



「漬物」消費減退に対し、風土と食文化を付加価値化する

「近江日野産日野菜」のGI保護制度登録事例に見る

地場伝統野菜による ビジネス創造の可能性



滋賀県東近江
農業農村振興事務所
農産普及課
主幹 松井 賢一

生産者の高齢化と生産量の減少に悩む日本の農業の中で、伝統野菜を付加価値化し実績を上げている取り組みがある。それが滋賀県蒲生郡日野町の「近江日野産日野菜」である。地理的表示(GI)保護制度を活用し、野菜にあらたな価値を加え、生産量を維持し、さらには後継者を育成しようとしている。東近江の担当主幹松井賢一氏にGI保護制度登録の意義やメリット、登録のための取り組み方、課題を語っていただいた。

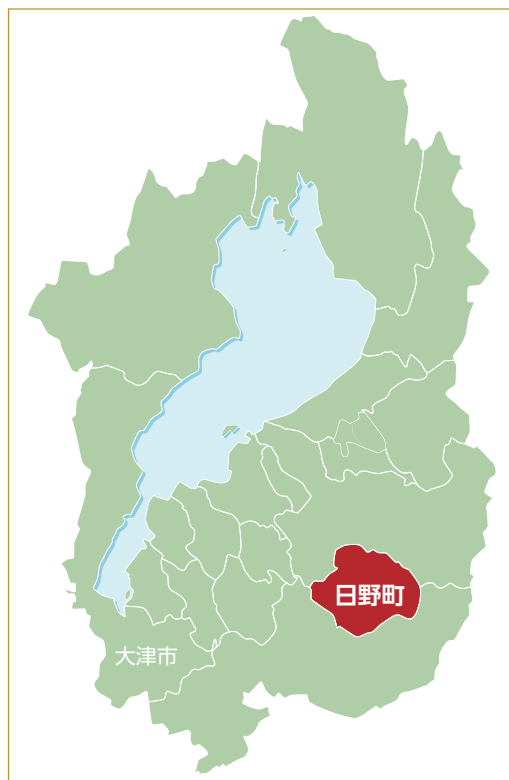
日野菜は、可食部が真っすぐで細長く、下部は白色、上部は鮮やかな赤紫色をしており、独特の辛みと苦みがあります。特に、原産の「近江日野産日野菜」は、交配種(種苗会社の種子)と

由来です。天皇が漬物の「名付け親」となった日野菜は、当時の近江日野商人が、行商とともにタネを全国に広め、全国区の野菜となりました。

「日野菜」は、滋賀県蒲生郡日野町を原産とするカブの一種。550年前の室町時代、日野の領主だった蒲生貞秀公が日野町鎌掛の山中で発見し、漬物にして時の後柏原天皇に献上した記録があります。お礼の和歌には「さくら漬」という文字があり、これが日野菜の漬物(酢漬)が「さくら漬」と呼ばれる



「日野菜」とは



↑ 圃場の「近江日野産日野菜」。



↑ 上部は鮮やかな赤紫色、下部は白色、↑ 日野町は滋賀県の南東部に位置し、近江日野商人発祥の地として知られる。

比べて次の特徴があります。

- ① 白と赤の色がはっきり分かれています。
- ② 赤色が濃い。葉の軸が赤い(赤じくと呼ばれる)。
- ③ 日野菜特有の辛みと苦みが強い。
- ④ 生育が遅い。
- ⑤ 根長が短く漬物への加工適性が低い。

日野町には、1940年(昭和15年)当時、6haもの日野菜の「種場」があり、全国(遠くは旧満洲)の日野菜種子生産を一手に担っていました。1960年には、栽培面積50ha、年間500tを京都市場に出荷する日野菜の大産地となり、出荷量のピークを迎えます。

しかし、種苗会社から交配種が発売されて、「近江日野産日野菜」に比べ生長が早く、そろいもよく、漬物への加工適性も高かったことから、京都市場はこの品種に取って代われ、「近江日野産日野菜」は徐々に京都市場から姿を消しました。その影響で、2008年、「近江日野産日野菜」は、栽培農家13戸、栽培面積2haにまで減少しました。

そんな中、「近江日野産日野菜」の種子は日野町内の「深山口日野菜原種組合」によって種子生産が受け継がれ、日野町外の種苗店にも出荷されています。

「近江日野産日野菜」消滅の危機が迫る中、2007年度の日野町商工会事業「日野菜再生プロジェクト」によって復活の機運が高まりました。



↑「近江日野産日野菜」の天ぷら。一般家庭にも普及している。



↑「近江日野産日野菜」のポタージュ。どちらも筆者が調理。



↑J Aグリーン近江の「近江日野産日野菜」商品の数々。



←販売促進用のチラシ。



→「近江日野産日野菜」のGI登録証。



漬物離れに対応した「近江日野産日野菜」の振興

日野町商工会や日野町役場、J Aグリーン近江、滋賀県が連携を密にして「日野菜調整会議」を設置し、月1回関係者が一堂に会し「近江日野産日野菜」生産や需要の拡大に向けた取り組みについて議論してきました。2016年度からは、GI(地理的表示)登録もここで検討してきました。

20年前、京都市場への日野菜出荷量は、三重県や滋賀県などから年間250tもありました。しかし現在では、その10分の1の25tまで減少しています。消費者の漬物離れやコロナによる

影響が大きいと思われます。そこで、「近江日野産日野菜」の漬物以外の利用法も検討しています。

2009年には、地元びわ湖大津プリンスホテル総料理長の提案で日野菜がさまざまな料理に使われました。特に、紅白の色を生かして「祝いの席」の一品として利用されました。また、簡単に作れる「近江日野産日野菜」の天ぷらは、日野町の一般家庭にも普及しています。

また、「近江日野産日野菜」を使用したさまざまな商品も開発されました。「日野菜再生プロジェクト」では「日野菜ドレッシング」が商品化され、J A農産物直売所「きてかくな」などで販売さ



GIとは

地理的表示(GI)保護制度とは、その地域ならではの自然的、人文的、社

れるようになりました。その後も、J Aグリーン近江は次々と日野菜の新品を開発。発売順に、「ピクルス」「日野菜きざみ醤油漬」「キムチ」「日野菜茶漬」「まぜてく菜(混ぜご飯の素)」「ふりかけ」「日野菜漬入りコロッケ」などは、地元のお土産や学校給食などで利用されています。

また、地元の事業者などによって「日野菜パン」や「日野菜あられ」「日野菜茶」などが開発され、順調に販売されています。

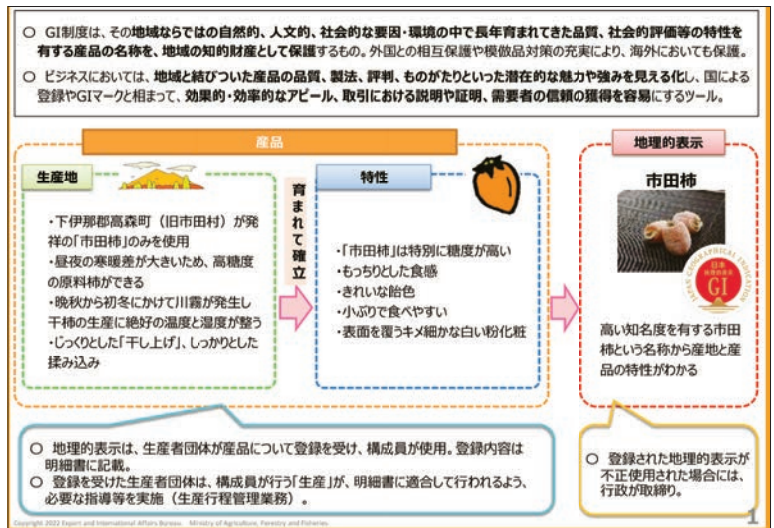


「近江日野産日野菜」GI登録に向けた検討

世界的な要因の中で生まれた品質、社会的評価などの特性を有する産品を、地域の知的財産として保護する制度です。農林水産物・食品などの名称で、その名称から当該産品の産地を特定でき、産品の品質など確立した特性が当該産地と結びついていることを特定できる名称が登録されています。

世界100カ国以上で導入されており、日本でも2015年に導入されました。現在では、全国各地130を超える産品が登録されています。

日野菜は、全国に普及している野菜



出典：2点ともに農林水産省「地理的表示制度について」2023年7月版より

のため「近江日野産日野菜」をいかに差別化するかを検討してきました。

①日野町内で採種された原種の種子を使用し、その種子は、日野町外への販売などは行わない。

問題点…種子販売を限定することで、種子を生産する組合の経営が成り立たない。

②畝幅・畝高・条数・間引き・中耕などの栽培方法を限定する。

問題点…栽培方法の記録や確認が必要となる。

結果、次の5項目についてGI認定を受けるため「近江日野産日野菜」の生

産・販売要件として取り組みました。

①日野町内で生産された原種の種子を使うこと（町外への販売はOK）。

②JA日野菜生産部会が日野町内で栽培すること（栽培方法に限定なし）。

③従来の「種子販売記録」「生産記録」「圃場巡回」からJAグリーン近江がGIを審査する。

④上級品（秀）「A」規格のみをGI登録商品として出荷する。

⑤「日野菜漬（切漬）」など加工品は、JAグリーン近江で加工したものと漬物業者などが「GI日野菜」を使用し、ものに限定する。

寒くなり、日野菜の赤色が濃くなる12月。「近江日野産日野菜」と県内の交配種計5種の日野菜とそのさくら漬の着色を滋賀県農業技術振興センターの比色計で計測しました。その結果、明確な差を導き出すことができ、さくら漬の着色に大きく関わるこの数値は、GIのエビデンスとして採用されることとなりました。

GI登録の効果

2022年10月21日にGI登録されたことが発表され、その後のマスコミ報道は、63回を数えます。特に、NH

単にその野菜が、「おいしい」「甘い」といっただけでは、GI登録はできません。その特性を確認するためのエビデンスが必要となります。当初、「近江日野産日野菜」と交配種の「食味値」や「アントシアニン色素」を分析比較しましたが、差は出ませんでした。

そこで、「近江日野産日野菜」の大きな特徴である日野菜の赤色が濃く、無添加・着色料なしで漬物がさくら色に染まることに着目しました。交配種は、生長が早い色が薄い、きれいなさくら色にするには人工の着色料が必要となります。



K関西ネットワークの放映後は、京都の大手漬物会社からの問い合わせもありました。

2022年のGI制度改正で、さくら漬などの加工品にもGIマークを表示できるようになりました。JAグリーン近江の農産物直売所の日野菜商品コーナーでは、ゴールデンウィーク中の「日野菜漬（切漬）」などの売り上げが前年の約3倍に拡大しました。

また、2008年に比べ日野菜栽培面積は4・3倍の8・6ha、日野菜農家数も4・6倍の60戸に拡大しました。さらに、2022年11月には、十数年ぶりに京都市場に「近江日野産日野菜」を出荷することができました。そ

■地理的表示保護制度の運用の見直し(概要)

○ 11月1日より、GI制度の運用を見直し、輸出拡大や所得・地域の活力の向上を更に後押し。 (1) 地域で守られるべき伝統野菜から、加工品、海外志向の産品まで、多様な産品の登録につながるよう関口を広げるとともに、登録申請前及び登録後における地域の負担を軽減する。 (2) GIを市場において目にする機会を増やすプロモーションを強化し、GIの認知・価値を高めていく。	
1 審査基準の見直し 地域と結び付いたその産品独自の多様な特性を実質的に評価する審査へ - 差別化された品質がなくとも、地域における自然的・人文的・社会的な要因・環境の中で育まれてきた品質、製法、評判、ものがたり等のその産品独自の多様な特性を評価する審査を推進。 - 知名度なども考慮し、生産実績が25年に満たなくとも、登録の可否を弾力的に判断。	2 登録前後における手続の見直し 申請に向けて必要となる名称統一の柔軟化、登録後の生産行程管理の合理化・効率化により、地域の負担を軽減 - GI産品と信頼して購入した需要者の利益を毀損しない、GI真正品について、名称の統一が申請への合意形成の支障とならないよう、登録名称を分断する名称の継続使用を可能に。(「露ヶ岡りんご」が登録された場合の「露ヶ岡○○りんご」) - 生産者の遵守事項の簡素化を推進。生産行程管理業務も、年1回の実績報告書を廃止し、最終製品ではなく、生産の手順・体制をチェックする方法へ。
3 GIの市場における露出の拡大 GIマークの活用とGI産品と他産品とのコラボを推進し、市場において目にする機会を増やし、その認知・価値を向上 - GIマークを、GI産品の加工品に使用する場合のルールを明確化 - GIマークも効果的に活用し、外食、食品、観光などの他産品とのコラボ商品・コラボサービスの開発・提供を推進	

出典：2022/11/1 農林水産省 輸出・国際局資料より



↑2022年10月、登録を記念して(農林水産省：藤木真也政務官室にて)。

交配種の野菜でGI登録できるのか

GI登録された野菜は30品目ありますが、そのうち13品目は、伝統野菜となっています。これらの伝統野菜は、地元で種取りされており、門外不出のものも多く、品種として差別化できます。残る17品目は、交配種を使って登録されています。

例えば、「鳥取砂丘らっきょう」は、市販の「ラクダ種」を使用して栽培地を砂丘畑に限定。

「津南の雪下ニンジン」は、市販品種を、積雪3mの豪雪地帯、雪の下で甘みやうまみ成分を増加させる。

「善通寺産四角スイカ」は、型にはめて正方形のスイカに仕上げる。

「八代生姜」は、大ショウガの品種を使って、疎植栽培や貯蔵方法で差別化。

「大山ブロッコリー」は、疎植・高冷地栽培、輸送方法などで差別化。

このように、交配種がGIに登録されている例も多くあります。

必須である産品の特性を示すエビデ

ンスで、壁に突き当たることもあると思います。解決策の一つとして、栽培方法(水分を抑え糖度を上げるなど)や土質(砂地・クロボクなど)、気象条件で、品質が変わるのであれば、差が出やすい時期にその項目を分析する方法もあります。

また、2022年11月の改正で、GI審査基準の見直しが次のとおり行われましたので、その地域の歴史や食文化とのつながりに着目することもできるでしょう。

地域と結び付いたその産品独自の多彩な特性を実質的に評価する審査となった。

「差別化された品質がなくとも、地域における自然的・人文的・社会的な要因・環境の中で育まれてきた品質、製法、評判、ものがたり等のその産品独自の多彩な特性を評価する審査を推進」するよう運用見直しがおこなわれた。

土壌や気候等以外でも生産の歴史、特別な製法、郷土料理として定着などの観点からも登録を目指すものとなった。

(地理的表示保護制度の運用の見直し(概要)農林水産省 輸出・国際局資料より)

あきらめないで、さまざまな方向か

ら検討すればきっと「糸口」が見えてくると思います。

地場伝統野菜を復興するには

従来「近江日野産日野菜」は漬物専用野菜として流通していましたが、漬物需要の減退に対応し、漬物以外の商品や新たな調理法の開発を目指してきました。そこにGI登録が起爆剤となり、販売促進や農家・栽培面積の拡大につなげることができました。

この取り組みが、全国にある「地場伝統野菜」復興のヒントになればと思います。この原稿を執筆しました。



↑京都市場へGIマークを付けた「近江日野産日野菜」を初出荷。