Forum Essay

ーフです。そこで、それらは自分で栽培しています。 早6年。日々の仕事や私生活でスパイスに囲まれた生活をしてい ます。私が使っているスパイスはほぼすべてがインドやスリラン ですが、スパイスの中には生でないと香りがしないものがありま ですが、スパイスの中には生でないと香りがしないものがありま のがありま

赤くさせて乾燥し赤唐辛子として使っています。
でたくさんカレーを作りました。使い切れないものは冷凍、または買うととても高いので手間を惜しみません。青唐辛子は植えても買っととても高いので手間を惜しみません。青唐辛子は植えてもパクチーや青唐辛子は日本の気候でも温暖な時期に十分に育ちれてチーや青唐辛子は日本の気候でも温暖な時期に十分に育ち

す。でも、いつか自家栽培のパンダンリーフを使いたいです。はでないと育ちません。特に冬越しが難しいのですが、私の家では、域でないと育ちません。特に冬越しが難しいのですが、私の家では、域でないと育ちません。特に冬越しが難しいのですが、私の家では、域でないと育ちません。特に冬越しが難しいのですが、私の家では、域でないと育ちません。特に冬越しが難しいのですが、私の家では、域でないと育ちません。特に冬越しが難しいのですが、私の家では、域でないと育ちません。特に冬越しが難しいのですが、私の家では、域でないと育ちません。特に冬越しが難しいのですが、私の家では、域でないと育ちません。特に冬越しが難しいのですが、私の家では、域でないと育ちません。特に冬越しが難しいのですが、私の家では、域でないと育ちません。特に冬越しが難しいのですが、私の家では、はでないと言いません。特に冬越しが難しいのですが、私の家では、はでないと言いません。特に冬越しが難しいのですが、私の家では、はでないと言いません。特に冬越しが



スパイス料理研究家、タレント 印度 カリー子

いんど かりーこ スパイス初心者のための専門店 香林館株式会社代表取 締役。東京大学大学院農学生命科学研究科修了。レシピ 本の著書累計発行部数は28万部超。

家庭菜園でスパイス栽培

力を注ぐ私なのです。

層おいしいカレーを作れる気がします。ですから家庭菜園に、年々

F

く考えていませんでしたが、とれたてのスパイスを使うとより.

カレーにハマった当初はスパイスを育てるということはまった

日本政策金融公庫。農林水産事業

調査レポ・



Report on research

健康志向は 3半期ぶり低下 「値上げ許容せず」 20歳代で4割超

-消費者動向調査(2022年1月調査)-

が最も高く、次いで「経済性志向 ぶ」割合が53・2%と過半を維持す 格許容度は、「割高でも国産品を選 転じ、43・0%となりました。 「健康志向」は3半期ぶりに低下に 簡便化志向」の順となりました 国産食品の輸入食品に対する価 食に関する志向は 健康志向

るも、2半期連続で低下しました。

%で最も高くなりました。

度は、「10%までの値上げであれ たい工程は 割合が4割を超えました。 はすべての品目で「許容できない で6割を上回りましたが、 食に関する家事で最も簡便化し ・容できる」割合がすべての品目 食品の値上げに対する価格許 「献立の考案」が29・4 20歳代

> い年代になるほど「気にかける」割 上昇しました。年代別に見ると、高 割合は69・9%と、1・6ポイント

は1・3ポイント低下し15・7%と

合は2・3ポイント上昇し31・2%、

[産品へのこだわりはない]割合

「同等の価格なら国産品を選ぶ」割

なりました。

合が高くなりました。

今回調査では、毎回実施する「食に関する志向」のほ か、「食品の値上げに対する意識」「家庭での食の簡 便化」について調査しました。

他の年代と比べて特に高い回答割

合となりました。

:国産品かどうかを「気にかける_ 食料品を購入するときに原材料

期連続で低下しました図3。他方、

53・2%と過半を維持するも、2半

「割高でも国産品を選ぶ」割合は

る傾向となり、

20歳代は53・2%と、

6ポイント上昇しました。

ポイント低下し、「安全面に問題

い」とする割合は61・2%と1・3

輸入食品については、価格

ある」とする割合は31・7%と1

が低くなるほど回答割合が高くな ました 図2。「経済性志向」は年代 歳代で5・0ポイント以上低下し 別で見ると「健康志向」は60~ 以

来、3半期ぶりに低下に転じ、

康志向」「経済性志向」「簡便化志 食の志向は、前回に引き続き「健

60

~70歳代で健康志向低

向」が3大志向となりました図1 「健康志向」は2020年7月調査

10%までなら許容」6割超

ました。一方、60~70歳代はすべて 超え、他の年代に比べて高くなり 別で見ると、20歳代はすべての品 が6割を上回りました。図4。年代 値上げであれば許容できる」割合 度は、すべての品目で「10%までの 目で「許容できない」割合が4割を 食品の値上げに対する価格許容

> の品目において「10%値上げまで 許容できる」割合が5割を超えま

いで味噌・醤油 (48・1%)、卵 (47 割合は米が53・0%と最も高く、 げが続いた場合の消費行動につ て、「今まで通り購入する」とする 今後、許容を超える食品の値

食品の値上げに対ける意識

%、「簡便化志向」は2・1ポイント 向」は1・7ポイント上昇し37・8 43・0%となりました。「経済性志

|昇し37・1%となりました。年代

下しました。

は67・0%と、それぞれわずかに低

いて、価格が「高い」とする割合は

国産食品に対するイメージにつ

64・2%、「安全である」とする割合

70

食に関する志向

図1 現在の食の志向(上位)の推移/2つ回答 健康志向が3半期ぶりに低下

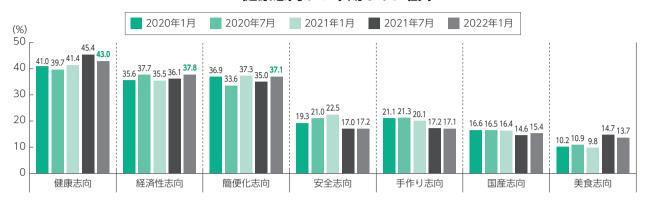
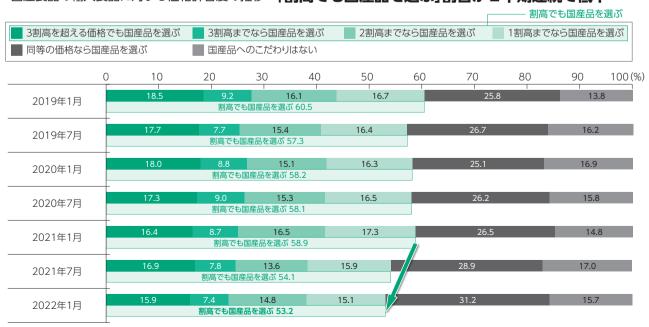


図2 3大志向(年代別) 60~70歳代で健康志向が低下、20歳代で経済志向が上昇



図3 国産食品の輸入食品に対する価格許容度の推移 「割高でも国産品を選ぶ」割合が2半期連続で低下



食品の値上げに対する意識

食品の値上げに対する価格許容度 「10%までの値上げであれば許容」が6割超



簡便化したい工程はすべての年代

食品」が27・2%で最も高く、

次

食品は「そのまま食べられる調理

5%)の順となりました。一方、「購 入量を減らす」とする割合は菓子 %と最も高く、次いで「品質の向 候不順・災害による不作」が86・5

と「簡便性の向上」(48・2%)でそ れぞれ4割を上回りました。 は「包装資材費の上昇」(49・1%) や納得できない」を合わせた回答 昇」(72・9%)の順となりました 図5。一方で「納得できない」「や 上」(76・1%)、「運送・物流費の上

> %)、「後片付け」(18・2%)の順と で最も高く、次いで「調理」(19・8 たい工程は「献立の考案」が29・4% なりました。年代別で見ると、最も 食に関する家事で最も簡便化し 食品は「そのまま食べられる調理 で「水産加工品」(15・8%)、「肉 食品」が18・3%で最も高く、 (13・3%)の順となりました 今後、購入量を増やしたい冷凍

%)、「葉物野菜」(21・4%)の順と で「調理を要する調理食品」(23・6 なりました。 年代別で見ると20~30歳代は

等のごみの処分」は、年代が高くな る傾向となりました。一方で「容器 年代が低くなるほど割合が高くな で「献立の考案」の割合が最も高く、

るほど割合が高くなる傾向となり

わゆる素材系の冷凍食品 (「葉物野 の割合が他の年代に比べて高くな 菜」「肉類」「根菜野菜」「軽量野菜」)

ました。

りました図フ。

しています。 庫ホームページで掲載 結果の詳細は日本公

(情報企画部 赤羽根 侑実

[調査概要]

●調査対象 全国の20歳代~70歳代の 男女各1000人

調査時期 2022年1月

●調査方法 インターネットによるアン

:図は四捨五入の関係上、合計が10 0%にならない場合があります。

献立考案」の簡便化意向 最

で4割を上回りました。20歳代は 高く、50歳代を除くすべての年代 年代別で見ると、すべての年代で る」(32・3%)の順となりました。 トルト食品・缶詰・瓶詰を活用 が4・4%で最も高く、次いで「レ が他の年代に比べて高くなりまし していることは「冷凍食品を活用 「品数・材料を少なくする」の割合 「冷凍食品を活用」する割合が最も (34・5%)、「品数・材料を少なくす 食の簡便化のために家庭で実践

た 図 6

家庭で最も購入量が多い

冷凍

注

得感について、「納得できる」「やや 納得できる」を合わせた回答は「天

食品を値上げする要因ごとの納

ました。 食肉加工品 が41・6%と最も高く、

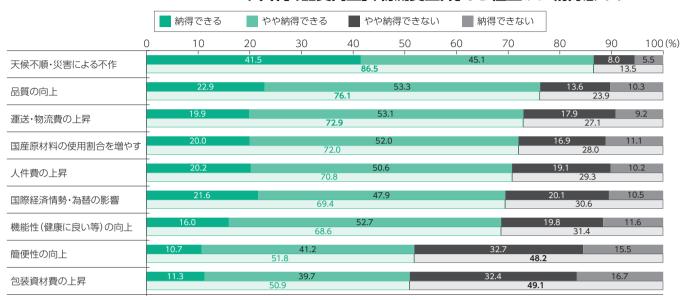
、次いで果物

(39・3%)・水産加工品 (39・3%)

(36・3%)の順となり

次 類

図5 食品を値上げする要因ごとの納得感 「不作」「品質向上」「物流費上昇」なら値上げに納得感あり



家庭での食の簡便化

図6 簡便化のために家庭で実践していること(年代別) 「冷凍食品活用」での簡便化が最多

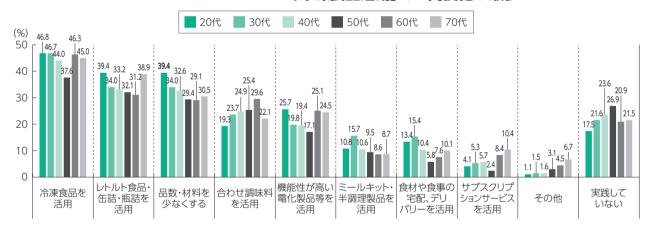
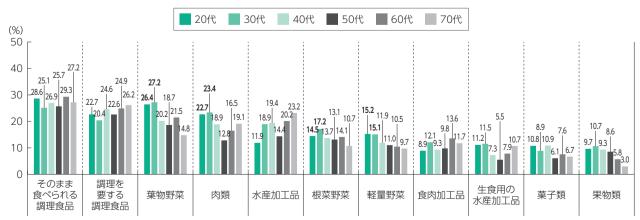


図7 今後購入量を増やしたいと思う冷凍食品(年代別) 20~30歳代は素材系冷凍食品の活用割合高い



O^{多論百出} PINIO

山田唯人



●やまだ ゆいと● ・ジャパンに入社。マッキンゼー英国勤務 ・ジャパンに入社。マッキンゼー英国勤務 ・ジャパンに入社。マッキンゼー英国勤務 ・ジャパンに入社。マッキンゼー英国勤務 を経て、現在サステナビリティ・グループ の日本/アジア・リーダー。主に資源分野 の課題に従事し、日本の農産物の生産性や 環境技術の新興国参入戦略について、国内 外で支援。2013年・2020年にダボ ス会議に出席するなど、コンサルティング 業務に加え、国内外でさまざまな活動を続 けている。著書に『マッキンゼーが読み解 けている。著書に『マッキンゼーが読み解 けている。著書に『マッキンゼーが読み解

果の平均気温上昇を、産業革命以前の水準 定で定められた野心的な目標を達成するには、温室 効果ガス (GHG) の純排出量を2030年までに 対年比で約50% (230億⁺, CO²) 削減し、50年までに でにゼロにする必要がある。これは世界のGDPの 半分以上に相当する経済価値を支える「自然資本」

去する取り組みである。 さまざまな対策があるが、特に有望視されている さまざまな対策があるが、特に有望視されている

削減手段に比べて低コストなだけでなく、自然の消削減できる可能性がある。また、NCSは他の排出必要な排出削減量の最大3分の1をNCSによりとでレポートによると、1・5℃シナリオの達成に世界経済フォーラムとマッキンゼーが共同で発

失を食い止めることもできる。

20年にボランタリー(民間)市場で取引されたNCS由来のカーボンクレジットは、約3200万小CS由来のカーボンクレジットは、約3200万小COan排出削減量に相当する。ここ1年でネットでは増し、NCSやカーボンオフセット(相殺)に関する誓約に署名する企業も増えている。700社以上の大企業が公表しているネットゼロ誓約によると、30年までに約20万小COa相当のカーボンクレと、30年までに約20万小COa相当のカーボンクレジットを取得するとしている。したがって、NCS由来のカーボンクレジットの取引ニーズは今後も増えつづける可能性がある。

ートジボワールにおける森林破壊の防止および森1000万元を拠出しており、ネスレはガーナとコマゾンは米国内の160万粒の森林保全のためにまた、自然資本に直接投資している企業もある。アまた、自然資本に直接投資している企業もある。アルジンは、ユニリーバやペプシコなどはNCS由来

林再生に向け投資している。

れば、その不足分を穴埋めすることにつながる。

削減ポテンシャルが最も大きい。 一般的に、NCSはCCUS(二酸化炭素回収・有 一般的に、NCSはCCUS(二酸化炭素回収・有 一般的に、NCSはCCUS(二酸化炭素回収・有 一般的に、NCSはCCUS(二酸化炭素回収・有 一般的に、NCSはCCUS(二酸化炭素回収・有 一般的に、NCSはCCUS(二酸化炭素回収・有

とは、自然資本への投資が適切になされれば、 お生み出される。米国のウッドウェル気候研究センターによると、排出削減にとどまらず、さまざまな相乗効果が生み出される。米国のウッドウェル気候研究センのNCS(自然環境の保全、修復、土地管理)については、生物多様性、土壌の健全性、水質など環境面でては、生物多様性、土壌の健全性、水質など環境面での相乗効果も期待できるという。

なると推定されているが、NCSへの投資を拡大すで年間7220億~9670億㎡。の資金が必要にで年間7220億~9670億㎡。の資金が必要に

これらの資金を配分する機会は、南半球を中心として世界各地に存在する。特に農村地域は、NCSを通じて気候変動への耐性が高まることで恩恵を通じて気候変動への耐性が高まることで恩恵を守ることができる。また、土壌の健全性が改善すを守ることができる。また、土壌の健全性が改善すれば農地の回復力が高まり、さらに防火管理をおこれば農地の回復力が高まり、さらに防火管理をおこなうことで、壊滅的な山火事のリスクを軽減することができる。

NCSによる削減ポテンシャルは非常に大う二つの危機に対応できるだけでなく、国連の持続可能な開発目標(SDGs)に沿った持続可能な開発目標(SDGs)に沿った持続可能な開果ガス排出量の過半を占めていることから、逆に考果がス排出量の過半を占めていることから、逆に考えればNCSによる削減ポテンシャルは非常に大きい。

生み出すことができるだろう。

生み出すことができるだろう。

な業、政府、市民社会組織が一致団結して取り組金業、政府、市民社会組織が一致団結して取り組

自然資本への投資は環境面で相乗効自然環境の保全で気候変動対策を推

% が 日 というスー 当たりの年間の果物消費量は65歳 グラムにも上ります。日本の サ」グラムに比べ倍近くです。 シド j lworths Coles 常的に果物を購入し、1人 ストラリアでは全世帯 ル ヮ ー ス i_ョ - ル パーマーケットが有力 約

店舗数は合わせて約1700店で オーガニック(有機)の作物など 商品の品質は高く、注目を集める どちらも全国規模の大手ですが いち早く取りそろえています。

種

玉

内

に閉じ込めず

らです。

が約7割のシェアを握っているか リアの食品小売市場は、この2社 候補です。というのもオーストラ

店舗の 果物が山 全 り、入り口近くには色鮮やかな 玉 津々浦々に出店しています。 レイアウトは両社とも似 [積みされています。

b を含む数多くの種類が、1年中売 バナナの熟成施設を建設しました た特別な保存法を用い、Fuji 万豪 ド(約35億円)を投じ同州に コールズは2020年に4300 は、世界遺産グレ 家庭が購入しています。 フで有名なクイーンズランド州で 人気果物はバナナです。 2番目はリンゴです。 窒素を用 れています。特徴的なのは が1年中出 そんなオーストラリアで1番 回り、 ートバリアリー 年間で95%の 生産地域 国産バナ



大手スーパー、ウ -スの店頭に並ぶり

が発覚した生産者は、ライセンス 還元します。もちろん品質の管理 海外での栽培を積極的に認めると 種を国内に閉じ込めるのではなく が、「ピンクレディー」は生産法人 ド果実と言えば、日本では品種 は厳密で、検査で基準以下の作物 ンス代金を徴収し、国内の業界に APALが厳重にブランドを管理 流出・盗用 う品種で、甘みと酸味が共存する に開発されたクリプスピンクと ンクレディー®」というブランド いうもの。認める代わりにライヤ しています。 番人気のブランドです。ブラン 「オーストラリア州で1973年 が問題になっています ただその方針は、



岐阜県がおこなったオ -ストラリア向けイチ 出出発式(岐阜県提供)

年間10億円にもなります

ALが受け取るライセンス代金は

含む世界12カ国で栽培され、 スを必要とします。今では日

A P

本を

湖城 修

目を光らせ、例えば南アフリカ

:剥奪されます。また、貿易にも

|産された「ピンクレディ

共同通信グループ NNAオーストラリア所属 農業専門誌ウェルス編集長

こじょう しゅういち 1972年東京都生まれ。筑 学第二学群日本語 日本文化学類卒。外資系 金融企業在籍時に渡豪。日 本経済新聞社、ロイターを 経て現職。帰国後のシイタ ケ栽培が夢。

期待されています。 な自信を語っていました。 は、「オージーは、 く、見た目も美しく、

で初めてオーストラリアにイチゴ を受け、21年2月に岐阜県が日本 せるイチゴ市場にアタックしたの 日本産のイチゴは現地産よりも甘 を輸出しました。 に日豪が検疫条件に合意したこと が、岐阜県です。2020年8月 のみ。そんな現地産が幅を利 万少ですが、輸入品はわず また、イチゴなどのベリ 本格的な流通はこれからですが、 気です。 年間国内流通 量 か

ストロベリーが好きなのさ」と妙 や高所得層向けにニーズがあると 会ったビクトリア州のイチゴ農家 甘くない国 一方で筆者が 高級飲食店 産

入の

方がAPALの発行するライセン

欧州に輸出する場合、輸出

時に処理すると、



プロバイオティクス農業

国立研究開発法人 農業・食品産業技術総合研究機構 生物機能利用研究部門 作物生長機構研究領域 作物環境適応機構グループ グループ長補佐

抗性品種はありません。

ています。

ます。地球温暖化の進展に伴って、

日本をはじ

イ H 的

一界中で発生地の拡大と多発が問題となっ

日和見感染で発生予測が難しく、

抵

しまう「イネもみ枯細菌病」という病害があ

ネもみに感染し、最悪の場合枯死させ

秋本 千春

浸水) られました。 果、もみの催芽処理 接種し、実験室での発症を試みました。その 件下でもみ枯細菌病菌をイネもみに人工的に 上使われる処理方法。今回は30℃で3日間 技術の開発を進めるなかで、さまざまな条)の後に 「病原菌を接種 (発芽をそろえるために農 すると発症が抑 え

農研機構では、もみ枯細菌 病の 効果的 な防

をしない場合は接種した病原菌のみの均 が出現したのに対して、催芽処 催芽処理をしなくても発 RSBを病原菌と同 を接種したイネを (固型培地に繁殖し 催芽処理をした 一配列の s e 種 類 e d 0 HERAL PRINCE

細菌

コロニーが出現しました。遺伝子

0

結果、 種

催芽処理をしたもの

た細菌の塊

場合は多様な細菌コロニー

すりつぶして培養したところ、

その

原因を探るため、

菌

イネ

由

来の

細菌

R S B

 \widehat{R}

i c e から4

b o r n

を発見しました。

病原菌に感染したイネ(左)にRSBを処理すると生 育が回復した(右)

生物が催芽処理によって活性化し は内生微 が抑制されました(写真)。さらに、この 症が抑 の結果から、 生物 えられ の種類が変化していたことから たのは、 有用な微生物を積極的 R S B を含む内生微 病原菌の増 ハイネで

考え方を植物に応用した農作物の病害防除に 内生微生物が生息しています。ここでは、

ついて紹介します。

響を与える微生物やそれを含む食品の総称で

の腸内細菌

 \overline{O}

ように、

植物にも多様な

テ

細

菌

0)

研

究で使

わ

れる

口

バ

才

ィクス」という用語は、

健康に良 ププ

い影 イ

発

物工 にスト 土壌 現在、宿主植物の育つ環境や遺伝的形質が内 用するため環境負荷が低く、 に適用可 殖を抑えたためではないかと考えられました。 くりをおこなっています。 ない なバ 微生物に与える影響の解明とともに、 実現に大きく貢献する未来志向の農業です クス農業 処理と多彩な処理方法であらゆる農作 一場と場所を問わず、 ランスに整えておくことで、病気に負 処理して内生微生物をあらかじめ理 レス耐性を持たせる善玉菌の探索によ 強 П 能です。 バイオティクス農業の普及の基 植物を栽培できる「プロバイオテ 」を着想しました。圃場、 植物に内生する微生物を活 葉面散布、 持続可能な農業 、種子処 温室、 植 理 植

あきもと ちはる 2000年筑波大学大学院農学研究科修了。博士(農 学)。農林水産省農業生物資源研究所、米国ノース カロライナ大学、技術会議事務局専門官を経て、21 年4月より現職。植物と微生物間の相互作用の解 明により、科学的根拠に基づく農業を推進



一登録を地域活性化に生かす |滅寸前の「吉川ナス」を復活

福井県鯖江市

鯖江市伝統野菜等栽培研究会事務局



千年の歴史を持つ

食べたことはありますか。 私たちの地域が誇る「吉川ナス」を見たこと、

す。また、油との相性が良く、加熱調理すると甘 まった肉質のため煮崩れしにくい特徴がありま 着型で、重さは300%ほど。皮が薄く、よく締 上の歴史があり、京都の賀茂ナスのルーツとも くとろけるような味わいです。 いわれています。形はソフトボールくらいの巾 吉川ナスとは、鯖江市の伝統野菜で、千年以

でした。 川ナスですが、実は、12年前は絶滅寸前の状態 鯖江市のブランド品と呼べるまでに成長した吉 などでも販売されたりしています。このように 一流レストランで採用されたり、新宿の百貨店 その味と品質が認められ、現在では、東京の

(現在の川去町、田村町付近)で盛んに栽培され、 昭和初期、吉川ナスは、鯖江市の旧吉川村 帯

> 関西方面へ続々と出荷されていました。ところ 普及が挙げられます。 も少ないこと、そして多収型のナス(長ナス)の るころには栽培農家が1戸にまで衰退してしま が、栽培農家が減少の一途をたどり、平成に入 ったのです。その理由は、栽培が難しく収穫量

されてきた多収型のナスは、1本(1株)当たり 30個(生産者平均)なのです。 の収穫量が100個以上ですが、吉川ナスは約 枝が果実に触れることで、果実に傷がついてし やヘタに鋭いトゲがあるため、風が吹いて葉や ため、こまめな剪定が必要です。品種改良がな まいます。また、樹勢が強く、葉や枝が生い茂る 品種改良がされていない吉川ナスは、葉や枝

その理由が記録に残っています。「たくさんでき ちだけだから_ っている人がいるからね。(作っているのは)う るものではないので、あまり儲けもないが、待 1戸の栽培農家はなぜ栽培を続けていたのか。

> ナス」を守っていた最後の栽培農家が病気で亡 くなってしまいます。 そして、2009年7月、たった一人で「吉川

齢であった農家の妻は、「私たちの代で最後にな っても仕方がない」と思っていたそうです。 吉川ナスは絶滅寸前となりました。すでに高

が集まりました。 その農家の声かけで「このまま伝統を失っては いけない」という想いをともにする8戸の農家 スから関係機関で種取りし、種をつなぎました。 自家採取が基本だったことから、譲り受けたナ ていただきたい」とお願いし、ハウスに残ってい の農家の妻に「種をつなぎたいからナスを譲っ やしてはならない」と危機感と使命感を抱き、そ た吉川ナスの中から3個、実を譲り受けました。 した。課員らは、「これまで続いた伝統野菜を絶 その後、市内の篤農家に趣旨を説明しました。 そのときに動いたのが、鯖江市農林政策課で

そして、同年12月、「吉川ナス」再興へ挑戦しよ

profile

砂畑 達也 すなはた たつや

1982年福井県鯖江市生まれ。社会 福祉士、介護福祉士資格所有。28歲 で大阪からUターンし、鯖江市役所 に入庁。2020年4月より農林政策 課で「吉川ナス」のPRや拡販業務、園 芸用ハウスの補助金業務などを担 当している。「はさがけ天日干し」を する地元のブランド米を東京の一流 ランに繋ぎ、存続の危機だっ た米作りを復活させた。プライベー トでは、地元の農業生産法人の自然 栽培部に所属し、ボランティアで自 然栽培米の生産を手伝っている。

鯖江市伝統野菜等栽培研究会

2009年12月、農家有志で結成。 鯖江市の伝統野菜「吉川ナス」 の栽培技術の向上、生産拡大、 伝承などを目的に活動している。 -時は栽培が途絶えかけた「吉 川ナス | を、現在は年間約4万 個まで再興させた。「吉川ナス」 を会員21戸で生産する。農林水 産省主催「令和3年度地産地消 等優良活動表彰 | (生産部門)で、 最高賞の農林水産大臣賞を受

> される優品の有効活用を目的に、道の駅と連携 にもつながりました。また、加工用として出 表するブランド産品に育っていることが 消費者がいるほどになり、吉川ナスが地元を代 販売し、いずれもヒット商品となっています。 にアレンジした「吉川ナスはまなみそ」を開発 ガー」(29ページ写真)や、 して開発した道の駅限定フード「吉川ナスバー 現在では、吉川ナスを求めて鯖江市を訪ねる `、研究

急成長のきっかけ

吉川ナスが当市のブランド産品にまで成長し

会会員の誇りです。

作戦で販路を拡大していきました。

14年4月に市内に「道の駅西山公園」がオープ

会員個人が関係者に直接宣伝したりと、草の根 シピ集や料理教室の開催によってPRしたり、 もらったり、地元の料亭に依頼して作成したレ 店などにサンプル品を持ち歩いて料理に使って

> した販売が可能となり、会員の栽培意欲の向上 福井県の郷土料理風

増やすことができました。

ってくれるところが少なかったからです。

そこで、研究会事務局職員が鯖江市内の飲食

大変苦労していました。栽培した吉川ナスを買

方、結成当初は生産した吉川ナスの販路に

等栽培研究会」(以下「研究会」)です。

農業者の意地やプライドがあったからこそで

ナスは順調に種取りができ、栽培量も

うとこの8戸で結成したのが「鯖江市伝統野

菜

ンし、吉川ナス専用売り場ができたことで、安定

方、年々生産量が増加しており、 販路拡大



上:色、光沢など3段階の品位区分があり、最上位のみ青果出荷する :会員は吉川ナスを誇りに思い、愛情をもって生産している

たきっかけの一つが、農林水産省 (GI) 保護制度への登録です。 の地 理的

産品との差別化を図れるほか、消費者は産品を 可能になります。この制度により、生産者は他 品は、地理的表示とともにGIマークの表示 して登録し、 壌などの生産地等の特性が、品質などの特性 信頼することができます。 結び付いている地域の農林水産品を知的財産と GIとは、伝統的な生産方法や気候 保護する制度です。登録された産 ・風 土

ました。 評価が高く、 形や大きさ、食味が優れているという点で市場 GI登録前の吉川ナスは、 - 県内での知名度も高まりつつあ 他のナスと比べて

てみてはどうか」と連絡がありました。 た前市長から研究会事務局に「登録申請をやっ のためのさらなる知名度向上が課題でした。 そんなとき、新聞でGI制度創設の記事を見

化、販路拡大、販売価格の向上をめざそうと会 務局で申請手続きを開始しました。 員一同が承諾し、2015年6月11日、研究会事 GIの登録によって、知名度向上とブランド

申請書は、支援窓口の「GIサポートデスク」



マヨネーズ味」他2種

労したようです。 録事例がなかったことから、申請書の作成に苦 でもまだ登録数が少なく、また、伝統野菜の登 ォローを受けながら作成していきました。全国 (地理的表示保護制度活用支援 中央窓口) 0) フ

業を繰り返しました。 に関する補正の指示を受け、書類を訂正する作 申請後は、農林水産省から複数回、申請書類

その後、16年5月に、農林水産省の審査官に

取り組んでいることが高く評価されました。 よる聞き取り調査や現地調査がありました。審 心に栽培に取り組み、吉川ナスを伝承しようと 査官からは、収穫量が少ないにもかかわらず熱

7月12日、申請から約1年1カ月かけてGIへ 登録することができました。 そして、農林水産省での審査会を経て、同年

では初めてです。また、国内の伝統野菜でも初 唯一の登録となっています。 めての登録でした。さらに、ナスでは現在、国内 吉川ナスの登録は、全国では14番目で、北陸

県外からもUターン

解され「鯖江の野菜といえば、吉川ナス」と言わ れるほどです。 す。吉川ナスの素晴らしさが広く地域住民に理 いま、地域に大きな変化がもたらされていま

しています。 産量もGI登録前の15年度の約1万個から、21 戸にまで増加し現在は21戸となっています。生 年度は約4万2000個を収穫するまでに増 8戸から始まった活動は、GI登録を機に16 加

に登録されていること、ブランド力があること が研究会事務局を訪ねてきました。彼は、GI を理由に吉川ナスに興味を持ったと語ってくれ から地元の鯖江市にUターンした20歳代の青年 昨年末、吉川ナスを栽培してみたいと、県外

名度の向上に、GI登録の効果があったのでは 関心を引いたという意味でも、ブランド力や知 この春から栽培に挑戦する予定です。青年の

ないかと思っています。

いきます。 組むための組織です。私たち研究会も参加し、 る「日本地理的表示協議会」が設立されました。 発展とGI産品の販路拡大をめざして活動して の登録団体とともに、GI保護制度のさらなる 体の活動活性化とGIの認知度向上などに取 全国のGI登録団体の団結を図り、GI登録 今年1月には、GI登録生産者団体が参加

題の一つとなっています。また、栽培技術の向 歳代以上が6割以上を占め、後継者の確保が課 上と継承、会員の収益確保も大きな課題です。 一方、課題もあります。現在、研究会会員は70

活動できるようめざしています。 とともに研究しており、今後も会員が継続して 農家が苦労してきたように栽培方法はかなり難 するものです。毎年、定期的に栽培講習会を開催 ベテラン会員が新規会員に栽培技術を直接指導 めています。これは、会員所有のハウスを利用し、 定しやすく簡易に栽培できる方法も、関係機関 しく、退会されてしまう新規会員もいます。 し、栽培技術の向上に努めていますが、過去の 「吉川ナスカレッジ」という新たな取り組みを始 これらの課題を解決するため、昨年からは、

向上を図れると考えています。 願中で、今年中の登録をめざしています。この 商標取得により、さらなるブランド化と知名度 現在、吉川ナスの地域団体商標を特許庁に出

ていきます。 に向けて、これからもさまざまな活動に挑戦し 地産地消、 栽培技術の継承、 会員の所得向