秋田県での「伝統野菜」の定義は、1. 昭和 30 年代以前から県内で栽培されていたもの、2. 地名、人名がついている等、秋田県内に由来するもの（ただし、この土地のものと思えるなら地名や人名がなくても可）、3. 現在でも種や苗があり、生産物が入手できるもの、である。アンケートに写真をつけた理由は、伝統野菜の場合、同じ野菜が産地ごとに異なる名称で呼ばれる場合があるため、より正確に回答してもらうことを意図した。問 3 として、秋田県伝統野菜 30 種類には入っていないが、その地区に古くからある野菜の有無、また、ある場合にはその野菜の特徴と名称、栽培者情報を質問した。問 4 として、伝統野菜についての自由意見を聴取した。

結果

アンケートの問 1 への回答結果を、一覧表として示した（表 1）。表の構成は、行に伝統野菜の種類を春夏秋冬に分類して配置し、列には直売所を配置した。表内では、販売している場合は☆印を、その直売所の所在地域で栽培している場合は網掛け（着色）して表示した。直売所を表の行に、所在地の南北の並びに合わせて県北から県南の順で上から下へ配置したので、野菜の種類毎に販売や栽培が一定の地域に集中しているか、また、その場合はどの地域か目視で把握できる。アンケート調査で回答があった 64

店舗とその周辺地域を含む市町村でまとめると、栽培と販売の実態は以下のものであった。ひろっこ、てんこ小豆、ちよろぎは、調査した直売所 64 か所のうち約 30 か所以上で栽培や販売の回答があり、領域もほぼ全県に広がっていた。また、秋田ふき、さしびろ、五葉豆、関口なす、じゅんさい、湯沢ぎく、カナカブ、からとりいも、三関せりは、10～20 数か所の地域で栽培や販売されていた。これらのうち、関口なす、湯沢ぎく、カナカブ、からとりいもは、栽培・販売されている領域が狭かった。その他の野菜は栽培・販売箇所が 10 以下で、特に雫田かぶは、今回の調査では栽培および販売の実態は見出せなかった。亀之助ねぎ、阿仁ふき、仁井田菜、小様きゅうり、平良かぶ、仁井田大根は、栽培や販売されている地区が 3 か所以下だった。

いまだに伝統野菜として認知されていない野菜を探索するのも、本研究の目的の一つであった。今回、64 店舗の回答者のうち 16 店舗から「その地区ならではの古くからある野菜」の名称があげられた。それらを文献等と比較したところ、大半は既知の伝統野菜の一種か最近県内にもたらされたものと判断されたが、漬物用に用いられる青菜の一種が秋田県伝統野菜の定義条件 3 つに当てはまると考えられたので、さらにその実態を現在調査している。

考察

栽培については、やはり伝統野菜の特徴である「地域限定的」傾向が強く残っていた。例えばカナカブや大館地大根は栽培も販売もいまだに狭い地域に限られていた。これは、カナカブが焼き畑で栽培されることやいずれもが漬物に加工されることにも起因していると考えられる。一方、仁井田菜、八木にんにく、新処なす、仁井田大根等は特定の地名を冠しているが、飛び離れた地区での栽培・販売例が見られ、種子や苗の流通があることがうかがえる。

販売について、今回調査した直売所の中で、販売する野菜種類が非常に多い店舗があり、横手 2 店舗（直売所番号 50 と 52）では 17 種類、秋田（同 17）と仙北（同 43）では 11 種類が回答された。これらの店舗で販売している野菜の多くは、もともとはそ

の店舗の所在地外に伝統野菜としての起源を持つと思われるが、回答では直売所の近隣地域で栽培されているとの報告だった。秋田県伝統野菜にも、最近では青果卸売企業や個人商店を通じて秋田市内の量販店や首都圏など遠隔地まで流通し始めているものがある。そのため、県内のもともとの生産地域外でも関心が高まっているのではないかと推察された。

秋田県伝統野菜として未認定の野菜や作物についての質問では、15 種類ほどの回答が寄せられた。その中で、仙北地域で漬物に加工したり味噌汁に入れたりするという青菜があり、伝統野菜の定義に合致する可能性があったので、現在、確認を進めている。

自由意見の項には、日頃、感じておられる内容が寄せられた。一部を紹介すると、積極的なコメントとして「地元野菜はお宝」「残していきたい作物。少量でも作る農家の数を増やしていくのが良い。『伝えていく』農家もそうだし消費者へも難しいがこつこつとやっていってほしい」「1 人の農家でも自家採取して従来から生産・栽培されているものであれば『伝統』と呼べると考え『我が直売所の伝統野菜』で売ろうと話合っている（お客様は品種名が分からなければ買えないから）」「農家も伝統野菜に興味を持っているようで、種（たね）の入手方法について聞かれる」とあった。また、課題として指摘された点は、「産地化されないと商品にはなりにくい」「伝統野菜はその土地だからできるもので種を分散して増やすものではないと思う、各スーパーでコーナーを設けて宣伝してほしい」「伝統野菜を栽培してくれる生産農家が少ないのが残念」等、野菜種としての保存や普及に課題のあることが察せられた。

謝辞

アンケート調査にご協力頂いた直売所の担当者の皆様に深く感謝申し上げます。また、調査にご協力頂いた秋田県農業試験場企画経営室の吉尾聖子室長、データ整理して下さった加藤茜さんに感謝致します。本研究は秋田県立大学と秋田県農業試験場の共同研究の一部であり、平成 27 年度秋田県立大学産学連携・共同研究推進事業による研究経費の支援を受けました。

〔 平成 28 年 7 月 20 日 受付
平成 28 年 7 月 31 日 受理 〕

表1 秋田県内直売所への栽培と販売の調査結果

直売所 所(番号)	所在地	春										夏										秋										冬										販売種類
		ひろこ	秋田ふき	さしほ	亀之助ねぎ	仁井田菜	五葉豆	関口なす	じゆんさい	八木にんく	仙丸なす	新処なす	田沢地うり	阿仁ふき	小椋きゅうり	てんこ小豆	湯沢きく	カナフ	とんぶり	石橋ごぼう	横曲りねぎ	大館大根	平良かぶ	雫田かぶ	ちよろぎ	からとり芋	三関せり	山内ニンジ	松館しほり大根	田沢ないも	仁井田大根											
1	鹿角																																0									
2	鹿角																															0										
3	鹿角	☆	☆													☆	☆													☆		5										
4	鹿角		☆													☆														☆		3										
5	鹿角	☆	☆																						☆				☆		4											
6	大館市		☆															☆			☆				☆						4											
7	北秋田	☆	☆											☆		☆					☆										5											
8	上小阿仁	☆				☆		☆							☆		☆							☆	☆						7											
9	北秋田	☆		☆				☆							☆						☆										5											
10	大館		☆	☆									☆	☆																	4											
11	能代	☆	☆												☆			☆			☆										5											
12	能代					☆		☆							☆									☆							4											
13	三種														☆	☆															2											
14	八峰							☆							☆									☆				☆			4											
15	秋田							☆							☆																2											
16	秋田	☆	☆	☆				☆							☆																5											
17	秋田	☆	☆	☆		☆	☆	☆		☆	☆				☆									☆		☆				☆	11											
18	男鹿							☆							☆																3											
19	五城目														☆																1											
20	井川														☆																1											
21	井川	☆		☆											☆																3											
22	湯上	☆		☆		☆		☆							☆			☆						☆		☆		☆			9											
23	八郎湯		☆												☆									☆							3											
24	由利本荘	☆													☆											☆					3											
25	由利本荘	☆				☆									☆		☆								☆	☆	☆				7											
26	由利本荘	☆				☆	☆					☆			☆	☆	☆								☆			☆			9											
27	由利本荘	☆	☆	☆											☆	☆	☆		☆						☆	☆					8											
28	由利本荘	☆				☆									☆		☆							☆	☆		☆				7											
29	由利本荘	☆		☆											☆		☆								☆						5											
30	由利本荘	☆		☆											☆		☆								☆						5											
31	由利本荘														☆		☆							☆	☆						4											
32	にかほ	☆		☆		☆				☆					☆					☆											6											
33	由利本荘	☆													☆	☆	☆								☆						5											
34	由利本荘	☆													☆	☆									☆						4											
35	由利本荘	☆					☆								☆									☆							4											
36	大仙																														1											
37	大仙																											☆	☆		3											
38	大仙	☆		☆											☆		☆											☆			4											
39	美郷	☆	☆	☆		☆	☆								☆									☆							6											
40	美郷	☆		☆			☆								☆									☆	☆						6											
41	大仙													☆															☆		2											
42	仙北	☆	☆	☆											☆	☆												☆			9											
43	仙北	☆				☆									☆	☆	☆	☆		☆				☆				☆			11											
44	大仙																								☆						2											
45	大仙																														0											
46	大仙	☆		☆			☆								☆									☆							8											
47	仙北			☆		☆	☆								☆	☆															5											
48	仙北														☆	☆													☆		5											
49	横手	☆	☆	☆											☆	☆								☆					☆		4											
50	横手	☆	☆	☆	☆	☆	☆		☆	☆	☆		☆	☆	☆	☆								☆			☆		☆	☆	17											
51	横手	☆	☆	☆											☆									☆							7											
52	横手	☆		☆			☆	☆	☆						☆	☆							☆				☆		☆		11											
53	横手														☆									☆							4											
54	横手	☆													☆									☆							4											
55	湯沢														☆									☆			☆				3											
56	湯沢														☆	☆															2											
57	湯沢	☆													☆	☆								☆							4											
58	湯沢														☆	☆	☆							☆		☆					6											
59	湯沢	☆													☆	☆								☆							6											
60	湯沢	☆	☆												☆									☆							7											
61	羽後	☆													☆	☆								☆							4											
62	東成瀬														☆																2											
63	湯沢	☆													☆																4											
64	湯沢	☆	☆												☆									☆			☆				8											
栽培地域		43	22	21	2	2	18	17	12	9	8	5	5	3	3	50	20	10	6	6	4	4	4	3	0	30	12	8	8	8	4	3										
販売店舗		38	15	20	1	2	16	17	10	6	8	4	5	1	2	49	19	10	4	3	4	4	4	2	0	29	11	10	7	8	4	3										

The Research of Traditional Vegetables in Akita Survey of the State of Production and Sales in Akita Prefecture

Yuko Yoshizawa¹, Nobuichi Tsubaki², Kyoko Ishikawa¹, Hidekazu Takahashi³, Yasunori Yoshida⁴,
Hiroomi Kanda⁴, Kenji Sakurai³,

¹ *Department of Biotechnology, Faculty of Bioresource Sciences, Akita Prefectural University*

² *Agriculture Experimental Station, Akita Prefecture*

³ *Department of Biological Production, Faculty of Bioresource Sciences, Akita Prefectural University*

⁴ *Department of Agribusiness, Faculty of Bioresource Sciences, Akita Prefectural University*

Traditional vegetables are defined as those locally grown for a long period of time and closely related to the traditional cuisine in the area. These vegetables are also called heirloom or indigenous vegetables and are typically sold at local farmer's markets. However, the production of these vegetables is gradually decreasing because of the difficulties in production and marketing. In Akita prefecture, there are 30 cultivars of traditional vegetables, and Akita prefectural authorities are interested in their application to business and tourism. Researchers are interested in the diversity, improvement of cultivating methods, and food functionality of these vegetables. Thus, we investigated as to which of Akita's traditional vegetables were available at that time. We sent questionnaires to the local farmer's market asking the state of production and sales for each market and its surrounding area. We also asked regarding the cultivars of vegetables that were sold. We found that the locality of the vegetables was a significant factor in sales. Furthermore, we discovered a green leafy vegetable that may be recognized as a new traditional vegetable in Akita prefecture.

Keywords: traditional vegetables, Akita prefecture, heirloom vegetables, indigenous vegetables, farmer's market