

## 原材料生産と加工の分業体制で「漬物」良質生産を目指す

### はじめに

2001年度に国の補助事業によって、三田市高平地区に漬物加工所が誕生した。地場産野菜の「漬物」を提供したいとの思いから、高平加工グループ「味菜（あじさい）」の活動がスタートした。開始して4年を経過して、計画通りに生産量が上がらず低迷を続けていた。

その要因は、加工者と原材料生産者が同一であり、主流となる品目もないためと三田農業改良普及センターでは分析した。そこで2005年度、原材料生産を分離するため、新品目導入を提案、分業体制を導入し加工量を一挙に倍増させた取組を紹介する。

### 中心品目の選定

商品開発にあたって誰もが知っており、味の想像ができるもの、そしてこの地域では生産していない野菜であることを考慮し、「野沢菜漬」に取り組む提案をした。

2005年度は地元営農組合に野沢菜栽培を委託し30a作付けした。しかし凍害にあって量産できず試作の段階で終わった。一転、2006年度は気候がよく、前年同様の栽培方法では大きくなりすぎて、漬けにくい原材料となってしまった。しかし、加工量は倍増し、時給も段階をおって3倍に上がり、やる気倍増の源となった。



図1 野沢菜収穫

### 三田版栽培方式の確立を目指して

過去2年の栽培と加工を振り返り、2007年度は栽培・加工の両面からのニーズに応えるよう、播種段階から随時栽培方法を模索しながら変更していった。

良品質の原材料を確保するため、は種を10日おきにし、株が広がらないようにするため株間を昨年より狭くして抑制した。受託農家は当初からの農家に加え、新規栽培者が3名増え、初めて栽培する野菜に興味を持ちながら丁寧に扱っている（図1）。

### 今後の課題

今後は特産物「三田産野沢菜漬」として地域に根付くために、三田版栽培方式の確立、漬物加工グループへの搬入体制の整備、また長期保存できる加工を行い、栽培者、加工者ともに更に収益向上に結びつくよう目指す。

野沢菜といえば三田産というイメージを目指し、地産地消による野沢菜漬が秋になったら店頭に並ぶという姿を定着させたい（図2）。

岡本 美都子（三田農業改良普及センター）  
（問い合わせ先 電話：079-562-8861）



図2 贈答をねらったセット商品

## ひょうごの農林水産技術 No.155

平成20年1月1日（隔月刊）

兵庫県立農林水産技術総合センター（0790）47-2400