特集　兵庫県における伝統野菜復活の取組

1　兵庫県における伝統野菜復活の取組

伝統野菜の意義

兵庫県内には古くから地域で栽培されている個性豊かな野菜がある。2002年～2003年に基本調査を実施し、その概要をひょうごの農林水産技術（No.128）に紹介した。丹波ヤマノイモのように地域特産物として重要な位置にあるものもあるが、その大半は小規模栽培である。中には、かつて地域の重要品目であったものもあり、栄枯盛衰がうかがえる。

最近、活況を呈している直売所において、地域固有の野菜（ここでは「伝統野菜」と呼ぶ）が販売されるようになってきた。また、消費者の地元野菜志向を意識して、量販店においてもこだわり商品として伝統野菜を販売する傾向にある。また、市町等の行政機関においても、地域ブランド育成の一環として、伝統野菜に注目している。この背景には、産地偽装や輸入農作物の安全性等の問題による消費者の不信感もある。神戸市内で一般市民を対象に伝統野菜に対する調査を行った結果、伝統野菜に興味を示す理由として、地元の野菜であることが圧倒的であった（図１）。高齢化社会を迎える中で、消費者の購買意識は確実に地元に向かっている。

伝統野菜の復活動向

県内の伝統野菜に関する認知度を、上記集団で調査したところ、丹波黒大豆（枝豆）、丹波ヤマノイモ、岩津ネギが秀でていた（図２）。神戸市内での調査ではあるが、他の品目の認知度は低かった。

岩津ネギは県の支援のもと、朝来市やＪＡが中心となり産地復活に取り組み、往年の栽培面積をしのぐまでに拡大した好例である。

栽培面積は小さいが、明石市のペッチン瓜、宍粟市の宍粟三尺キュウリが復活し、定着している。その他、網干メロン、姫路若菜、武庫一寸ソラマメ、尼イモ、オランダトマト、大市ナス等地元で細々と栽培されていたものが見直され、直売所等で販売されるようになった。これらの小規模な栽培品目の拡大を図るには、県外までにも広域に展開した岩津ネギの販売戦略から学ぶ点がある。

岩津ネギは食味が優れるという長所があるため、産地化にとって有利であり、行政や生産団体が一丸となって推進した意義は大きい。

試験研究の取組

当センターにおいても2004年～2006年、農林水産省地方領域設定研究高度化事業「近畿地域の伝統野菜の高品質安定生産技術と地産地消モデルの開発」（主査：大阪府）の採択を受け、歴史的に古い品目である岩津ネギと武庫一寸ソラマメを対象に産地支援研究を実施した。その内容は、①高品質化技術の開発（機能性・栄養性向上生産技術、減農薬生産技術、省力・安定生産技術）②健康増進機能の解明（機能性成分の分析評価、薬理学的分析評価、栄養学的評価及び食味品質評価）③食育・地産地消推進モデルの開発（調理技術と給食メニューの開発食育推進モデルの開発、地産地消推進モデルの開発）と多岐に渡っている

ここで得られた成果は現地での推進会議等で発表し、普及に移している。

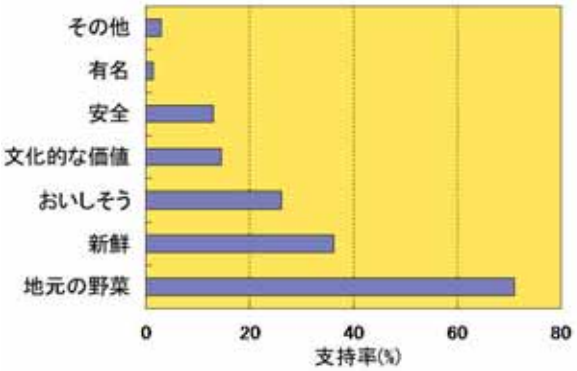

図１　伝統野菜に興味がある理由

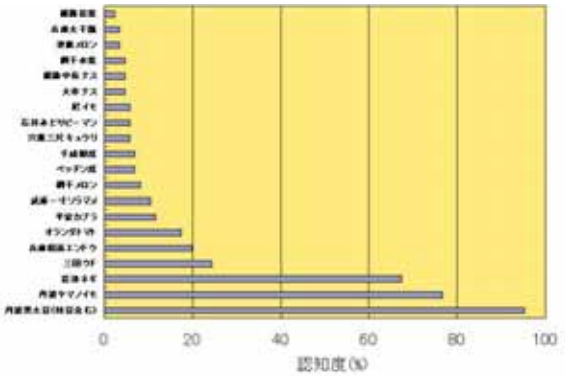

図２　兵庫県における伝統野菜の認知度

小林　保（農業技セ・園芸部）
問い合わせ先　電話：0790-47-2423）