

近江伝統野菜の京都における流通

— 山田大根の現状と展望 —

山本 浩美 (学生コース)

1. はじめに

人は健康に生きるために、呼吸し、食し、生活を営んでいる。特に食をめぐる問題は、生存にとって基本的かつ最も重要な問題である。昨年3月に起こった東日本大震災において、福島第一原発事故などによる食品の放射能汚染が我々の食に対する概念を揺るがせ、セシウムなどの放射性物質が健康に与える影響から、必要以上に多くの不安や誤解が生まれている。そんな中で日本人は食に対する確かな安全性を模索している。生産者の見える食材は、輸入農産物のような不安要素がなく安心して新鮮であり、輸送や貯蔵のエネルギーを節約し、又地域の食糧自給力を高め、その地域の水や土をできるだけ健全に保とうとする意識を育てることができる。そして何よりも自家採種で継承してきた在来品種は作物の多様性を維持してきた。その観点から、本研究では、滋賀県の伝統野菜である山田大根を取りあげ、地産地消を軸とする伝統野菜の意義を確認し、京都との関係性の中でその生産や流通の過程を調査した。生産・卸・加工・販売業者が伝統野菜を守り続けていくことの難しさや消費者ニーズの変容を明らかにし、「人と作物との関係」を見直し、伝統野菜の継承と展望を切り開いていくことを目的とする。

2. 調査方法

自らも収穫出荷作業に携わることで、山田大根の由来・特徴・生育過程・地理的環境・利用法を調査し、伝統野菜を取り巻く環境・問題点を探り、京都と滋賀の関係性など背景も考察した。

①調査対象：山田(ねずみ)大根・JA 草津・東近江の生産者の取り組み

②調査方法：聞き取り実地調査・生産過程の把握 (JA 草津・生産者)

- ・収穫出荷体験による実地検分・生産流過程の把握(東近江生産者)
- ・京都市場の動向 (京都市中央卸売市場・京果(株))
- ・山田大根の糠漬けの事及び漬け方工程 (丸漬(株)・滋賀工場)
- ・京都における山田大根の売れ行きと現状 (錦市場)

実験：草津・東近江の畑の土性を調べる。

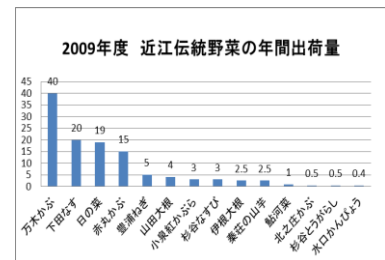


図1 年間出荷量(2009年度) (トン)

3. 結果・考察……★滋賀・京都は昔から「食」を通しての関係性が深く、今後も両県は密接な関係を保ちながら、お互いの特色を生かした伝統野菜を通じてより深い絆と展望が構築されると期待する。

●山田大根の年間出荷量は近江伝統野菜全体の中で第6位であるが1970年から2010年にかけて1/85に激減している●JA 草津は近江の伝統野菜である山田大根の存続を危惧し次の世代に伝えていこうと生産者と共に地域をあげて取り組み、京都卸売市場・京果(株)は市場の動向を探りながら生産者に的確な情報を与え又共有し共に京都における山田大根の流通と普及に努力している●生産者の現状は厳しく、高齢化と伝統野菜栽培の後継者及び担い手不足の進行、良質の種子をとる事と安定した収穫量・収入の確保の難しさなど継承していく上で多くの課題がある●漬物業者・販売業者は伝統野菜の普及に努力しているが、販売量が激減している●糠漬けは長期漬けより新物の方が食べやすく万人受けする。伝統野菜の新しいレシピを開発する●草津の土は大部分が砂土、東近江の土は赤土で粘土質の高い土であることがわかった。両所とも異質の土であるにも関わらず山田大根として良質のものが作れている。