特集

山菜を農作物に

Part1 ● 山菜育種の現場
Part2 ● 山菜を冬季の柱に
Part3 ● 山菜の流通動向

栽培化と市場化への道程



山菜は、世界の人々が野生種に手を加え進化させてきた農作物の、いわば原点。

当たり前のように毎日食べている野菜も、ルーツをたどれば野生植物に行きつく。しかも山菜栽培化の営みは現在進行形。いまでも絶えることなく続けられている。市場に出回る野菜は、山菜が「出世」した姿でもあるのだろう。

今回の特集では、山菜を農作物として世に出した方々に話を聞いた。

何を目指し、どうやって改良してきたのか、そして販売への道筋。

そこからは山菜の底力と可能性もみえてくる。

Part1

ニンニク
ギョウジャニンニク
ウルイ
フキノトウ

美味しく見た目のよい作物に改良
4品種を登録

岩手県八幡平市

岩手県八幡平市で、2012～2017年、在来種のニンニクと山菜3種、計4品種が登録された。なぜ野生種を改良し、なぜ品種登録をしたのか。たった一人で4品種を育成した遠藤時弥氏と、品種登録に尽力した髙橋寿一氏に話を聞いた。

家族で食べるために栽培し探求心から育成

■ニンニク

遠藤時弥氏は、なぜ在来種を改良してきたのだろうか。原点は、ニンニクの観察に始まる。幼いころから、植物が好きだった遠藤少年は、家の畑や近くの山野で植物を観察することに没頭していた。あるとき、家の畑で栽培していたニンニクの珠芽[*1]を見ていると、リン芽から出る葉の数が1枚多いものがあることに気づいた。リン芽が地面に落ちると、そこから茎葉が生えてニンニクの球根が育った。

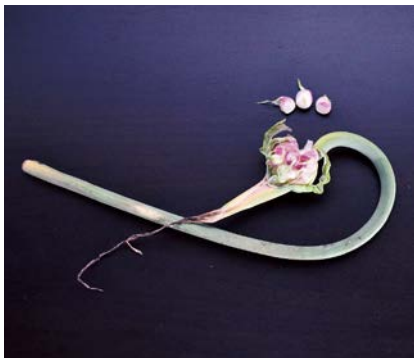
「見ると、ニンニクが大きかったり、小さかったり」

珠芽は、植物体のなかでも細胞分裂が活発な分裂組織であり変異が起こりやすい。遠藤少年は、観察から、珠芽に変異が起こりやすいと知る。

成長した遠藤氏は、1960年ごろからリン芽を植えてニンニクを栽培し、大きく育ったニンニクを選抜していった。いわゆる自然突然変異の選抜法だ。

遠藤氏は、ニンニクの珠芽を手に取り、そのなかに20～30個ぎっしり詰まったリン芽を取り出して見せてくれた。

「これだ、これ。最初の年に100個以上は植えたと思うな」



ニンニクの珠芽とリン芽

＊1 珠芽：食用でもある「ニンニクの芽」と呼ばれる花茎の先にできる栄養分を蓄え肥厚になった小さな球根のような塊。1塊に20～30個のリン芽と呼ばれる小さなニンニクの球根のようなものができる。一つひとつのリン芽から花が咲き種子が実る稔性の系統と、種子が実らない不稔の系統がある。不稔の系統は、交雑育種が不可能である。栽培は、一般的には球根のりん片を植えて栽培するが、珠芽のリン芽や種子からでも育つ。リン芽の場合、販売される球根の大きさになるまで3年ほどかかる。



八幡平バイオレット（ニンニク）



遠藤時弥氏

1935年、岩手県八幡平市（旧西根町）生まれ。八幡平市が品種登録した4品種の育成者。水稲とホウレンソウなどの野菜を生産しながら、ニンニクや山菜の品種育成と栽培を手掛ける。現在は高齢のため経営規模を縮小しつつも改良を続けている。経営規模1.4ha。



髙橋寿一氏

1951年、岩手県一関市生まれ。岩手大学農学部卒業後、八幡平市などで普及指導員を務め、岩手県園芸試験場でリンドウなどの花きの育種を手掛ける。再び八幡平市で普及指導員を務め、山菜栽培研究会の立ち上げや遠藤氏の改良品種の登録に尽力した。現職は一戸町農業担い手育成指導部長。

リン芽を植えると、地上には芽が出て茎葉が伸び、地中には食用になる球根ができる。そのなかから大きく育った球根を選んだ。

「何個選んだかって？　どれがいいかって見て、1個だべな」

2年目は、球根のりん片を1個ずつ植えた。りん片とは、球根が分球して5、6個できるニンニクひとかけのことである。3年目、また大きな球根を選んでりん片を植える。4年、5年と繰り返し、より大きなものを選びながら栽培を続けてきた。遠藤氏が、実家から独立していた時期は、姉が栽培を引き継いだ。

時を経て、1996年、選抜して増やしてきたりん片を2aほど植え付け、さらに選抜に力を入れていった。こうして、安定的に在来種より大ぶりな球根に育つ品種が生まれたのである。

「もともと、うちで食べるのにつくった。俺は、切って粕漬けにして食べるのが好きだな」

そのニンニクを販売しはじめ、ホウレンソウとともにニンニクで生計を立てるようになった。

■ギョウジャニンニク

ギョウジャニンニクとは、ニンニクの香りがするネギ属の多年草で、春に地下茎から伸びてくる茎葉は、古くから北海道で食べられてきた。数十年前からは東北でも食べられるようになっている。

「俺が中学を出た年、樺太から引き揚げてきた人に、こうして食べるんだ、ああして食べるんだって聞いた」

1970年ごろ、遠藤氏は岩手県の北部の各地の山から、200株ほどを採取してきた。選抜して栽培するためである。

ギョウジャニンニクは、種から生育する場合、一冬越えた翌年の春、葉が1枚だけ出る。2年目には葉が2枚、3年目には3枚目が出る。4、5年目ごろから、地下茎からわき芽が出るようになると、食べられるようになる。わき芽からは、葉しょうと呼ばれる茎を包んだ葉の基部が伸び、上部で緑の葉が開く。遠藤氏が美味しいと思うのは、白い葉しょう部のなかでも根元に近いほうだ。


八幡平行者（ギョウジャニンニク）


八幡平みどり（ウルイ）

「自分で食べるのに栽培した。伸びが少ない、分けつが少ない、そういうのは避けた。岩手山から採ってきたのは首を絞めるような味だったな。辛みと甘みのバランスがいいと美味しくて味が濃い」

200株から選抜して栽培していたが、1975年ごろ、さらに良い株を見つける。葉しょう部が太くて軟らかく、2枚の本葉が揃って出る株だ。それから40年以上、その一株を増やしてきた。

近年は、天然のギョウジャニンニクを採る人が増え、山に入ってもなかなか採れなくなっている。

「みんなして採ってしまって。育つのに年数がかかるから。2、3年前からはとくに少なくなって、ほとんど見つけれなくなってきた」

40年以上かけて栽培してきたことが、いま功を奏している。

■ウルイ

ウルイは、1958年ごろ、実家の近くの里山で見つけたものである。茎葉が軟らかく美味しい。ウルイは種類が多く、野生種のなかには交雑した可能性のある種もあれば、同じ種でも個体差があって、味も見た目もさまざまだ。遠藤氏は、岩手県内各地から100株ほどのウルイを集めて栽培し、最初に目を付けたウルイと比較した。すると、やはり最初に見つけた株が、ほかのものに比べて軟らかくて味が良いと分かった。確信を得ると、その一株から株を増やし、1970年ごろからは促成栽培して販売しはじめた。これが、いまの「八幡平みどり」である。

■フキノトウ

1998年、遠藤氏は直売所で形が良い天然ものが売られているのを見つけた。買って食べてみると苦みが少なくて美味しい。そこで、販売


マイルドばっけ（フキノトウ）

者を訪ね、近くを流れる松川沿いに自生していたと聞く。遠藤氏は教えてもらった場所に行き、近辺のフキの地下茎を7系統ほど掘り起こして持ち帰って畑で選抜を始めた。

「違うのはな、ほとんどアク抜きしなくていい。（選抜した理由は）収穫時期とか、収量とか、そういう問題」

フキノトウは、芽吹いたばかりで花茎が幼く、花茎を包む「ほう」と呼ばれる葉が多いほど美味しい。遠藤氏は、「ほう」が薄くて細く、枚数が多い一系統を選んだ。枚数が多ければ、美味しいだけではなく、収穫時に外側の傷んだ葉を数枚はがしても大きさに影響がないと考えたからだ。選抜を重ね、２００８年ごろには、苦みが少なく、「ほう」の枚数が多く、形も良いフキノトウを安定的に栽培できるようになった。

作物としての特長を見極めて品種登録

遠藤氏が育成してきた4品種に注目し、品種登録に導いたのが、当時、普及指導員を務めていた髙橋寿一氏である。農場で育成のいきさつを話していた遠藤氏は、ふと、一緒にいた髙橋氏に顔を向け、嬉しそうに言った。

「あれ、あの（山菜祭りの）とき、俺が食べる気なったら、ねぐなって（笑）。家さ持ってって食べるとか、家族さやるとか。美味しいがらな」

髙橋氏が遠藤氏に出会ったのは、１９７６年に八幡平の普及指導員に着任したのがきっかけである。園芸試験場での勤務を経て、再び普及指導員として八幡平に戻ると、遠藤氏がたった一人で4品種も育成をしてきたことに驚いた。

「遠藤さんとは古くからの付き合い。山菜の師匠です。遠藤さんが人生をかけてつくったものが日の目を見るようにしたかった」

髙橋氏は、研究会の立ち上げを働きかけ、遠藤氏が育成したニンニクや山菜の栽培を広めようと努めた。２００６年には、髙橋氏の働きかけで八幡平山菜栽培研究会が設立されている。試験場で育種や品種登録の経験もあった髙橋氏は、遠藤氏が改良した4品種の登録に踏み切る。

品種登録を出願するには、品目ごとに定められた項目について特性を整理し、類似した品種との相違点をはっきりさせなければならない。髙橋氏は、遠藤氏が育成してきた山菜が、作物として優れた特性を持っていることをまとめるため、それぞれ数年かけて調査した。

ニンニクについては２００６年ごろから調査を始めた。対照品種は福地系ニンニクである。調査を始めてから4年後の２０１０年に出願し、さらに7年後の２０１７年に「八幡平バイオレット」として品種登録された。ニンニクは、種子が実らない不稔性が多く、交配による品種改良が少ないため、専門家も少なく、登録に時間がかかったようだ。

「いま市場に多い福地系は皮の色が白いが、八幡平系は少し紫がかっている。植物の特性としては葉が1枚多く茎際が太い。同じ条件で栽培すると、遠藤さんがつくったニンニクは、福地系より20％ぐらい大きくなり、官能検査ではよりニンニクらしい味という結果が出ている。現在、岩手県生物工学研究所に成分検査を依頼することにしている。八幡平バイオレットの優位性がはっきりすればよいと思う」

ウルイは２０１２年に出願し、２０１５年に「八幡平みどり」として登録された。意外にも、ウルイの品種登録は初めてのことである。ウルイとはギボウシの仲間で、遠藤氏が育成したのは、八幡平の辺りでは山ウルイと呼ばれるオオバギボウシ系である。髙橋氏は、観賞用のサガエギボウシと食用の通称、「里ウルイ」（タチギボウシ系）を対照し、特性を調査していった。

「通称、茎と呼ばれているが、正しくは葉柄。葉よりも葉柄が美味しい。遠藤さんが育成したものは、軟らかくて硬くなりにくい」

ギョウジャニンニクは２０１２年に出願し、２０１７年に「八幡平行者」として登録された。

「どこに注目したかと言うと、1年ごとに出てくるわき芽が揃っていること。促成栽培したときに、2枚の葉がずれたり、割れたり、葉しょうが広がったりしないこと。調査の際、私は、そういうふうに遠藤さんが選抜した株を評価した。2枚の葉の大きさや長さが揃って真っすぐにすっと伸びて美しい。遠藤さんは、緑の葉と、葉しょうの白と、間の赤みがかっているところ、だいたい3分の1ずつの長さになるとバランスが良いと言っている」

ギョウジャニンニクも初登録である。髙橋氏は、対照品種がないため、

登録品種の作物としての特長

【八幡平バイオレット（ニンニク）】
2017年品種登録　登録番号第26172号



球重平均が120ｇあり福地系より20%重い。ニンニクの外皮の色が紫色。すべての株で花茎が伸びてくるため、茎ニンニクとして収穫・販売できる。
※ニンニク：ヒガンバナ科ネギ属の多年草。日本の在来種は、中央アジアが原産と考えられ、寒地系と暖地系がある。寒地系では、青森県の福地系ニンニクの「福地ホワイト六片」が有名である。岩手県内の寒地系はいくつかあり、なかでも八幡平系が多い。球根を包む白い皮が紫色を帯び、福地系より大ぶり。「八幡平バイオレット」は八幡平系である。写真左が八幡平バイオレット、中央は福地系、右は八幡平系。

【八幡平行者（ギョウジャニンニク）】
2017年品種登録　登録番号第26201号



太くて軟らかい。萌芽期の本葉2枚の揃いが良く、葉しょう部の裂けが少なく絞まりが良い。葉しょう部も味が良く食用にできる。
※ギョウジャニンニク：ユリ科ネギ属の多年草。日本産の亜種。ヨーロッパやロシア、中国大陸などにも分布。日本では北海道から近畿以北に自生している。古くから主に北海道で食べられてきたが、数十年前から東北で食べられるようになり、現在、東北や長野で栽培されている。山で修業する行者と呼ばれた人々が、体力をつけるために食べたという言い伝えから、行者ニンニクと呼ばれている。ヤマビル、ヤマニンニク、キトビル、キトピロとも呼ばれる。

【八幡平みどり（ウルイ）】
2015年品種登録　登録番号第24450号



軟らかく硬くなりにくいため、収穫期の長期化が期待できる。白い茎（葉柄）部分が長く収量が多い。
※ウルイ：ユリ科ギボウシ属の多年草。東アジア原産。北海道から本州に分布。主に東北地方で山菜として食べられてきた。全国的には観賞用として栽培されているギボウシもある。食用の野生種には主にタチギボウシとオオバギボウシがある。タチギボウシは葉柄という葉の根元に近いところが立つように生えるが、オオバギボウシは葉が根元からぱっと開く。岩手県では、タチギボウシは通称「里ウルイ」、オオバギボウシは通称「山ウルイ」と呼ばれ、どちらも食用になる。「八幡平みどり」はオオバギボウシ系。

【マイルドばっけ（フキノトウ）】
2012年品種登録　登録番号第21525号



「ほう」の数が、秋田大フキの2倍に当たる40枚以上ある。苦みが少なく、食べやすいため料理のレパートリーが広い。
※フキノトウ（ばっけ）：キク科フキ属の多年草。日本原産。栽培品種では、愛知早生フキ、秋田大フキなどがある。フキノトウはフキの芽。「ばっけ」は北海道から東北にかけてのフキノトウを指す方言。

ニラと比較しても良いとする規定のとおりに調査してみた。
「ニラと比べたら、当たり前だけど全部違った（笑）。それじゃ、あんまりだと思って、次の年、自分で特性の調査項目を決めて各地のギョウジャニンニクと比較した」
フキノトウは、愛知早生フキを対照として調査し、2010年に出願した。登録は最も早く、2012年に「マイルドばっけ」として登録された。

新品種を広めるため二人三脚で研究を継続

遠藤氏が育成した4品種の育成者権は八幡平市が持っている。育成・栽培の権利は、八幡平山菜栽培研究会にある。現在、遠藤氏は、研究会の会員にニンニクの種球や、ギョウジャニンニク、ウルイの株を増やし、会員に販売している。
現在、品種登録された4品種のうち、遠藤氏をはじめ、会員の間でも、ニンニクとウルイの栽培と販売が先行している。山菜は、天然物が出回る前に販売すると売れ行きが良い。そのため、遠藤氏はウルイを半促成栽培してきた。
遠藤氏は、ギョウジャニンニクとフキノトウも促成栽培で販売しやすいようにしたいと、いまでも高橋氏

とともに研究を続けている。高橋氏は、職場や自宅の畑で登録した4品種と、対照品種を栽培しながら研究を続けている。遠藤氏がアイデアを出し、高橋氏が栽培試験をするという形だ。

いまのところ、ギョウジャニンニクとフキノトウは栽培自体が難しいのが課題だ。本来、ギョウジャニンニクを促成栽培するなら種子から栽培したほうが面積を確保しやすいが、株分けしているので増やすのに時間がかかる。また、株分けしてから会員が出荷までに3年ほどかかる。

ばっけは、そもそも地下茎が伸びて芽を着生させる。「マイルドばっけ」は芽の出る位置が少し離れるため露地栽培に向いている。単位当たりの収量がほしいハウス栽培には向かないのが目下の課題だ。

試験圃場に行くと、ニンニクは福地系と八幡平バイオレット、ウルイはオオバギボウシとタチギボウシ、ギョウジャニンニクは2年目のもの、3年目のものなどが、所狭しと栽培されている。

「遠藤さんから、いろいろ宿題が出されるんです。ニンニクの種球の根切りがしやすいように底部がきれいに平らになるように選抜できないかとか、ばっけは、もっと収量があるのを選んでくれないかとか、促成栽培に向いているのを選んでくれないかとか、いろいろです」

いま進めているのは「八幡平行者」の改良品種だ。取材中、二人の相談が始まる。

「高橋さん、あのギョウジャニンニク、あれから1本増やしたよ」

「どっちから選んだんですか」

高橋氏は、遠藤氏を先生と呼ぶ。自身も研究者でもあった高橋氏は、後に遠藤氏について次のように語っている。

「遠藤さんは学者肌。特性の見方が鋭い。葉っぱ1枚違うって、普通の人は気づかない。植物の特性を観察して価値を見つけていく力は、研究者よりも優れていると思います。それは天才的と言っていいんじゃないかな。なかなか一人で4品種も育成できるものではありません」

遠藤氏にとって4品種の登録はゴールではない。品種登録されたとき、遠藤氏はどう思ったのか尋ねた。

「何も考えねえ。とにかくよ、俺が喜ぶんじゃなく、登録が決まったって言ったら、それを努力して伸ばす。そういうふうな気持ちになったな。みんなして販路拡大してな。俺はそっちのほう思ったな」

二人三脚の研究はまだまだ続く。

（取材・文／平井ゆか）

Part2

サラダウルイ
タラの芽

山菜栽培を冬季の経営の柱に

岩手県洋野町

岩手県洋野町で果樹を中心に農業を営む下川原重雄氏は、2013年、「サラダウルイ」の名で、生で食べられるウルイの販売を始めた。1980年代から始めた山菜栽培は、いまや果樹栽培と並んで経営の柱になっている。下川原氏に、山菜を園芸作物として事業に発展させた経緯を聞いた。

半促成栽培を取り入れ選抜しながらウルイを改良

洋野町は、青森県境の岩手県最北の沿岸部に位置する。沿岸部の旧種市町では漁業、内陸部の旧大野村では農業が営まれている町だ。北上高地の山間部にあり、夏季に冷たい空気を運んでくる偏東風「やませ」の影響を受けやすいことから、旧大野村では水田よりも畑地が多い。

旧大野村で生まれた下川原氏は、20歳で実家の農業を継ぎ、岩手県葛巻町で山ブドウのワインづくりが始まったのを機に、山ブドウやリンゴの果樹栽培を始めた。いまではジュース加工・販売まで手掛け、地元では山ブドウ栽培の第一人者として知られる。

下川原氏が、山菜の栽培を始めたのは1980年代のことだ。初めに手掛けたのは、山野に自生するタチギボウシ系の通称「里ウルイ」と呼ばれるウルイである。

「この辺じゃ、ウルイは食文化として根付いているから、みんな栽培してる」

下川原氏がみんなと違ったのは、質の良いものを選抜し、半促成栽培

を始めたことだ。

ハウスで半促成栽培を始めたのは1990年ごろだった。岩手県内の先進事例を視察した後、それまでの露地栽培から半促成栽培に切り替える。隣近所の人たちに集めてもらったウルイの株を譲り受け、より良い株を選抜して栽培し、産直などで徐々に販売を始めた。半促成栽培と販売以降、さらに選抜に力を入れ、茎が長くて太く、葉の形が揃ったウルイを育成した。

「(根元から)すぐ葉っぱが広がるもの、すっと伸びるもの、茎が細いもの、太いもの、いろいろある。葉っぱが広がって草丈が伸びないものは捨て、太さがあって量が取れるものを選んできました」

栽培方法は、ほぼ自己流である。軟らかく栽培するため、やや遮光率を上げ、淡い黄緑色をした軟らかいウルイを栽培した。

「12月から芽を出すまではきれいなビニールをかけて光を当てます。芽が出たら、葉が広がらないで草丈が伸びるように、古くて汚れたビニールを2、3枚重ねて張ります、寒冷紗みたいに。遮光はなんでもいいんですよ。自分で決めた色になるように、色を見て管理しています」



下川原重雄氏

㈱下重農園代表取締役。1953年、岩手県洋野町(旧大野村)生まれ。高校卒業後、2年間千葉県で養豚を学び実家の養豚業を継ぐ。その後、リンゴや山ブドウの果樹や野菜の栽培を始め、1980年代に山菜栽培、1989年ジュースの加工業、2016年惣菜・菓子加工業を始める。洋野町山菜栽培研究会会長および山ブドウ栽培の第一人者として洋野町に山菜・山ブドウの栽培を広める。経営規模:山菜・野菜のハウス14棟・露地80a、果樹3.6ha。従業員:夫妻およびパート夏季6人、冬季4人。妻は加工・販売を担当。

首都圏の市場に向け「サラダウルイ」として出荷

当初、販売量は限られていたが、2000年代に入ると山菜を取り巻く状況が変わり、販売量を拡大するチャンスが訪れた。

従来、中国産の安い山菜の流通量が多かったが、2002年に中国産野菜の残留農薬が問題になった影響で、国産の山菜が注目されるようになった。また、ウルイなどの山菜は傷みやすく、従来、生鮮品として販売するのが難しかったが、チルド流通が発達したことによって、生のまま出荷できる環境になった。

「昔は、山菜の相場は安かったのですが、まとまった量で売れるようになって採算が合うようになりました。何より、生で売れるようになったので、本格的にウルイを経営に取り入れました」

主な出荷先は、地元の農産物直売所(以下、直売所)で、ほぼすべて地元で消費されていた。しかし、その後、地元の直売所を通じて首都圏にも売れるようになる。その経緯はこうである。

少し遡るが、直売所ができたころ、冬季に販売できる作物をつくろうと山菜部会が立ち上げられていた。雪国の直売所では冬から春先まで販売する作物が限られてしまうからだ。2012年には、山菜部会を前身とした山菜栽培研究会が発足し、下川原氏は会長として研究会を率いることになった。そんなとき、山形の「雪うるい」をスーパーで見かける。

「ウルイがスーパーで売られてるのを見て、ああ、売れるんだ。我々も、向こう(首都圏)で売れるようにしなきゃって」

研究会発足の2013年、下川原氏が育成してきた黄緑色のウルイを、生でも食べられる「サラダウルイ」として売り出した。地元の直売所から首都圏の直売所やレストランに売り込むと、さっそく注文が入る



サラダウルイ(選抜したウルイの半促成栽培)

ようになった。

「黄金色にも見えるので、料理する人が使ってくれたりして。生でも食べられるし、浅漬けでも食べられる。いろんな食べ方があるようですね。使った人から聞いて気づかされたのが、葉っぱが食べられること。それまで葉っぱは食べるもんじゃないと思っていました」



タラの芽の水耕栽培

下川原氏は、サラダウルイを研究会の会員たちに株分けしている。

「この10年は、ウルイの質が揃うようになって、ほとんど捨てずに済むようになっています。私は目視で決めますが、研究会が始まってからは、遮光率や温度を計測しています」

下川原氏の農場のウルイの出荷量は、1袋4～5本入りの150gが1シーズン約5000袋。地元でも首都圏でも手が出やすい100円台で販売できるように、数年前に200gから150gに減らしたのだという。

地元の直売所でも、天然ものや自家栽培のものが容易に手に入るのにもかかわらず、サラダウルイは人気だ。現在、出荷量の8割は地元で販売され、2割が首都圏で販売されている。

「地元でもサラダウルイが売れるのは、やはり天然ものより食べやすいからだろう」

研究会では、タラの芽とギョウジャニンニクの出荷も始めている。下川原氏は、タラの芽が採れるタラノキの栽培を始めた。それまでも洋野町ではタラの芽を栽培してきたが、4、5年で枯れてしまう。そこで、山形県の真室川町で10年以上持つという「あすは」を育成した人から株を譲り受け、さらに選抜しながら栽培していった。タラの芽も首都圏では売れ行きが良く、半数は地元の直売所、半数は首都圏の直売所などに出荷されている。

「最近は、地元でも山菜を買う人が増えてきました。いまは果樹と並び山菜が経営の柱になっています。ホウレンソウを1年生産するのと同じぐらい収益がある。売れるようになったので、みんなもつくりやすくなったと思います」

年中出荷で忙しい経営にしたい

下川原氏は年中忙しい。12月、ハウス3棟でウルイの仕込みを始める。株を増やすために栽培していた移動専用ハウス3棟から、半促成栽培用のハウスに移植する。電熱線で加温しながら2月初めから出荷を始める。同じく12月、タラの芽も準備を始める。タラノキの枝を伐り、芽が出てくる節を残して短く切り分け、ハウス2棟で水耕栽培する。1カ月ほどで育つので、1月下旬から収穫を始め、収穫し終えたらまた水耕栽培し、4月下旬ごろまで出荷を続ける。研究会の会員にもタラノキの枝を切って販売している。

3月からは、タラの芽のハウス1棟を野菜の育苗に使用し、4月からウルイの移動専用に使用したハウスでトマトやキュウリを栽培する。

5月には、露地栽培のタラの芽が一斉に収穫適期に入るので、大忙しだ。山菜の出荷が終わると、7月からは野菜と果樹の出荷が始まる。

こうして、作物と労働とハウスの運用をうまく組み合わせている。

「果樹は7月から1月まで、山菜は2月から5月まで。山菜はちょうど果樹の出荷と重ならない時期にできます。だから年中忙しい。山菜栽培を取り入れたのは、そもそも年中作物を出荷できるようにしたかったからです。これまで6月が空いているので、今年はサクランボを植えました（笑）」

30年以上前から選抜してきた山菜が、下川原氏の冬季の経営の柱に成長し、地域の生産者たちにも広まり、洋野町産の春の味覚として人々の楽しみになっている。

（取材・文／平井ゆか）

Part3

山菜の流通動向
この30年

春を告げる〝つまもの〟から季節野菜へ
人工栽培で乗り越える原発事故の影響

小林彰一（流通ジャーナリスト）

需要が拡大して生産量が増え、単価も手頃に周年野菜になることを「野菜に出世する」という。かつては細々と生産されていたものでも「出世」した例は多い。山菜も人工栽培化が進み、「出世」への可能性がふくらんできている。

古くから培われてきた山菜の文化

どんなに厳しかった冬の寒さも、もう終わり……。そんなふうに春を告げる山菜がフキノトウだろう。年内から和食でいう〝はしり〟の食材としての需要はあるが、東京では2～3月上旬に、根雪の残る山間では5月下旬と時期は異なっても、枯草のなかから、あるいは凍土の割れ目から、フキノトウが顔をのぞかせたら、人間を含めて自然界ではすべてが動き出す、という感もある。

一茶の句にも、「草の戸に　春は来にけり　蕗の薹」とある。しかし、早春のほんのひとときでフキノトウの旬は終わる。3月、4月ともなれば、山間部ではギョウジャニンニク、コシアブラ、ウルイ、コゴミ、さらに初夏まで木の芽としてタラの芽、根曲がり竹など山菜類が、豊富なシーズンとなるのだが、やはり春本番といえばワラビであろう。

万葉の時代にも、「石激る　垂水の上の早蕨の　萌え出づる　春になりにけるかも」と詠われた。荒畑や採草地などの陽あたりのよい斜面に、「わらべ（童）の手」に似た草姿が点々と頭をもたげる。春たけなわの風景である。

人々は、春の到来を待ちきれず、山菜を採りに山に入る。はたして、待ちわびたものを得られて喜んだのもつかの間、同時に、風邪をこじらせたり、手足に怪我をする、虫に刺される、冬眠から覚めた蛇にも出会うだろうし、暖をとる焚火の火が思わぬ災厄を引き起こすこともあるかもしれない。

だが一方で彼らは、体験的に免疫的に山菜など野草の効能を知っている。フキノトウは、食欲増進や痰切り、咳止めに。また、葉や茎の生汁は、虫刺され、軽いやけど、切り傷に有効だといい、ワラビには、熱があるときや暑い日などに、体の熱を取る効果があり、安眠が得られる。さらに根を焼いた灰を油で練ってつけると、蛇や虫の毒に効くのだという。雪の下から訪れる春は、山菜の形をとって人々の体、そして心を癒してきたのだろう。

山菜類は本質的に、地域に生きる人々に四季折々の自然がもたらす、食用、薬用の草木類、菌茸類の総称である。こうしたものは、その旬において自身の食用分以上に採取できるから、他の地域、とくに人口の集中した街場で立ち売りされてきた。

江戸時代、町民文化全盛時には、そうした季節を告げる山菜類、野草類は大いに珍重され、旬より早く出るものを「はしり」、ピークのものを「さかり」、遅く出るものを「なごり」と呼んで、和食の突き出しなどで料理人がその技量を競ったといわれる。

とくに「はしり」つまり促成栽培は、江戸の大きなマーケットを控える現在の足立区や江戸川区などで発達し、唐傘などに使っていた油紙を用いて、加温または無加温の簡易温室で栽培して高値で売ったという記録も残っている。それが、天保の改革など「奢侈禁止令」で何回もやり玉にあがるものの、その伝統・技術は引き継がれ、現在の促成栽培技術の先駆けになったことは言うまでもない。

タラの芽は市場統計の「その他」から独立

山菜類とはどんな規定があるのだろう。林野庁（業務資料）や財務省（貿易統計）では、「ワラビ、ゼンマイ、フキ、ウド、曲がり竹、タラの芽、アザミ、サンショウ、ジネンジョ、ツワブキ、マタタビ、その他」と12分類しているが、アザミ以降はピンとこない。また、学会によっては、ユリ根やアシタバ、ジュンサイなどを入れる場合もある。

野草の〝若い芽、若い葉〟を食用にしているもの、といった共通項があるようだが、それは生産、流通分野でいう「促成もの、つまもの」、和食の分野では「はしり」とほぼ重

複している感がある。

ワラビは、昔から寒地の雪を破って出るものほど、香り高いと珍重されていたようだ。いまでも各地で、シーズンを待ちかねて山に入る人は多い。山菜取りツアーなども企画されているほど。暗い湿地に生息するイメージのある羊歯類の若芽、ゼンマイやコゴミに比べ半日蔭を好むのだが、ワラビ採りは陽気でやや明るい感じもある。

フキは地下茎で増殖し、全国どこでもブナ帯の耕作地、海辺から草地に自生している。地方によっては、福寿草のつぼみに似ているところから、春の縁起物「富貴」とする。

東京市場における入荷統計でみると、山菜は「きのこ、山菜類」に分類されている。ところが、そのカテゴリーに入っている山菜品目は「ワラビ、山ウド、タラの芽、その他山菜類」しかない。山菜類の代表格ともいえるはずのフキノトウが入っていないのは、「つまもの野菜」に分類されているためだ。

つまもの野菜とは、和食などに付け合わせて季節の訪れを告げる、あるいは彩りに使われる小物野菜である。通常は、一般家庭では使われない、もっぱら料理店などの業務用食材である。山菜などもつまもの的に使われるが、実はほとんどのつまもの品目は周年栽培されているものである。

需要拡大がもたらす野菜への出世

年始めに真っ先に出てくる山菜はフキノトウであり、現在は家庭でも購入する野菜類である。山野に自生して、季節を知らせてくれるが、ごく短期間だけしか出回らないし、需要も限定されているといった、季節性が強いものが、「山菜」だと規定される。

だが、フキノトウに関しては〝山菜王国〟を自任する山形県が、2～4月の天然物の時期以外に、促成栽培と抑制栽培をつないで周年供給している。夏場でも出てくるほど抑制栽培である。ひろく季節野菜として知られ、家庭でも購入される「山菜」という狭い範疇から飛び出している。

かつてつまもの野菜だった、オオバ、カイワレ、さらにミニトマトも、いまや普通の野菜である。これを大衆化というが、本来は需要も限定され、生産も少量で価格も高かったものが、需要も拡大して生産量が増え、単価も手頃に周年野菜になることを「野菜に出世する」という。フキノトウも同様の事態が起こるのか。山菜から〝野菜〟への進化過程にあるのだろうか。

平成時代に入ると、自然食品ブームが起きた。山菜類なども天然そのもの、というイメージがあって、需要が高まり、市場入荷量も増えていった。その当時から、山菜類の人工栽培の研究が活発化していくのである。

早くから軟白技術が確立して栽培・販売時期が伸びていた山ウドの成功例もあるが、草であるフキノトウ、ワラビ、ギョウジャニンニクなどは早めに技術が確立して、いまや苗はネットでも買える。

やや時間を要したのは樹木類で、最も成功例とされるのが、単価も高く需要側にも強いタラの芽だ。入荷が急増したため、東京市場では平成2年に「その他山菜類」から分離独立し統計がとられている。

福島原発事故が山菜市場に大きく影響

山菜類の入荷状況を平成の30年間を10年おきに辿ってみると、平成時代に入ってからは10年ごろにかけて入荷は増え続けるが、以降、20年にかけては横ばいからやや漸減傾向で推移した。それが30年になると、20年対比で入荷数量は48％も減少し、平均単価は1・8倍にもなった。平成時代、山菜類に何が起こったのだろう。

20年と30年を対比すると、簡単にいえば「量半減・単価2倍」ということになる。

この10年にこれほどの状況変化をもたらしたのは、平成23年の東日本大震災、とりわけ同時に起こった福島県の原発事故だった。福島県をはじめ関東から中部地方にかけての広域に放射性物質が飛散。福島から茨城、埼玉、栃木、群馬、新潟、長野にかけての山野の土壌を汚染した。野山の自然の恵みである山菜類を直撃したのである。

実際に、きのこ類から山菜まで、発生地の土壌からは基準を超える放射性物質が検出され、出荷が禁止になるとともに、基準をクリアしていても、福島県に限らず「野山から採取される野菜類」は〝食べない方が無難〟といった敬遠気運が蔓延したのである。それが、平成20年対30年の入荷数量激減の背景である。

20年対30年、個々の品目からみてみると、フキノトウは入荷量47％減（単価62％高、その結果売上高は14％減、以下同様）、ワラビ34％減（4％安、37％安）、山ウド56％減（19％高、48％安）、タラの芽53％減（47％高、31％安）、その他山菜類36％減（2・4倍高、55％高）、以上合計で48％減（82％高、6％減）で

ある。

ダメージの大小という見方をすれば、全体平均では48％減だが、減り方が大きかったのは山ウド、タラの芽、フキノトウの順。

このうち山ウドは、半分以上減ったのに約2割しか高くなっていない。ウドの需要は軟白ウドと山ウドで賄われている。一方の山ウドが敬遠されたため（売上高は半値になった）、軟白ものに一部需要が移動したか。

タラの芽は半減以上であったことから5割近く突出して高くなった。このパターンは成長品目である。いま人工栽培が普及しているために、かつてより天然物は少なくなっていることや草類より樹木類の安心感の差でもあるのだろう。売上高は3割減程度にとどまった。

フキノトウは、半減したら6割以上高くなった。年初め早々に出てくる縁起物でもある山菜の底力である。業務用はもちろん家庭用でも需要がある証拠でもある。

ただし、問題はワラビである。3割強の減少にとどまったが単価は4％安くなった。売上高は4割も下回り、山菜のなかでは一番のダメージを受けている。いまは促成栽培されたものも徐々に増えているが、実際にまだまだ天然物が多く、消費者も土壌汚染を（イメージであっても）危惧する割合が高い品目だからか。

その一方で注目されるのは「その他の山菜類」である。20年・30年対比では数量で36％減ったものの、単価は2・4倍も高くなり、売上高も6割近く増えて、合計の売上高を6％減にとどめた立役者だ。

「その他」のなかには、ギョウジャニンニク、コシアブラ、ゼンマイ、曲がり竹などの常連も入っているが、なによりも、近年、急速に伸びているウルイやコゴミが存在感を増してきていることは、セリ人や仲卸業者が認めている。

		平成2年	平成10年	平成20年	平成30年	20年対30年比
フキノトウ	入荷量（t）	100	119	103	55	▲47%
	売上高（千円）	115,955	240,132	241,123	208,395	▲14%
	kg単価（円）	1,160	2,018	2,341	3,789	162%
ワラビ	入荷量（t）	99	125	123	81	▲34%
	売上高（千円）	132,462	151,975	134,808	85,536	▲37%
	kg単価（円）	1,338	1,215	1,096	1,056	▲4%
山ウド	入荷量（t）	1,199	1,281	928	406	▲56%
	売上高（千円）	598,301	726,327	466,784	244,006	▲48%
	kg単価（円）	499	567	505	601	119%
タラの芽	入荷量（t）	96	131	122	57	▲53%
	売上高（千円）	354,432	480,377	470,920	322,791	▲31%
	kg単価（円）	3,629	3,667	3,860	5,663	147
その他山菜類	入荷量（t）	406	565	562	358	▲36%
	売上高（千円）	537,544	563,870	625,506	970,896	155%
	kg単価（円）	1,324	998	1,113	2,712	244%
合計	入荷量（t）	1,900	2,221	1,838	957	▲48%
	売上高（千円）	1,738,694	2,162,581	1,939,141	1,831,624	▲6%
	kg単価（円）	915	974	1,055	1,914	182%

山菜類が安定的に伸びていくために

山菜類が今後、安定的に伸びていくためには何が必要か。山菜類の性格から卸売市場流通の品揃え・供給機能を活用しながら、2～4月の旬（ピーク）の出荷数量を安定化させて、小売店の季節商品に定着させることと、業務用需要を前提として促成栽培、抑制栽培技術の確立で、販売時期を伸ばしていく努力が必要である。

ほとんどの山菜類で人工栽培が試行され、成功事例も増えている。主要産地がさらなるブランド化のため、量を確保し安定供給を目指すという側面、栽培を調整して食べやすさ、美味しさなど品質追及という要素もあるだろう。

一般需要喚起のために、消費者へのメニュー提案、機能性訴求を期待したい。