

## 土佐市生姜生産組合と土佐園芸青果（株）

### 二人三脚で減農薬 8 割ショウガに取り組む

高知県は日本一のショウガの産地

SEICA ネットのカタログ No00010942 には土佐市生姜生産組合のショウガが登録されている。この出荷者は土佐園芸青果（株）である。生産者組織でもなければ、民営の卸売会社でもない。

「いわゆる青森リンゴの産地問屋のような存在です」。同社の野瀬康二社長の説明を聞いて納得がいった。そもそもは先代が高知で八百屋を始めたが、出身地がこの付近であったため、農



家が園芸作物の規格外品を売ってほしいと持ち込んだのを販売し始めたのがきっかけ。それら売り始めて 40 年、現在は取引先からの要望を受けて、高知県産野菜を産地市場や高知県園芸連などから仕入れ、県内外に出荷している。関西中心に展開している量販店は数十年來の取引であるし、関東も JA 全農を經由し、スーパー、生協などに納入されている由。

同社で最も取扱金額が多いのは約 4 割を占めるショウガで、以下ナス、キュウリ、ニラなどが続く。平成 12・13 年度の生産量で高知県が全国順位の 1 位を占める野菜は、ナス（全国比 10.3%）、ショウガ（46.2%）、ニラ（22.5%）、ユズ（46.4%）、シシトウ（43.5%）、ミョウガ（51.6%）で、キュウリも全国では 7 位（3.2%）に入っている（高知県園芸連調べ）。

同社が扱う野菜のうち、ショウガとニラは生産者が持ち込んでくる特別栽培、減農薬のものである。

高知市から須崎市方面へ向かう国道 56 号線、仁淀川大橋を渡ってまもなく同社がある。倉庫のように大きな建物は、ショウガの冷蔵施設と加工所でほとんどを占められていた。1990 年 11 月に新社屋として完成した、いわばショウガのための特設施設である。

同社では、減農薬栽培のショウガを中心に扱っているのだが、なぜいま「減農薬」なのか、その背景をみてみよう。

ショウガは県中央部（土佐市、南国市）や西部（窪川町など）の水田地帯を中心に、水田転作作物として露地栽培が行われるようになった。現在では高知県の基幹品目として生

産奨励される 9 品目にも入っている。

1996 年、生鮮野菜の輸入急増を背景に JAS 法で 5 品目の野菜に原産地表示義務が定められたが、この中に根ショウガが入っていた。野菜の品質を示すための原産地表示ではあったが、輸入野菜の安全性に不安を持つ人も多く、国産野菜との差別化を図りたいという意味合いも込められていた。

1996 年のショウガの輸入量は 2 万 8466 t。うち中国は 2 万 7009 t で 95%。2003 年になると、生鮮野菜全体の輸入量は 92 万 6719 t、ショウガは 4 万 6435 t に増えていて 6 位、うち中国産が 97% である（大蔵省関税局「日本貿易統計」）。一方、国内における根ショウガの生産量は 1978 年に 8 万 3600 t でピークとなったが、安価な中国産の輸入急増により打撃を受け、2002 年には 1 万 2200 t にまで減少している。

1999 年 7 月の JAS 法改正では、初めて有機農産物の検査・規格認証・表示制度が法で定められた。これ以降、差別化効果を期待して、百貨店や量販店などが積極的に有機農産物を取り扱うようになった。土佐園芸青果（株）もその頃に減農薬ショウガを扱うようになった。

「最初は関西の量販店から減農薬のショウガを扱ってほしいとの要望を受けて始めました。要望というより、減農薬でないと販売しないというきついお達しでした（笑）。それから始めて今年（2004 年）で 5 年目になります。初年度は 200 t を見込みましたが、失敗して約 70 t しかとれませんでした。頼まれた店の分くらいしか収穫できなかったのに、多方面から問い合わせがありました。次年度には生産量が増え、一気に引き合いが強くなりました。それまでは減農薬のものでも慣行栽培品として販売していたのですが、これを機会に高知県の 8 割減認証をきちんと取得するようにしました。BSE 問題などで生産履歴に関心が高まった時期と重なったこともあり、きちんと生産履歴がわかるショウガとして高い評価を得るようになりました」

#### 県の認証マークで差別化を図る

土佐市生姜生産組合の 7 人は、減農薬栽培に賛同した生産者が組織した組合である。栽培技術の確立に伴って生産量が増え、一量販店の販売量をはるかに上回るようになった。そこで、高知県の認証を「お墨付き」として、販売拡大を各方面に働きかけてきた。その経緯で、新たに取引先候補となった量販店から SEICA（青果ネットカタログ）のことを知らされた。登録はしたものの、カタログ番号はショウガ袋に記していない。というのも、先に取得した高知県認証マークのほうを記載しているからである。

高知県認証マークの商品は「お日さまの味 高知の恵み」<http://e-ohisama.jp> で生産者のプロフィールや、生産履歴情報を見ることができる。ここでは認証番号か生産者名を入力しないと先へ進めず、SEICA ネットのようにショウガの生産者を比較するといったこ

とはできない。SEICA ネットは消費者に履歴情報を示す一方で、生産者と流通業者を結び情報提供という役割も担っているわけだが、高知県の場合は消費者のための生産履歴発信に特化している。

ところが、ややこしい問題が起きている。

表示については JAS 法で規定された有機栽培農産物以外に、減農薬栽培や減化学肥料栽培などの表示が認められてきたのだが、2004 年 4 月から適用された「特別栽培農産物に関する表示ガイドライン」では、それらを一括して「特別栽培農産物」という名称に変えることになった。

したがって、農産物は、1)JAS 法による有機農産物(3 年以上農薬、化学肥料を使用しない。認定団体の認証を受けたもの) 2)ガイドラインによる特別栽培農産物(農薬、化学肥料をそれぞれ慣行栽培の 5 割以上減らして栽培) 3)一般慣行栽培、の 3 つに分けられることになったわけである。

高知県の条例が 4 月 1 日に施行され、4 月 14 日には「高知県無農薬・減農薬栽培農産物認証」を県内で真っ先に取得した。これと同時に同社の高知県認証(認証番号 580090)マークも従来の「減農薬栽培(8 割減)高知県認証」という表記から、「特別栽培 高知県登録 化学合成農薬：当地比 8 割減(使用回数) 化学肥料：当地比：6 割減(窒素成分) 特別栽培」と改めた。国と県の表示基準が一本化されていないために、業者側は包装資材の変更などで振り回され、「これでは消費者の混乱を招くのではないかと懸念もボツリ。

全国に広まってきている SEICA ネットのカタログ番号と各県の認証番号が連動しているわけではないので、今後 SEICA ネットの認証番号を記載する必要があるときには、そのときにまた対応したいという。

#### 貯蔵し、注文に応じて出荷

組合の生産者たちは土佐市及び周辺地域にいくつかの畑をもち、栽培している。5 万 1896 m<sup>2</sup>で約 400 t 収穫される全量が土佐園芸青果に持ち込まれる。

「非常にみんなが熱心で、囲いショウガ(根ショウガ)だけでなく、小ショウガ、葉ショウガ、種ショウガなども少しずつ作っています。新ショウガは秋掘りの早い段階で売られる場合は無農薬栽培でもある程度できますが、細菌等が抑えられないので、無農薬の場合、貯蔵しているうちに腐ってきます。ですから、生産者は究極的には無農薬栽培に取り組みたいと意欲はあるのですが、保存技術が確立されていないのが現状です。土壌の燻蒸をあまり行いたくないので、バイオでおこした種を使用したり、消毒法を工夫したりと様々に対策を講じていますが、まだ完璧ではありません。農薬を一度でも使うと、8 割減になってしまいます」

減農薬をうたっていても 8 割減が失敗すれば慣行栽培物になる。このため、入荷した段

階で生産者別にコンテナの色を変え、厳しくチェックしている。

土佐市とその周辺のショウガ生産者は約 200 人とみられるが、その中で減農薬に取り組んでいる生産者はまだ少ない。それは、作業が大変な重労働になるわりに、減農薬栽培物が価格面で満足のゆくものではないからといえる。生産コストは減農薬栽培のほうがかからない。だが、技術的には 5 割減よりも 8 割減のほうがさらに難しくなる。日持ちが悪く、生育もよくないので、普通栽培のものよりも小ぶりになる。だが、同組合のものは、見た目も普通栽培のものと同様変わらない。

「通常のものと同様変わらないじゃないか。どこが違うのかといわれると、非常に落胆します。私に言わせれば 8 割減にしたうえで見た目も変わらないということが価値があると思うからです。あとは安全性などをどう評価するかということでしょう。コストが少なくても、炎天下での草取りなど、時間や労力は大変なものです」

高知産のショウガは繊維質が比較的少なくマイルドな辛みがあるが、中国産ショウガは繊維質が強く、舌に刺すような強い辛みがある。特に加熱する料理、さばの煮込みなどは高知産のほうがはるかにやわらかくておいしいそうだ。とはいえ、ショウガは嗜好品なので、どちらを選ぶかは消費者の自由であり、減農薬ショウガが今後増えるためには消費者の意識が重要になる。安全性へのニーズが高まれば自ずと価値は高まる。安定した需要があれば、継続的な生産活動につながるというわけである。

「生産者も 40～50 代と若く、後継者もいるので、生産活動が長期的、安定的にできることを希望しています。大阪の教育委員会からは、子どもたちにたとえ一つでも安全なものを食べさせたいといわれて学校給食用に納めています。量にすれば年間数十トンですが、そうやって指名してもらえることが何よりありがたいと思っています」

土佐園芸青果は冷蔵施設（各 210 m<sup>3</sup>、15 湿度 90%で冷蔵）を 3 ヲ所もち、うち 2 ヲ所をショウガの予冷貯蔵にあてている。ショウガは秋の収穫時に 6 割、春に種の植付けがすんだ段階で種イモに使用した残量が持ち込まれる。

4 階建てほどの高さがある冷蔵施設にはショウガを約 300 t 貯蔵できる。コンテナごとの入出庫が自動で行われる仕組み。この自動冷蔵庫システムなどの最新型設備は、メーカーによれば中四国で初めての施設とのこと。冷蔵施設の隣が作業場になっていて、注文に応じて、「洗浄～整形～重量別仕分け（25g～165g）～重量を組み合わせて包装まで」を流れ作業でこなしていく。生協の要請により、金属探知器まで置いてあった。また相手の要望により、パック皿入り、袋入りと商品化していく。印字段階で、組合名、包装年月日のほか、場合によっては生産者名まで入れる。ショウガの標準小売価格は関西が 98～128 円に対し、関東が 150～180 円とやや高め。年に 2 回ほど値決めをしているが、スーパーは



価格が高いときには 120~150g とサイズを小さくして注文してくるそうだ。

「一番ショウガで困るのは計量で、120g ピッタリというわけにはいかず、たいてい多く入りすぎてしまいます」(笑)

土佐園芸青果(株)は品質管理に関する ISO9002 を申請中で、予定通り 8 月に取得できれば、この業界では日本初ともいわれている。

### SEICA ネットの可能性

すぐ近くのショウガ畑を見せてもらった。組合代表者の植村政範さんの 13 ヲ所(1万7900 m<sup>2</sup>)ある畑のうちの 1 つ。小さな芽が出始めている。植村さん夫妻と後継者の憲児さんが畑で中耕追肥の作業中だった。

「いまは肥料を機械で混ぜ込んでいます。それにより空気が土の中に入り込んで生育を促すのです。ここ春野町界隈は気候が温暖で、日照時間豊富、土も肥沃なので、ショウガの栽培に適しています。カンボジアが中心品種で、こぶが太いのが特徴です。清流といわれる仁淀川の伏流水をポンプで汲み上げて使っており、土と水がよい。8 割減といっても消毒、虫除けはしなければなりません、回数は極端に少ない。また、農薬もできるだけ安全なものを選び、組合で統一して使用しています。安全なショウガを作るというこだわりのもと、育てていますので、多くの人に食べていただきたいですね」

そう語る植村憲児さんは、ことしの春で農業 7 年目に入った。大学では花きを専攻したが、家業を手伝っているうちにショウガが好きになったそうだ。ショウガを栽培してどの時期が一番好きかときくと、「収穫時が一つの魅力ですね。なぜかといえば、根菜類は収穫時まで実りを見ることができませんから、収穫の喜びはそれだけ大きい。掘り上げてみると、150g ぐらいしかなかった種芋のショウガが 1~2kg くらいに大きくなっている。だから、収穫するときが一番好き。あとは芽がそこそこ出揃ったときに、畑を眺めてうれしくなります」

余談だが、高知といえばカツオが連想されるが、高知の人は、カツオはニンニクで食べるそうだ。カツオの薬味はショウガと思っている人が日本全国大多数だろうに、ショウガの日本一の産地がカツオにニンニクとはこれいかに。高知県民は、一般家庭の多くがニンニクを栽培しているので、ニンニクの県別一人当たり消費量はおそらく日本一ではないかとのこと。

ところで、最後に、土佐園芸青果からのお願いがある。「この辺りは平野部のためか、どいうわけか 8 月以降、黒っぽくなります。しかし、無漂白で出荷していますので、色が良くないことに対して理解いただきたい」

また、野菜は何でも冷蔵する消費者が多いが、保存は 14~25 が適温なので、室温で乾燥させておくほうが日持ちする。冷凍する場合はすりおろしてからのほうがいいが、高知

産ショウガは赤い色素をもっているため、解凍したときにピンク色になる。こうした情報も消費者にはぜひ伝えたい。

現在、ショウガのほかにニラ生産者を SEICA ネットに登録しているが、今後、生産者から持ち込む野菜についてはなるべく減農薬にしてほしいと頼んでいるので、登録が増えてくるかもしれない。

「果菜類はとくにそうですが、一時期は減農薬をクリアできても、途中から減農薬が難しくなる。途中でやめたという形はとりにくいので、実質的に減農薬であっても一年間安定して出荷できないものについては表示しないことにしています」

ひと口に減農薬といっても、産地では様々な苦心、取り組みがある。流通業者は産地の栽培を正しく理解し、産地と消費地を結ぶ役割を果たすことも重要だろう。SEICA ネットは、まじめな産地、生産者を知るためのツールとして役立てたいものだ。

(川島佐登子)