

## 須坂市における伝統野菜の活用とその課題

大石貴之

キーワード：伝統野菜、地産地消、生産組合、採種活動、ブランド化、須坂市

### I はじめに

近年、全国各地で在来種の野菜を見直す動きが活発になっている。「京野菜」や「加賀野菜」といった地元で根ざした野菜が栽培され、直売所や通信販売などを通じて消費者に提供される例は多い。生産者の居住する地域の農産物に価値を見出し、その生産を振興して販売を促進し、消費においても地元の農産物を再評価しようとする取り組みが展開されている。地元独自の野菜を活用するという動きは、グローバル化する農産物流通の対極に位置づけられるものである。中でも、「地産地消」はその代表的なものであろう。全国の多くの地方自治体は、地産地消を地域農政の重要な事業と位置づけており、地場農産物の生産拡大、地域内流通を推進している（野見山 2006）。地元の野菜を活用した地産地消の実態に関しては多くの研究が蓄積されている<sup>1)</sup>。例えば、足利ほか（2007）は、京都の希少品種である地場野菜産地について、京都府から「京のブランド産品」として認証されたことによって、生産・流通が一部の生産者から府内各地へと拡大したことを明らかにした。また、少量であっても安定的に生産できること、知名度を向上させること、漬物業者など加工業者との連携を強化することなどの利点を示した。

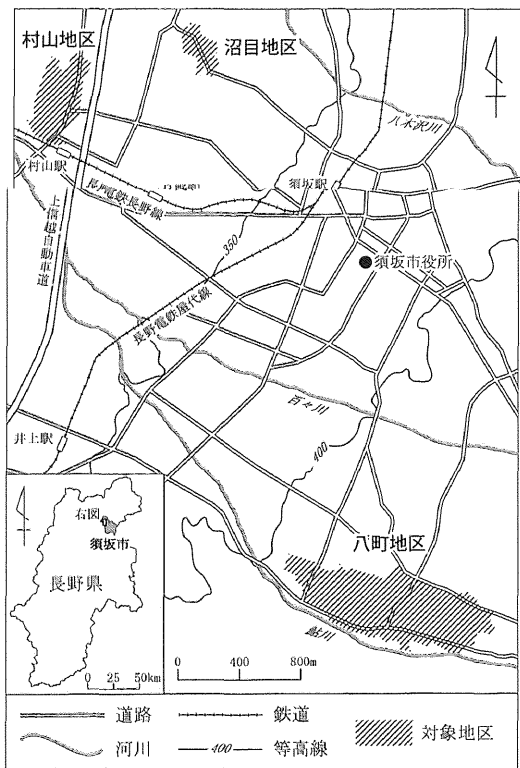
伝統野菜などを活用した地産地消に関する取り組みは、生産者団体や消費者だけでなく、行政や流通業者、飲食店など様々な主体との関係によ

て成り立っている。とくに、地産地消や地元野菜の活用に関する取り組みは行政主導で行われることが多く、行政が地元野菜に対して認証など何らかの付加価値を与えることによって、地域住民や生産者とその価値を認識するという動きがみられる。櫻井（2007）は、地方自治体が主導する地産地消の取り組みには2つの方向性があることを示した。そのひとつは地産地消を通じて地域食品や農産物の消費を拡大して生産振興につなげる「流通論的地産地消」である。もうひとつは食材の生産方法や食べ方について地域の生産者と消費者が情報交換をすることによって、食を媒介したコミュニケーションを深めることを重視する「コミュニティ論的地産地消」である。しかし、これら2つの方向性は実践の場で対立を起すこともあり、行政や流通業者、生産者など様々な主体によって方向性に違いが生じることも考えられる。従って、地元野菜の活用を捉える際には、異なる主体による地元野菜活用に関する方向性の違いを明らかにし、それが実践の場においてどのように展開されているのかを示す必要がある。

そこで、本研究は行政によって「伝統野菜」の認定を受けた地元野菜の生産者団体が、伝統野菜をどのように認識しているのか、また行政が認識する方向性とどのような差異があるのかに注目する。そして、その初期段階における各団体の方向性や取り組みの現状を明らかにし、今後の活動についての課題を考察することを目的とする。

本研究の対象地域は長野県須坂市である（第1図）。須坂市は、千曲川をはさんで長野市の東側に位置しており、市街地の南部では百々川によって扇状地が形成されている。この扇状地の扇中央部と扇端部では、果樹栽培を中心とする農業経営が行われており、特にリンゴやブドウの栽培は須坂市における主要な農産物となっている。果樹栽培が盛んになる以前は野菜作を中心とした農業経営もみられ、特に千曲川に接する扇端部ではゴボウやダイコン等の根菜を中心とする野菜栽培が行われていた。しかし、千曲川の水害にさらされることからモモを中心とする果樹栽培へと転換された。

調査地区は、扇中央部に位置する八町地区<sup>2)</sup>と、扇端部に位置する沼目地区と村山地区である。いずれも伝統野菜の栽培認定地、あるいは野菜栽培の起源が認められる地区であり、地区の農家を中心とする組織によって野菜生産、あるいは採種活動が行われている。3地区全てにおいて農業生産



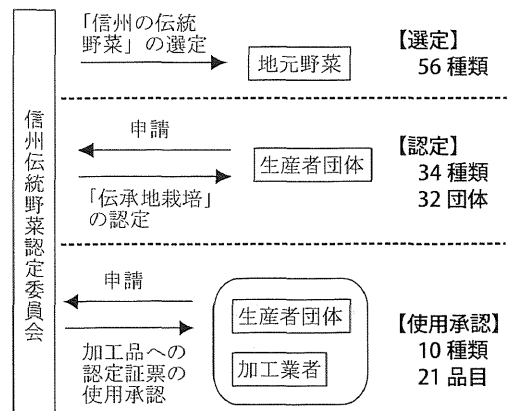
第1図 研究対象地域

の中心は果樹であり、野菜生産を中心とする農家は存在しない<sup>3)</sup>。伝統野菜の保存や伝承に関する活動は高齢者を中心に行われており、伝統野菜の生産活動による収入が家計の中心を担うまでに達していないのが現状である。

## II 長野県における伝統野菜認定制度の展開

長野県では、2005年に信州伝統野菜認定制度（以下、認定制度）が創設された。それ以来、地域固有の食文化継承を試みる、いわゆる「伝統野菜」の復活あるいは存続の活動が各自治体を中心に行われている。2004年には長野県農政部に信州伝統野菜認定委員会（以下、委員会）が設置され、地場野菜を研究する信州大学の教授の主導で伝統野菜の選定が行われた。委員会には、地元の食品企業や農協の職員、調理師や種苗会社社員などが委員として加わり、合計6名の委員で構成されている。

認定制度には大きく分けて3つの段階がある（第2図）。それは、①委員会が大学の調査や各地の資料に基づいて「信州の伝統野菜」を選定する段階、②選定された野菜産地の生産者個人や生産者組織が特定地域を「伝承地栽培」として申請し、委員会が認定する段階、③伝統野菜を加工品として使用するために加工業者と生産者グループが共



第2図 信州伝統野菜認定制度の流れ  
注) 選定、認定、使用承認の件数は2009年

（長野県農政部資料より作成）

同で申請した後、委員会が認定証票を発行することで承認する段階がある。

まず、伝統野菜の選定にあたっては、野菜の来歴や食文化、品種特性に関して基準を設け（第1表）、その全てを満たしていることが伝統野菜として選定される条件となる。ただし、調査において伝統野菜となる可能性が少しでもあれば、できるだけ選定するという方針が重視され、選定基準が明確に遵守されるわけではない。例えば、選定基準のひとつである「来歴」は、「昭和30年代以前から栽培されている」という基準を設けているが、不明確ながらも「昔から存在する」ということがわかれば、来歴の基準を満たしているとみなされる。県は、2000年ごろから各自治体の地方事務所や普及センター、役所職員などに伝統野菜に関する調査を依頼し、生産者などへの聞き取りによって得られた調書を基に初年の選定が行われた。次に、伝承地栽培の認定においては、原産地呼称管理制度を参考として基準が設けられた。特に生産基準における栽培方法が重視されるが、必ずしも伝統的な方法で栽培しなくてもよい。最後に、認定証票の使用承認については、地域の食文

化が重要視され、食材本来の味や姿を保つことが求められる。

2007年に行われた第1回認定委員会において38種類の野菜が選定された。それ以降、2010年度までに13回の委員会が開催され、2009年現在、「信州の伝統野菜」として選定されている野菜は56種類、「伝承地栽培」の認定を受けている野菜は34種類で生産者団体の数は32、加工品への認定証票の使用承認を受けている加工品数は21である（第3図）。長野県は伝統野菜の推進活動を積極的に進めており、伝統野菜栽培地に対する産地指導会の実施や、生産者の活動や課題等に関する情報交換会の開催、あるいは伝統野菜をPRするための活動として料理発表会などの開催がなされている。

### Ⅲ 須坂市における伝統野菜の活用

研究対象地域である須坂市では、沼目越瓜、八町きゅうり、村山早生ごぼうの3種類が伝統野菜として選定されている。また、そのうち沼目越瓜を除く2つが伝承地栽培の認定を受けているが、加工品への認定証票については使用申請が行われ

第1表 信州伝統野菜の認定制度基準（2005年）

#### (1)「信州の伝統野菜」選定基準

基準項目	基準
来歴	・地域の気候風土に育まれ、昭和30年代以前から栽培されている品種である。
食文化	・当該品種に関する信州の食文化を支える行事食・郷土食が伝承されている。
品種特性	・当該野菜固有の品種特性が明確になっていること。

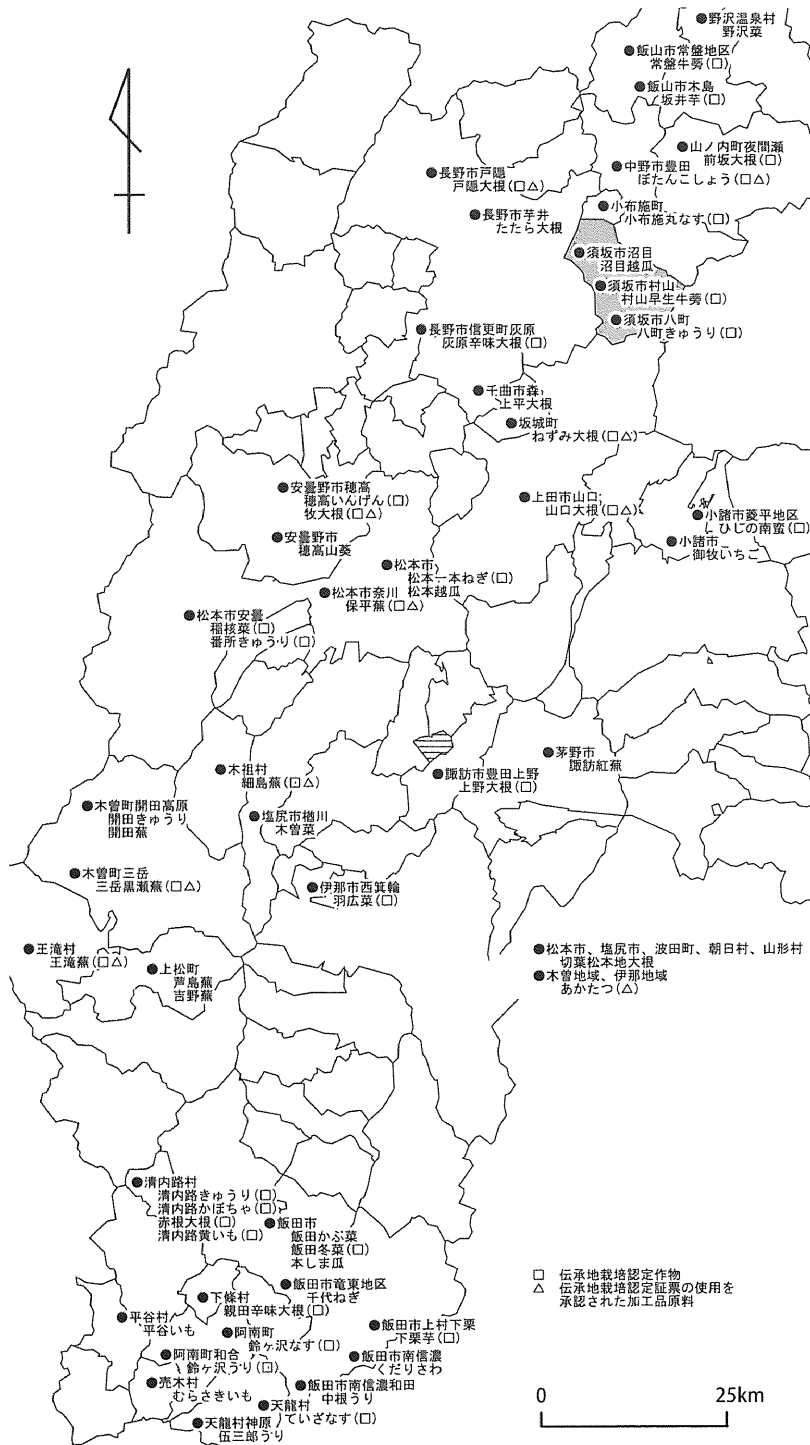
#### (2)伝承地栽培認定基準

基準項目	基準	
地域基準	・当該品種及び当該品種に関する信州の食文化を支える行事食・郷土食が伝承されてきた地域として、委員会が確認した範囲とする。	
生産基準	種子 種苗	・当該品種、または当該品種内で改良された品種であること。
	栽培 方法	・環境と調和した伝統的な栽培を踏まえつつ、当該品種固有の特性が発揮される方法により栽培され、安全安心を担保するため生産履歴が明確となっていること。
	生産 体制	・継続的な生産体制が整っていること。 ・個々の品質規格に基づく出荷が行われていること。

#### (3)加工品への「信州の伝統野菜」伝承地栽培認定証票の使用承認の判断基準

	基準
	伝統的な作り方であって、伝統野菜固有の味や伝承された味を尊重するもの
	・加工品に添加物、特に化学的に合成された食品添加物は極力使用しないもの
	・伝統野菜以外の原材料は原則として、長野県産あるいは国内産を用いたもの

（長野県農政部資料より作成）



第3図 長野県における伝統野菜の認定作物 (2009年8月)

(長野県資料により作成)

ていない（第2表）。須坂市における伝統野菜に関する調査は、2005年ごろから須坂市農林課の職員によって実施され、第1回の認定委員会において伝統野菜の選定を受けた。

須坂市では、伝統野菜の販路として、観光客が須坂市を訪れた際に料理や土産物として消費することを想定している。つまり、大規模市場に出荷するなど全国を視野に入れたブランド化を推進するのではなく、地域で消費するためのブランドとして振興が図られている。そのため、須坂市は栽培の普及と地元評価を高めるための活動を重視しており、地元飲食店との連携や、漬物業者など食品加工業者との連携、直売所での販売が検討、あるいは実施されている。

こうした伝統野菜の普及活動は、行政や農協を中心として計画や戦略が示されているが、実際の生産の維持に関する活動や販売活動は、各地区における生産者や生産者組織によって展開されている。そこで、以下では須坂市における伝統野菜について、地区内における活動がいかに展開されてきたのかを述べ、須坂市の掲げる「地域で消費するためのブランド」に込められているものかどうかを検討する。

第2表 須坂市における伝統野菜の概要(2009年)

伝統野菜名称	八町きゅうり	村山早生ごぼう	沼目越瓜
栽培地域	八町地区	村山地区	沼目地区
生産組織	八町きゅうり研究会	村山ごぼう生産組合	なし(個人)
栽培面積	4.8a	34a	5a
栽培戸数	7	8	4
収穫量	1.3t	4.6t	不明
種苗採種方法	個人	個人	共同(沼目シロウリ採種組合)
収穫時期	6～10月	4～12月	7～8月
出荷先	JA, 市場, 直売所	直売所, 飲食店	なし(自家用) ※種は種苗会社に供給

(須坂市資料、聞き取り調査により作成)

### Ⅲ-1 八町きゅうり

#### 1) キュウリ生産の歴史的展開

八町地区は須坂市街地の南端、鮎川の北に位置し、標高は約400mで扇状地の扇中部に立地する。隣接する野辺地区と共にブドウの生産が盛んであり、専業農家のほとんどは果樹生産を中心とした農業経営を行なっている。2000年における販売農家数は161であり、そのうちの154が果樹類の単一経営である。

八町きゅうりの起源には諸説あるが、1928(昭和3)年に、養蚕を経営していた農家のひとり、知人からキュウリの種を譲り受けて栽培したことが始まりであるとする説が有力である。八町地区の農業は養蚕やタバコ作を中心に展開してきたが、昭和の初めごろから生糸の価格が暴落して農家の経営に大きな影響を与えた。養蚕が衰退する状況下で、桑に替わる作物としてキュウリ栽培が検討され、1929(昭和4)年に約1aの畑で栽培された、17本のキュウリを長野市に販売したという記録が残っている(上八町区誌編纂委員会1992)。

キュウリ生産の開始当初は、ほとんどの農家が麦の後作として大豆を選択する中、キュウリを選択する農家は1戸のみであった。しかし、1946年ごろに品種が改良され、市場での評価が高くなると生産者が増加した。1956年には5戸の農家が共同選果によって、「八町胡瓜<sup>4)</sup>」という名称で市場へ出荷した。1950年代から1960年代頃には、八町地区に加えて隣接する野辺町や村石町を含めた地区にまでキュウリ生産が拡大し、1958年にはこれらの地区が組合を組織してキュウリを大量に出荷するようになった。キュウリ生産は1960年代に最盛期を迎え、当時の組合員は約1,000人、出荷本数は1日平均40,000～50,000であった。

しかし、出荷量が多くなると品質の悪いキュウリを生産する農家も現れ、市場での評判が低下した。このため、1963年ごろから八町胡瓜の生産者が減少し始めた。また、八町胡瓜の生産には労力がかかるため、代わって収益性のより高いリンゴやモモなどの果樹生産が多く農家によって導入

された。結果としてキュウリ生産農家はさらに減少し、1965年には生産組合が解散した。1970年代半ばになると、八町地区におけるキュウリ生産者は、キュウリ栽培を導入した生産者1戸のみとなった。このように、八町地区におけるキュウリ生産は衰退し、経済的な価値は失ったものの、最盛期にキュウリ生産をしていた多くの農家において、自家消費用として八町胡瓜の栽培が現在まで続けられている。

## 2) 八町きゅうり研究会による伝統野菜復活の取り組み

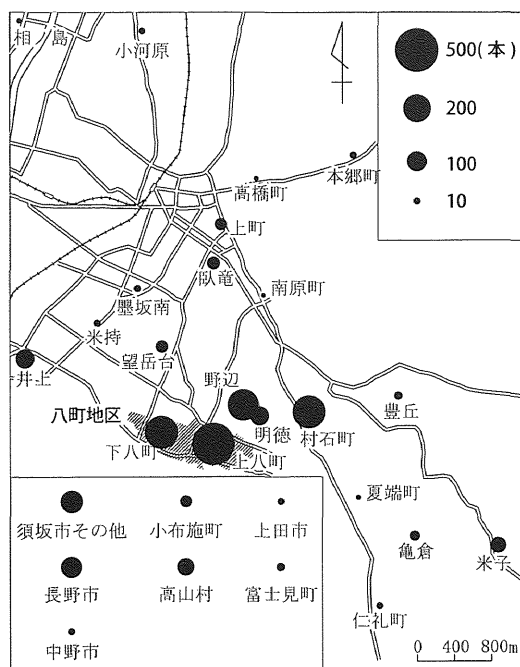
1970年代に市場向けの生産が行われなくなった八町きゅうりであるが、2002年に須坂市の農業試験場長がその存在を新聞上で紹介した。これを知った須坂園芸高校の教員が授業の一環としてキュウリを生産、販売する実習を行なったことで、八町きゅうりが地域住民に認知されるようになった。また、同時期に長野県による伝統野菜に関する調査が実施されたことで、八町地区内の農家を中心に八町きゅうりを見直す動きが高まり、2005年に八町きゅうり研究会（以下、研究会）が設立された。研究会は、高甫地区<sup>5)</sup>においてキュウリを栽培している10名の会員によって構成され、かつて栽培されていた八町きゅうりを地域住民に認知してもらうための活動を行っている。

研究会が設立された当時、最も重要な活動は、八町きゅうりの品種を特定することであった。1970年代に出荷用として生産されなくなった八町胡瓜は、各農家において自家消費用として栽培される過程で交雑が進み、農家間で品種の差が大きくなり、八町きゅうりを特定の品種に限定することができなくなった。一部の農家では、八町きゅうりを保存するために採種を進めていたが、それでも品種は特定されなかった。そこで、研究会は須坂園芸高校と共同で八町きゅうりを特定する試みを実施した。具体的には、2005年に八町きゅうりを採種している生産者から種を譲り受け、園芸高校で栽培した後、地域住民に対する試食会を実施し、投票によって品種を特定するというものであ

た。生産者から譲り受けた種は8種類あり、1回目の投票で4種に、2006年にはその4種から2種が選定され、この2種を八町きゅうりとして現在も採種が継続されている。

また、研究会では2005年より年2回、八町きゅうりの苗を販売しており、希望者は8種、2006年は4種、2007年以降は2種の苗から苗を選択して購入する。苗の購入資格は特に定められておらず、高甫地区に加えて須坂市内の他地区や須坂市外からの購入者も多い。2007年における苗の配付本数を購入者の所在地別にみると、高甫地区は全体の63%を占め、須坂市内の他地区で24%、須坂市外で13%を占めている（第4図）。こうした苗の配付活動によって、八町きゅうりは須坂市をはじめとする地域住民にさらに認知されるようになり、市内の直売所において八町きゅうりを買い求める客が増加している。

八町きゅうりは、2007年に長野県によって伝統野菜の選定を受け、研究会を生産者団体とする伝



第4図 地区別にみた八町きゅうりの苗配付先 (2007年)

(JA 須高資料より作成)

承地栽培認定の申請が行われ、同年に伝承地栽培の認定を受けた。栽培認定を受けた生産者は、研究会の指定する種苗店から苗を購入して高甫地区内で栽培し、栽培履歴を提示して品質規格を満たさなければならない。以上の条件を満たした八町きゅうりについては、伝承地栽培の認定証票を貼付して販売することができる。2007年の申請時に認定を受けた農家は7戸、2009年現在はおよそ20戸の農家が認定を受けている。第5図は、2007年に伝承地栽培認定を受けた生産者の一覧である。いずれの生産者も、1a以下の圃場においてキュウリを栽培し、年間の生産量は120~300kg、出荷先としては市場や直売所、スーパーなどである。研究会では、認定を受けた生産者が栽培する八町きゅうりの量を増やし、市場や小売店への販売量を拡大することを計画している。しかし、八町きゅうり栽培は果樹栽培と比較して手間がかかり、かつ果樹の栽培時期と重なること、また一般的なキュウリに比べて面積当たりの収穫量が少ない。そのため、八町きゅうり生産者のほとんどは、農業経営を主たる収入源としていない高齢者が中心で、生産量の拡大は容易ではない。

ところで現在、須坂市民を中心とした消費者に販売されている八町きゅうりには、研究会に所属し、高甫地区内で栽培する生産者によって供給されるものと、研究会が配付する苗を栽培する生産者によって供給されるものがある。前者は伝承地栽培の認定を受けた生産者であって、生産物の規格や栽培地が規定されているのに対して、後者

の生産する八町きゅうりに明確な規定はない。現在のところ、研究会では認定を受けた生産者でなければ「八町きゅうり」の名称で販売を行ってはいけないという規定は設けていない。そのため、消費者とすれば、どちらも同じ八町きゅうりとして認識されている。研究会に所属し、伝承地栽培の認定を受けている生産者は、認定証票を1枚10円で購入して製品に貼付して出荷する。ある生産者は、伝承地栽培の認定を受けた当初は証票を貼付して卸売業者に販売していたが、証票がなくても売れ行きに変化がないことから証票の貼付をやめて販売している。このように、八町きゅうりの生産者においては、伝承地栽培の認定を受けることに伴う優位性が機能しているとは言い難い状況にある。

### Ⅲ-2 村山早生ごぼう

#### 1) ゴボウ生産の歴史的展開と生産活動

村山地区は須坂市中心部の西側、千曲川の右岸に位置する扇状地の扇端部に当たる地区である。農家のほとんどはリンゴを生産しており、2000年における販売農家73戸のうち63戸が果樹栽培の単一経営を行っている。

村山地区では、第二次世界大戦以前から千曲川の河川敷においてゴボウやナガイモの生産が行われていた。村山早生ごぼうは、1947年ごろ、村山地区の農家が東京から「中の宮早生ごぼう」という品種の種を入手し、それを改良したものを「村山早生白牛蒡」として栽培が開始されたものである。同時に、採種組合を設立して種の販売も行い、1985年ごろまで組合の活動が継続した。村山地区におけるゴボウ生産は1950年代に最盛期を迎え、生産農家が100戸を超え、生産組合が組織されて東京の市場に出荷された。しかし1960年ごろ、村山地区は水害の常襲地域であったことから、県や農協の指導によってモモを中心とする果樹栽培へと転換され、以降はゴボウ生産農家が減少した。

村山ごぼう生産組合（以下、生産組合）は、2007年に設立された。生産組合設立以前は、2、3戸の農家が市場や小売店への出荷をするのみ

農家番号	加入年次	圃場面積(a)					生産量(kg)						主な出荷先
		0	0.2	0.4	0.6	0.8	0	50	100	150	200	250	
1	2007	[Bar chart showing area]					[Bar chart showing yield]						
2	2007	[Bar chart showing area]					[Bar chart showing yield]						
3	2007	[Bar chart showing area]					[Bar chart showing yield]						
4	2007	[Bar chart showing area]					[Bar chart showing yield]						A, B
5	2007	[Bar chart showing area]					[Bar chart showing yield]						A, C
6	2007	[Bar chart showing area]					[Bar chart showing yield]						D
7	2007	[Bar chart showing area]					[Bar chart showing yield]						

A: 地元スーパー, B: 青果市場, C: 直売所, D: 個人商店

第5図 八町きゅうり生産組合加盟農家におけるキュウリ生産の概要(2007年)

(聞き取り調査により作成)

で、他は全て自家用として栽培されるのみであった。生産組合は、長野県の伝統野菜選定後、伝承地栽培認定の申請をする団体が必要であったため、当時の須坂市職員から要請を受けて設立された。そして生産組合設立と同年に伝承地栽培の認定を受けた。

村山ごぼう生産組合は、3戸の生産者で設立され、約90aの圃場で1,200kgのゴボウが生産された。このうち、組合長の生産するゴボウがその大半を占め、市場へ出荷されていた。その後、生産組合に所属する生産者は増加し、2009年現在は9名の生産者が村山早生ごぼうの生産・出荷を行っている。加入した生産者は60歳代後半から70歳代が中心で、自家用ゴボウ生産を継続していたために抵抗なく参加できた。第6図は2009年の村山ごぼう生産組合における生産者の概要を示したものである。生産者の圃場面積や生産量には偏りがあり、最も大規模な生産者はおよそ20aの圃場で年間1,400kgを生産する一方、最も小規模な生産者はわずか1aの圃場で100kgのゴボウを生産している。ゴボウの栽培は、春に播種をして秋に収穫するという年1作で行われていたが、現在は年3回から4回にかけて播種と収穫が行われ、生産量を増やす試みが図られている。

## 2) 村山ごぼう生産組合による販売活動

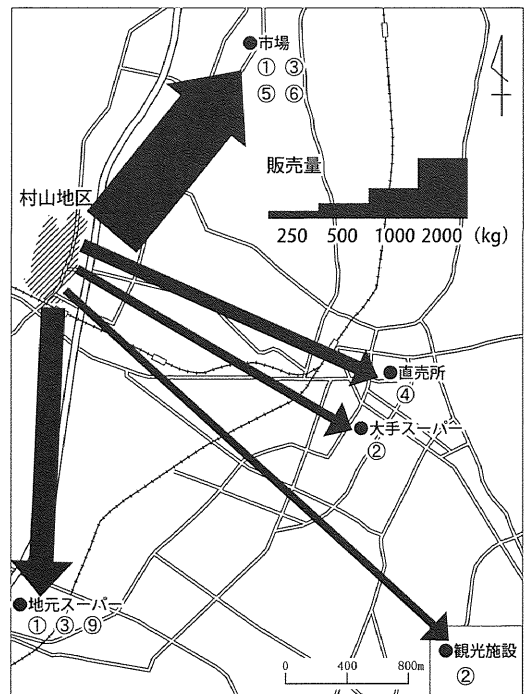
栽培されたゴボウは、近隣の青果市場やスーパー、直売所などに出荷される。組合の規定によ

農家番号	加入年次	圃場面積(a)					生産量(100kg)							
		0	2	4	6	8	10	12	0	2	4	6	8	10
1	2008	[Bar chart showing area up to 10a]					[Bar chart showing production up to 1400kg]							
2	2007	[Bar chart showing area up to 6a]					[Bar chart showing production up to 1000kg]							
3	2008	[Bar chart showing area up to 6a]					[Bar chart showing production up to 1000kg]							
4	2008	[Bar chart showing area up to 2a]					[Bar chart showing production up to 400kg]							
5	2009	[Bar chart showing area up to 2a]					[Bar chart showing production up to 400kg]							
6	2009	[Bar chart showing area up to 1a]					[Bar chart showing production up to 100kg]							
7	2007	[Bar chart showing area up to 1a]					[Bar chart showing production up to 100kg]							
8	2007	[Bar chart showing area up to 1a]					[Bar chart showing production up to 100kg]							
9	2009	(不明)					(不明)							

第6図 村山ごぼう生産組合の加盟農家におけるゴボウ生産農家の概要(2009年)

(聞き取り調査により作成)

り、個人で販売を行う場合は1kgあたり350円で販売されることになっているが、市場では1kgあたり400~450円で取引されている。第7図は、村山ごぼう生産組合の生産者によるゴボウの販売先を示したものである。9名の生産者のうち、出荷をしているのは7名で、生産者7はほとんど生産をしておらず、採種を中心に行っている。また、生産者8は、栽培したゴボウのほとんどを出荷していない。出荷を行う7名の生産者のうち、5名の生産者は須坂市内の青果市場にゴボウを出荷している。青果市場は村山早生ごぼうの集荷に力を入れており、組合長である生産者2によって生産されたゴボウは大手スーパーへと供給されている。生産者2は、組合設立以前は別の商社にゴボウを供給していたが、2004年ごろから市の要請を受けて市場を介した出荷へと転換した。また、別の近隣スーパーへの出荷が商社を介して行われ、



第7図 村山ごぼう生産組合によるゴボウの出荷先(2009年)

注1) 丸数字は農家番号を示す

注2) 農家番号9の出荷量は不明

(聞き取り調査により作成)



生産者2が2004年ごろから出荷を始め、以降これをきっかけとして他の生産者も出荷している。この他の出荷形態として生産者4による、直売所へのお荷がある。以上の出荷先は生産組合で振り分けられ、どの生産者がどこへ出荷するかを調整している。

生産者2は、出荷先を多角的に展開しており、先述した市場へのお荷に加え、観光地や飲食店、長野県が実施するイベントに村山早生ごぼうを供給している。観光地への供給は2009年から始まり、村山早生ごぼうの知名度が上がったために先方から供給を依頼されたものである。また、長野県が実施するイベントとしては、大手大規模小売チェーンが東京で主催する催しなどがあり、2009年は4回ほどイベントに供給した。さらには、「信州須坂みそ料理乃会」と連携して村山早生ごぼうを市内8店舗の飲食店に供給している。飲食店では、みそ料理乃会に加盟する醸造業者が製造した味噌だれと村山早生ごぼうの使用を条件に、「信州須坂みそすき丼」として消費者に提供している。

村山ごぼう生産組合の組合長は、組合員を増やして生産量を増加させることと、生産量の増加に伴う種の収量をいかに増やすかということを課題として挙げている。村山地区における農家のほとんどはリンゴを中心とする果樹栽培を展開しており、ゴボウ生産に収益性が認められたとしても、果樹から畑作へと転換するのは容易なことではない。とはいえ、生産組合設立から現在までの2年間で生産者や生産量は確実に増加しており、市場やスーパーへのお荷、あるいは観光地や飲食店へのお荷によって地元住民のみならず観光客への知名度も上昇している。地区内での生産者を増やすことによって、今後須坂市におけるブランドとして確立される可能性は十分にある。

### Ⅲ-3 沼目越瓜

沼目地区は須坂市中心部の西側、村山地区の北東の扇端部に位置する地区である。村山地区と同様にリンゴの生産が盛んな地区であり、畑作については自家用作物が栽培されている程度である。

沼目越瓜は江戸時代に栽培が始まり、漬物用として須坂市内に供給されていた。白ウリの生産と共に採種も継続して行われ、1928年に5名の農家によって沼目越瓜採種組合が組織された。翌年には長野県の指定を受けたことにより、1950年代から種苗会社の注文を受けて全国に種がお荷された。その後、採種組合は2000年ごろまで4名の農家によって採種が続けられていた。しかし、2007年ごろには種のお荷も行われなくなり、現在は、大手の種苗業者が「沼目白うり」として全国に種を販売している。

2007年に沼目越瓜が伝統野菜に選定されて以降、他の2地区と同様に白ウりの組織的な生産が計画されていたが、採種組合の組合長が亡くなったことによって、計画が進行していない状況にある。現在は、少数の生産者が10kgあたり1,000円で市場にお荷したり、飲食店と提携して漬物用のウリをお荷したりと、個人での販売活動を行っているのみである。

沼目越瓜に関する活動としては、地元の小学生による白ウリの栽培体験活動がある。これは、須坂市の伝統野菜を調査していた当時の須坂市農林課職員が、この小学校に沼目越瓜の存在を伝えたことから始まった活動であり、採種組合の当時の代表であった生産者が栽培の指導を行った。栽培されたウリは市場へお荷されたり、漬物に加工して校内で販売されたりした。この活動は地区の文化祭や校内の行事で発表された他、テレビなどのメディアにも取り上げられ、沼目越瓜の存在が地元住民に知られるようになったが、継続的な活動には至らなかった。

沼目越瓜は全国的な知名度が高く、現在も多くの種苗会社から種が販売されていることから、原産地である沼目地区においてブランド化を図ることは可能であるが、沼目地区の白ウリと全国規模で販売される白ウリとの差別化をいかに図るかが課題として挙げられる。

#### IV おわりに

本報告では、須坂市において伝統野菜の選定を受けた地区の生産者や生産者組織の活動に注目し、伝統野菜に対する認識や、各組織の生産・販売活動に関する方向性について検討してきた。長野県における伝統野菜の選定や伝承地栽培の認定は2007年に実施されたばかりであり、これを受けて始まった須坂市各地区における生産者組織の活動は初期段階にある。また、組織の設立に関しては須坂市の働きかけが大きく、行政の担当者と生産者の代表とが連携して組織の活動を推進している。

須坂市の行政における伝統野菜活用の方向性は、「地域で消費するためのブランド」として生産や販売活動を展開していこうとするものであり、冒頭で述べた櫻井(2007)の分類によれば、「流通論的地産地消」に位置づけられる。ただし、行政としては必ずしも生産や消費の拡大を意図しているわけではなく、現段階ではあくまでも「地域で消費する」ことを念頭においている。本章では、行政によるこの方向性と生産者組織の活動とにどのような差異があるのか、各地区における取り組みを比較・検討し、今後の課題についてまとめる。

まず、八町きゅうり生産組合は、組織活動として品種の統一に向けた取り組みを近隣の高校と共同で行い、さらに品種の選定は、消費者を含めた地元住民による投票によって行われた。この活動は、農産物の品種選定における生産者と消費者の情報交換活動であるとみなすことができ、「コミュニティ論的地産地消」の実践であるといえる。また、生産組合では須坂市全域、あるいは須坂市外の生産者を対象とした苗の配付を実施し、直売所等での販売活動が行われるなど、行政の求める地域での消費には貢献している。しかし、生産組合による八町きゅうりの生産活動は活発でなく、安定的な農産物供給という点では課題が残る。

次に、村山ごぼう生産組合は、組合設立から現在に至るまで短期間で生産者を拡大し、市場やスーパーなどへ安定的な量のゴボウを供給してい

る。生産されたゴボウは市場に限らず、観光地や飲食店等にも供給されており、地域における消費という点において行政の方向性に一致しているといえる。特に、生産組合の組合長は行政からの要請を受けてそれまでのゴボウの出荷先を商社から市場に切り替えたり、県が行うPR活動に積極的に参加したりと行政との連携を重視しながら活動を展開している。

最後に、沼目越瓜については個人的な生産活動が行われるのみで、生産組合等を組織しての生産・販売活動には至っていなかった。一方で、近隣の小学生が生産者の指導の下、白ウリの栽培を体験するという食育活動は、食を媒介とした生産者と消費者のコミュニケーション活動であり、「コミュニティ論的地産地消」の実践例である。しかし、この活動は継続的なものではなく、また生産者も生産・販路の拡大を指向しており、行政の求める地産地消の方向性と対立するものではない。

以上、須坂市における伝統野菜を活用する取り組みについては各地区において差があり、行政が目指す方向性に沿った活動が行われていない面もある。本報告で取り上げた3つの事例のうち、2つの生産組合は組織されてから3年しか経過しておらず、生産組合が組織されていない事例もあるなど、伝統野菜を活用した取り組みはまだ緒についた段階である。従って、現在のところは行政の求める方向性に合致した活動を展開していない場合でも、それが対立構造を生むということはない。

行政の求める方向性に従うことが地域振興という点からみて重要であるかどうかは議論の余地であろう。また、公的部門である行政が地産地消を強調するあまり、地域住民の主体性や自主性を奪う危険性ははらんでいることも指摘されている(櫻井 2007)。複数の伝統野菜産地が存在し、各地区の生産者を中心とする地域住民がそれぞれに活動を行っている須坂市では、今後これら3つの伝統野菜産地における取り組みに行政がどこまで関与すべきか、行政と生産者団体との関係をどのように展開していくのが今後の課題であろう。

本研究を進めるにあたり、須坂市教育委員会市誌編さん室の青木廣安先生をはじめ、長野県農政部園芸畜産課、須坂市農林課、JA須高の方々から貴重な資料をご提供いただく等、多大な協力を賜りました。また、村山ごぼう生産組合、八町きゅうり研究会、沼目越瓜採取組合の代表者や生産者の方々には長時間にわたる聞き取り調査にご協力いただきました。本稿の作成にあたっては、呉羽正昭先生をはじめとする筑波大学生命環境科学研究科の先生方からご指導を賜りました。ここに記して感謝申し上げます。

#### [注]

- 1) 伝統野菜の生産や流通、地産地消への展開に関する研究には、田中ほか(1986)、森下(2003)、内藤ほか(2007)、足利ほか(2007)、平岡(2007)などがある。
- 2) 八町地区は、農業集落としては上八町と下八町の2集落からなるが、伝統野菜の栽培地域としては八町全域が指定されているため、本研究ではまとめて「八町地区」という呼称を使用する。
- 3) 2000年の農業集落カードの農業経営組織別農家数によれば、3地区4集落における単一経営を行う農家のうち、露地野菜または施設野菜を行う農家数はいずれも0である。
- 4) 現在、八町地区で栽培されるキュウリに付される名称は「八町きゅうり」であるが、かつて栽培されていたキュウリとは違った品種であることから、1960年ごろに最盛期をむかえた八町地区のキュウリについては「八町胡瓜」と表記する。
- 5) 上八町、下八町に加え、野辺町、村石町、明德町、望岳台からなる地区である。

#### [文 献]

- 足利 幸・小森 聡(2007)：希少品種の地産地消の実態と産地の課題－京の伝統野菜「山科なす」を事例として－。農林業問題研究, 166, 124-129.
- 足利 幸・内藤重之・小森 聡(2007)：料理店との連携による伝統野菜マーケティングの課題－京の伝統野菜「えびいも」を事例として－。農業市場研究, 16(1), 42-51.
- 上八町区誌編纂委員会(1992)：『上八町区誌』。
- 櫻井清一(2007)：ローカル・フードシステムの現段階。農業および園芸, 82, 211-217.
- 田中康久・佐藤和郎・上西健二(1986)：京都の伝統野菜生産の実態と流通の課題。京都府農業研究所研究報告, 13, 29-38.
- 内藤重之・森下正博(2007)：「なにわの伝統野菜」の復活と地域・産業振興の取り組み。大阪食とみどりの総合技術センター研究報告, 43, 5-12.
- 野見山敏雄(2006)：地産地消の全国展開と課題。農業市場研究, 15(2), 3-11.
- 平岡美紀(2007)：消費者評価による伝統野菜の地産地消構築条件－「大和まな」を事例として－。奈良県農業総合センター研究報告, 38, 31-36.
- 森下正博(2003)：地域伝統野菜のブランド化による高付加価値化。農業技術, 58, 406-410.