

特集 軟弱野菜の現状と今後

1 県下各地の取組から

1 軟弱野菜の特性

軟弱野菜には、非常に多くの品目が含まれる。その一般的な特性としては①日持ちが悪く輸送性に劣る ②作付け期間が短い ③収穫以後の作業に多くの労力を必要とする の3点があげられる。

また別の見方をすれば生産・流通に際して、鮮度保持にことのほか気配りと工夫が必要な野菜ということが言える。そのため、かつては都市近郊や都市農業地帯での独占の品目であった。しかし今日では道路網の整備、予冷・保冷技術の進歩によりその産地は、広域化してきている。このことは県下の野菜生産にも顕著な傾向であり、野菜全体の栽培面積は減少しているが、施設野菜は増加し、なかでもコマツナ、チンゲンサイ、ツケナ類などの軟弱野菜へ大きくシフトしている（図参照）。

2 県下の軟弱野菜の主要産地

西宮市を中心とした阪神間は、その恵まれた土壌・市場条件から、都市農業の中で面積は減少しているものの、現在でも露地を中心とした一大軟弱野菜産地である。

また神戸市西区の施設野菜面積は県下で最も大きく、かつてはその品目はトマト等を中心とした果菜類であったが、近年コマツナ、シュンギク、チンゲンサイ等の軟弱野菜に置き換わっている。また有機栽培、減農薬栽培等に積極的に取り組み、1998年からは神戸ブランド野菜育成推進事業、「こうべ旬菜」が展開されている。

明石、加古川、姫路の瀬戸内沿岸地域の既存産地も施設型の軟弱野菜産地への移行が進んでいる。

一方1989年頃から、レンタルハウス制度を活用した新たな軟弱野菜産地づくりが各地域で行われてき

たが、産地規模が大きいのは、養父郡のおおや高原有機野菜部会で、有機栽培のハウレンソウを主体に、ハウス面積56,000㎡、出荷量198t、販売金額16,000万円となっている。その他佐用郡でのチンゲンサイ、多可郡でのコマツナなどの産地が誕生している。

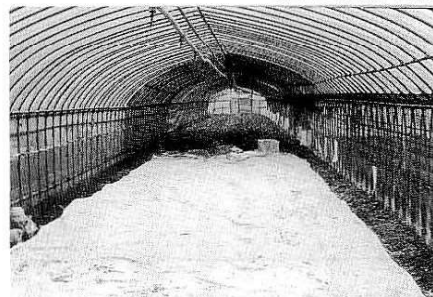
3 軟弱野菜生産の課題と今後

軟弱野菜は、県下の野菜生産で一番の戦略品目となっている。施設化により周年化、収量・品質向上が可能となってきたが、マメハモグリバエ等の難防除病害虫の多発、土壌の富栄養化が問題となっている。これらに対して防虫ネット、太陽熱消毒、べたがけ資材等を利用した防除や適正な土づくり、施肥への見直しが進みつつある。また大きな労力を占める調製作業や播種、育苗、移植作業での機械化も品目によっては進みつつある。

しかし販売面では、輸入野菜の急増や国内産の豊作基調により野菜価格全般の低迷や作付け増から以前の軟弱野菜の有利性がなくなりつつある。

今後とも軟弱野菜の特質から県内産の優位性は変わらないが、これまで以上にその優位性を生かした栽培技術や流通面の工夫が必要とされる。

小松 正紀（中央農技・園芸部）
（旧中央農技・普及指導室）



簡易太陽熱、防虫ネット、粘着リボン利用の栽培（姫路）

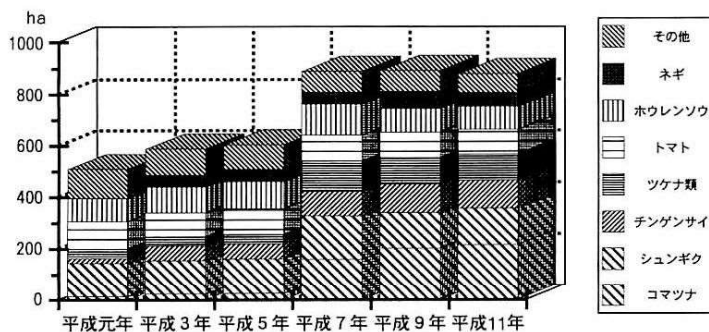


図 品目別施設栽培面積の推移（兵庫県）



量販店での地場産軟弱野菜の店頭販売（姫路）