

# 新協同組合物語

第5回

## グリーン近江農業協同組合

500年以上続く伝統野菜「日野菜」をみんなで守る

農林中金総合研究所 たぐち さつき

「日野菜」は、室町時代に滋賀県日野町で発見され、500年以上その種が受け継がれてきた、滋賀県を代表する伝統野菜である。

1940年代半ばから10年ほど、日野菜が最盛期のころは「日野菜を作れば日野菜御殿が建つ」と言われるぐらい高値で売れ、人気があった。しかし、食生活の変化、米飯離れとともに漬物人気に陰りが見え始めてきた。日野菜は主に漬物として食べられてきたこともあり、価格の低迷とともに消費量も減少に向かった。そして、2000年代前半には生産者は8人にまで減少し、危機的な状況となった。

このようななか、日野の宝である日野菜を守るために、07年度から日野町商工会（以下、商工会）が事務局となってグリーン近江農協（以下、JA）、日野町、県、日野菜原種組合等、関係団体が連携して「日野菜プロジェクト」を開始し、日野菜の生産拡大、商品開発、そして販路拡大など、総合的に検討された。その後、事業と役割をJAと日野町が引き継ぎ、日野菜生産

### グリーン近江農業協同組合 日野菜生産部会の概要

事務局所在地 滋賀県蒲生郡日野町河原二丁目55  
(日野東支店)

創立	1985年
部会員数	40人
役員数	5人
(部会長1人、副部会長(地区代表)3人、監事1人)	
日野農産物加工施設	2018年4月稼働
日野菜漬け販売額	1000万円

(平成29年度)

の振興を図っている。現在、日野菜の生産者も40人程度に増加し、18年度4月より新しく「日野農産物加工施設」も稼働するようになった。

以下では、野菜の一般的なF1種と比べ、手間暇のかかる伝統野菜日野菜とその原種を守ることの意義、その体制を日野菜生産部会から考えてみたい。

## 天皇に献上、和歌に詠まれた日野菜

室町時代、日野の領主蒲生貞秀公が現在の日野町鎌掛の山中にあった観音堂へ参詣したとき、野生のカブラを発見し、それを漬物にして京の公家を通じて時の天皇に献上したところ、後日その公家から「近江なるひものの里の さくら漬 これぞ小春の しるしなるらん」という和歌が貞秀公に届いたという。これ以後、そのカブラは「日野菜」と呼ばれ、日野町の各家庭で日野菜漬けが作られてきた。

日野菜生産部会副会長の寺澤清穂氏は伝統野菜の意義について、「伝統野菜日野菜原種の素晴らしい点は、長い年月その土地の風土を遺伝子が吸収している。それらの遺伝子が環境の変化や病気、虫などに対抗している。また、自然交雑し、日野菜に辛み、にがみが加わり、味に深みができる。明治から大正時代に私たちの先人が現代のような日野菜



蒲生貞秀公が日野菜を発見した地とされる鎌掛

に品種を改良した。このように500年以上、その時代その時代を生き抜き、人々に支持され食べ続けられてきた野菜だから今まで種子が残ってきた。伝統野菜として変えてはならないところ、変えていかなければならぬところを見極め、現代の私たちの役割として魅力ある日野菜を、さらに500年受け継がなければなりませんね……」と力強く語った。

かつて、日野町鎌掛長野地区は琵琶湖の湖底だったため、土がさらさらしており、日野菜を育てるのに向いている。それでも、日野菜特有の害虫や病気はある。たとえば、キスジノミハムシの幼虫が日野菜の大敵である。また、連作により、土の中の根こぶ病の菌が増え、感染すると根にこぶができてしまう。年1回の作付だと根こぶ病はでないが、年2回（春作・秋作）になると発病のリスクが高まる。あまりひどい場合は、何も作付せず土を再生させる。

F1種と違い、原種だと収穫期に形や大きさがなかなか揃わないという欠点がある。そこを調整するのが生産者の技術である。

日野菜生産部会顧問の岡保次氏によると、収穫時期から逆算して播種時期を決めているという。秋作の播種時期の目安は地蔵盆（8月23日）頃から10月上旬である。18年度は、度重なる台風の来襲により、9月末にもう一度、播種し直した。

生育中に中耕と間引きは3回行う。日野菜の特徴であるカブの上部の赤い色を濃くするためには、土からその部分が出てなければならぬので、土のかけ具合も微妙な調整が必要だ。

収穫作業は手作業である。それは、生育状況が揃わないと、葉付きで出荷するためである。生産者は出荷基準にあうか目で確認しながらカブを収穫している。このような手間をかけて日野菜は生産されている。

## All 日野町で生産者を支援

日野菜は、過去には卸売市場に出荷されていた。しかし、より見た目に優れ、形が揃う改良種が普及すると、次第に市場の需要者から敬遠されるようになってきた。そこで、日野菜生産部会は当時の日野町農協に漬物に加工することで付加価値をつけて販売したいと要望し、これを受け、

加工場が建設された。滋賀県の農業普及員の協力を受け、漬物のレシピも作った。

このように、日野菜の加工体制はできたが、獣害や冬の重労働、他産業での就業機会の増大など、さまざまな要因により、00年代前半に生産者は一時、8人ま

で減少した。さらに種の供給を支えてきた最後の一人も亡くなった。

しかし、原種を守ろうという機運が一層高まり、農業者は種用の日野菜の安定供給を目指し、「深山口日野菜原種組合」を05年に立ち上げた。そして日野菜生産部会の部会員は、荒れていた農地に手を入れ、復活させた。地元の日野町も、日野菜の畠地への助成を行うなど、生産者の後押しをした。

そして07年度から商工会が事務局となって「日野菜プロジェクト」を開始した。同プロジェクトでは、日野菜ドレッシングの開発、漬物以外の新たな食べ方の試作開発が進んだ。このとき、JAが参加し、漬物に関する仕事を担当した。

JAは商工会と一緒に日野菜を素材とした料理のレシピ集を作成し、ホテルへの販路拡大のための営業を行った。主に販路を見つけるのは商工会、農業者に生産量増大への協力を取り付けるのはJAの役割とし、連携して日野菜生産者支援に取り組んだ。

## 日野菜生産部会で後継者を育てる

現在、日野菜生産部会の部会員は約40人であり、役員は5人（部会長、西支店代表、北支店代表、東支店代表、監事）である。部会では、市場の



加工前に洗浄される日野菜

動向、日野菜の栽培方法、JAとの情報交換などを実行している。部会員が全員集まるのは、総会と視察のときである。視察は年一回行っており、これまで種苗会社、漬物工場、先進的な伝統野菜産地などに行つた。

同部会は、「原産地・日野菜ひとうね運動」を16年から開始した。これ

は、日野菜の適地である鎌掛長野地区の圃場を新しく日野菜栽培を始める人に貸し出し、技術指導は部会員が行うというものだ。ただ、圃場は一人で栽培するには大きすぎた。そこで部会員はチラシを作成し、10人ほどの地域住民に声かけして畠単位で栽培を始めもらった。これが「日野菜ひとうね会」である。

日野菜ひとうね会では、各人が担当する畠に名札をつけ、中間管理を行っている。耕耘、播種や肥料散布は、会員が共同で行い、会員のなかでトラクターを持っている人が耕耘を行うなど、助け合っている。また、日野菜生産部会の寺澤氏、岡氏らが圃場に出向いて会員へ助言を行っている。なお、出荷は個人で行う。

日野菜生産部会の事務局は、JAの日野東支店営農経済課（職員2人）が担い、同課の職員と滋賀県の普及員は、連携して日野菜生産部会の生産者を支援している。たとえば、普及員が日々の注意点などを記した「日野菜情報」（配布用資料）を作成し、JA職員が部会員に届けている。また、彼らは週に一度、全圃場を巡回して生育状況を確認している。

営農経済課の高畠和司氏は、入組して4年目の若手職員である。現在、日野菜生産部会の担当として、日々、部会員と接している。日野菜の播種から出荷までが自分の役割として、部会員から相談されたらすぐに対



左から日野菜生産部会の竹村一男氏（日野菜ひとうね会）、寺澤清穂氏、岡保次氏

応し、緊急時には普及員に連絡している。また、問題が発生した場合、部会員に連絡し、対策も伝えている。高畠氏は「週1回の圃場巡回で、良質の日野菜の割合を上げてもらいたい」と考えている。

このようなJAと滋賀県の連携のほか、日野菜生産拡大会議という協議会があり、日野町、JA、そして日野菜生産部会から寺澤氏が参加し、収量が増えた場合、どのような設備投資ができるかなどの協議をしている。

### 原種を守るための販売努力

管内で生産された日野菜の9割は、JAが買い取り、甘酢漬けにしている。甘酢漬けの大部分は、日野町の小売り量販店やJA直売所などで販売されている。

このように地元で愛されてきた日野菜だが、前述した商工会とJAの販促活動で、甘酢漬けの販路が拡大するだけでなく、日野菜そのものを食材とする動きも活発化した。

県内ホテルの料理長による「日野菜一本丸ごと皿に乗せることができる」との提言を受け、小ぶりの日野菜を試験的に生産することになった。農薬を残留させず、日野菜の特徴である赤の発色をよくするために、特別な栽培をしなくてはならず、小ぶりの日野菜は手間が余計にかかる。

一部の部会員が取り組んだが、販売価格などで需要者と折り合いがつかず、JAが仲介に入ることになった。交渉にあたった福井美智子氏は日野菜生産部会の担当になって以来、同部会を支え、生産者の苦労がよくわかっていた。双方の意見を聴きなが



商談会で展示される日野菜と日野菜漬

ら調整した結果、需要者に小ぶりの日野菜に加え、通常サイズの日野菜を購入してもらうこととなり、農業者にとって小ぶりの日野菜生産の採算性も確保できた。

また、福井氏は、商工会が紹介してくれた商談会（東京や大阪で開催）に08年から毎年通い、日

野菜の認知度を上げるために宣伝活動に取り組んできた。当初、商談会は甘酢漬けなどの商品を知ってもらってつながりを作る場だったが、最近は、取引先へ挨拶する場として活用している。

「日野菜を通じて日野町のよさを伝えたい」と福井氏は考えている。17年秋に東京日本橋に滋賀県が開設した情報発信拠点「ここ滋賀」でも日野菜関連商品が取り扱われ、売れ行きも好調である。

18年4月にJAは日野農産物加工施設を新設し、福井氏を配属した。日野菜の付加価値をさらにつけるため、商工会が過去に開発したが、生産が休止している日野菜ドレッシングを同施設で生産する予定である。

日野菜生産拡大会議では、中期的な目標として、日野菜の栽培面積を現在の5haから19年度は10haへ、日野菜生産量も50tから100tへと増やすことを掲げ、同施設では100tの日野菜に付加価値を付け販売していくことを目指している。さらに、加工施設の稼働率を上げるため、管内で生産される玉ねぎなどの野菜を使った加工品の開発もしていく。

原種を守るということは、まず、種を提供する人々、その種で作物を育てる人々が必要である。JAグリーン近江の職員は、農業者の営農支援、日野菜の加工に加え、近年では販売促進により、多方面から農業者を支援し、ともに日野菜の原種を未来につなぐ努力をしている。



左から福井美智子氏、高畠和司氏

好評発売中



# JAの価値と役割

石田正昭・小林元 編著

A5判・204頁 定価 2,484円 (本体 2,300円+税)・送料別

## 【主な内容】

はじめに

- |                               |       |
|-------------------------------|-------|
| 序 章 農協法改正を巡る論点                | 石田正昭  |
| 第1章 協同組合の役割と社会への認知を考える        | 阿高あや  |
| 第2章 JAの役割を考える                 | 菅野孝志  |
| 第3章 戦後JAの変遷と役割                | 太田原高昭 |
| 第4章 青年農業者が考える農協の役割            | 黒田栄継  |
| 第5章 女性部活動から見える農協の役割           | 池田陽子  |
| 第6章 協同組合と共に事業で学んだこと           | 伊藤澄一  |
| 第7章 農協の「自己改革」をどうすすめるか         | 松岡公明  |
| 第8章 邪な「農協改革」を乗り越えるJAグループの対応方向 | 富士重夫  |
| 第9章 共済事業からJAの役割を考える           | 武田俊裕  |
| 第10章 信用事業にみる農協の意義             | 齊藤由理子 |
| 第11章 「総合農協」の価値と役割             | 小林元   |
| あとがき                          |       |



全国共同出版 TEL:03(3359)4811  
FAX:03(3358)6174 www.zenkyou.com