

## H25地域協働研究（地域提案型・前期）

### RF-07 伝統野菜等の活用による6次産業化の展開

課題提案者：岩手県県北広域振興局農政部、研究代表者：総合政策学部 教授 吉野英枝  
研究メンバー：小原貴子（岩手県県北広域振興局農政部）、小田豊（岩手県県北広域振興局農政部）

#### <要 旨>

本研究では、人口の過疎化・高齢化の進行により地域の活力が失われつつある中、岩手県県北地域に点在する伝統野菜とその活用方法の提案という新しい視点から、活動の担い手となる地域の高齢者のくらしの活性化と農業振興と地域の活性化を図る。具体的には、レシピの投稿サイトである「クックパッド」に注目する。そこには京野菜など多くの伝統野菜の調理方法が掲載されているが、岩手県からの情報発信はほとんどみられない。そこで、久慈広域振興局管内で栽培・加工・摂取されている伝統野菜（地きゅうり・ねまりいも・きくいもなど）を発掘し、これらの調理方法をクックパッドに掲載する方法とその効果を提案した。

#### 1 研究の概要（背景・目的等）

岩手県の県北地域では、レタスやほうれんそう、雑穀が栽培され、いわて短角牛ややまぶどうなどの生産にも力をいれてきた。またウニ・アワビ・ホヤの採取にも取り組んでおり、第1次産業を基軸とした産業振興に期待が寄せられてきた。しかし、内陸と比較し、人口の減少や高齢化が著しく、地域経済の縮小や東日本大震災の影響により、当地域を取り巻く環境は厳しい状況にある。

こうした状況を打開すべく、岩手県では農業分野において、「6次産業化の推進」を重点施策の1つとして掲げ、農林畜産物の高付加価値化に取り組んできた。昨今の消費者ニーズの多様化や農産物の産地間競争が激化する中であって、今後は「そこにしかないもの」、「そこでしか味わえないもの」を連鎖的に結び付け、地域風土に根差した特徴ある農産物を活用した高付加価値商品の開発が望まれている。

そのひとつが古くからその地域で栽培されている伝統野菜である。伝統野菜は、収穫量が少なく、自家消費が主体となっているが、県北畑作地域においては、地域の人々が古くから受け継いできた、地域に根差した農産物である。そこで、県北地域において、伝統野菜等や調理メニューの掘り起こしや保存を行い、地域特産物として育成・普及させ、また、これらを活用した商品開発や販売活動などを積極的に展開し、地域資源の知名度向上による農業振興と地域の活性化を図ることが必要である。

#### 2 研究の内容（方法・経過等）

研究の内容は、まず岩手県立大学の学生とともに、県北広域振興局管内の2市3町3村（久慈地方：久慈市・洋野町・野田村・普代村、二戸地方：二戸市・一戸町・軽米町・九戸村）に位置する複数の産直施設を訪問し、伝統野菜の栽培や加工の現状について現地調査を行った。対象となった産直は、産直まちなか（久慈市）、産直はーぶる（野田村）、産直ゆうきセンター（洋野町）、サラダポウルこずや（一戸町）、キッチンガーデン（二戸市）である。調査では栽培している伝統野菜の種類、栽培方法、

栽培規模、栽培量、採種方法などを聞き取り調査で明らかにして、品目、由来、生産地域、生産者を確定した。

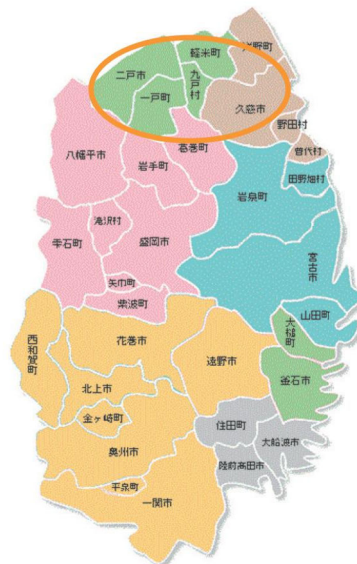


図1 調査対象地域

続いて、上記の産直施設と管内の食の匠や伝統野菜の調理経験者に調理した伝統野菜の種類、調理方法などについて聞き取り調査をした。

ところで「クックパッド」とは全国600万人をこえるユーザーを抱える料理の投稿サイトである。学生や産直関係者にきいたところ、献立やメニューを考える際に、携帯電話やスマートフォンで手軽に利用できるサイトで、閲覧時の利用料も原則無料（一部専門的なページは有料）である。買い物中や調理中でも「クックパッド」を見ながら、買い物や調理を進めることができる。スーパーで見かけた野菜や豆類で、調理方法が浮かばない時でも、「クックパッド」があれば、まったく問題なく調理ができる。また、無料の会員登録をすれば、だれでも投稿が可能である。

クックパッドには多くの調理メニューが掲載されているが、伝統野菜を素材にした調理についても掲載がある。たとえば、「九条ねぎ」（京都）を素材としたレシピ

は435件、「加茂なす」(京都)は93件掲載されている。また産地が特定されていない「きくいも」は202件の掲載がある。しかし、「地きゅうり」はゼロである。そのほか岩手県の特産品である「南部一郎かぼちゃ」(一関市)2件、「そばかけ」2件、「盛岡冷麺」(盛岡市)でも21件と総体的に発信がすくないのが現状である。



図2 クックパッドの掲載例(まめぶ)  
http://cookpad.com/recipe/ より引用転載

### 3 これまで得られた研究の成果

#### ①伝統野菜の種類と調理方法の確認

岩手県県北地方で栽培されている伝統野菜としては以下のような数種類の野菜類が確認できた。

表1 伝統野菜の名称とその食べ方

品目	名称	主な食べ方	特徴
きゅうり	地きゅうり	生食	みずみずしさが普通のきゅうりと段違い
		塩漬け	
かぶ	さとうかぶ	おかゆ	名前のとおり甘い
とうもろこし	むかしきみ	茹でる	しなみがあつて噛むほど味が出る
いも	ネマリイモ	とろろ	煮物にするとサトイモの食感
		漬物	



写真1 久慈地方の「地きゅうり」

伝統野菜については、栽培に取り組んでいる農家が限られている。自家採種している種類が極めて少なく、種子は購入している。栽培していない場合でも自然と成長する種類がある。伝統野菜を使った料理には地域独自のレシピがある。などが明らかになった。

また、上記の状況から今後、生産者を増やして、生産する種類や量を拡大していくことは困難な点が多く、生産量の拡大ではなく、調理方法の記録とその普及にかかわる新しい取り組みをしていくうえで、6次産業化に資する方向での研究を目指した。

#### ②「クックパッド」への掲載に向けたレシピの記録

聞き取り調査で得た伝統野菜の調理法については、「クックパッド」の書式に基づいて記録した。材料とその分量、調理法に加えて、この調理にまつわるエピソードや、作り方のコツなども「クックパッド」には掲載できるようにになっているので、聞き取り調査のなかで、エピソードや調理の背景などを詳しくきいた結果をシートに記録した。

#### ③現地での発表会

調査に協力していただいた関係機関・産直関係者を対象にクックパッドの内容およびレシピを掲載する方法について、現地報告会を行った。これは農業者および産直が自ら地域の伝統野菜や調理法をインターネットを用いて発信するという活動に踏み出す契機となるように企画したものである。電子情報の受信は多くの県民がこなしているが、発信に関してはまだまだ弱いのが現状である。

本研究は県民自らが地域独自の農産物や加工法について情報発信していくためのきっかけづくりになったものとする。その結果、地域住民自身が地域のことを知り、伝えていくことに取り組んでいくと考えられる。

### 4 今後の具体的な展開

今回の研究では聞き取り調査に基づいて、伝統野菜を使った加工品づくりを記録をクックパッドの書式にあわせて記載してきた。今後は実際にクックパッドに多くのメニューを掲載することが必要である。

そのために材料となる伝統野菜の写真と調理の工程の撮影が必要になる。本研究は研究時期の制約から、主要な伝統野菜である「地きゅうり」の調理工程を記録することができなかった。

そこで、次年度は新しい研究資金助成を用いて、調理の実演を行い、それを記録したものを「クックパッド」に実際に掲載する作業が残されている。

そのプロセスおよび掲載されたレシピへの反応を確認しながら、今後の展開としては、在来の地域資源の発掘と新しい提示方法の取り組みを通じて、県北地域の新たな食ビジネスの創出、食育の推進、新たな地域コミュニティの形成及び地域シンボルとしての魅力発信につなげていきたい。その結果、農業者の所得向上や農山村の活性化、購買客数の増加などによる地域産業の振興に結び付けていくことを目指している。

### 5 謝辞

調査の実施にあたり、岩手県県北広域振興局管内の産直関係者や食の匠のみなさん、農業振興・地域振興の関係者の方々、インタビュー調査に応じていただいたすべての方々に感謝の意を表したい。ありがとうございました。