

山菜文化産業懇話会報告書

山村が活性化される山菜文化・産業の振興を目指して

平成 16年 12月

林 野 庁

1 懇話会の目的

山菜は、山村地域の主要産物として、地域活性化の一翼を担うとともに、多様で豊かな食生活を支える重要な食材として注目されている。

しかしながら、近年、その無計画な採取等による資源の減少、劣化の進行等の問題が指摘されており、地域振興及び国民の豊かな食生活の実現のために、所要の対策を講ずることが喫緊の課題となっているところである。

このため、山菜の生産振興方策、流通・販売対策のあり方の検討に加え、地域の伝統食に根ざした山菜食文化の評価・普及など新たな視点も加味した検討を行い、もって山菜資源の保続・拡大と生産・消費の持続的発展を図り、山村の活性化を目指すため、「山菜文化産業懇話会」を開催することとしたところである。

2 懇話会の委員

(敬称略、五十音順)

飯塚 昌男	全国森林組合連合会 会長 座長
楓 千里	(株)JTBパブリッシング 広告部長
佐藤 武邦	新潟県旧入広瀬村 村長
杉浦 孝蔵	東京農業大学 名誉教授
山口 政幸	山形県小国町産業振興課 課長
山本 雅之	(社)地域社会計画センター(JA計画) 常務理事
渡辺 ひさ	「山の宿松葉」 経営 福島県西郷村新甲子温泉

3 開催日時

第1回	平成16年 8月 11日	農林水産省共用第5会議室
第2回	平成16年 10月 18日	林野庁林政部会議室
第3回	平成16年 12月 1日	林野庁林政部会議室

4 審議内容

(1)山菜資源の劣化に対する対応策

- (2)山菜販売・流通の適正化に対する対応策
- (3)山菜の需要拡大に資する対応策
- (4)山菜の文化の伝承普及に資する対応策
- (5)山菜を核とする山村振興に資する対応策

5 報告内容

(1)山菜を巡る状況

今、何故山菜が問題なのか

山菜は、古くから我が国山村の貴重な食料として位置づけられ、雪解けや春の訪れとともに食卓にのぼってきた他、塩蔵・乾燥等の知恵をほどこし、保存食としても春以外の季節においても食べられてきたものである。

また、単なる食料としてだけでなく、地域毎に様々な料理方法があり、独特な地域・山村の食文化を形成してきたところである。

しかし、ここにきて山菜を巡る状況は山村の衰退、都市との時間距離の短縮、国民の健康志向、輸入の増大、流通の変化等についても大きな変化を受けて、様々な緊急に解決すべき課題をかかえている。

また、山菜は一般の作物や定量・定時を良しとする食品と異なり、天候に左右されて収穫量が決まる天然物であるという本質的な課題も抱えている。

その代表的な状況を幾つか述べてみよう

第1に、都市との時間距離の短縮や食生活に対するニーズの多様化により、都市住民による山菜採りが一種のレクリエーション的色彩をもって無秩序に行われ、その資源の劣化から山村住民とのトラブルを生じている。

トラブルは、お互いの生活意識の不理解が大きな要因としてあげられる。例えば、山は所有権がなく誰でもどこでも採っていい、といった誤解がある。

また、一方、山村においても林業の不振や山村の衰退により、山に人が入らず森林の手入れが不足する森林が生じる等、山菜の出易い発生環境の森

林が減少しており、両方あいまって山菜資源の劣化が進んでいる状況になっている。

第2に、山菜は山村地域で限定的に食べられていたものが、流通のスピードアップ・食生活の多様化・健康指向が相まって、都市部のスーパーにも生鮮食品として登場するようになっている。

こうした場合には、国産・輸入物はもとより、天然採取されたもの、栽培されたものについては表示されておらず、全くわからない状況にあり、消費者への適切な情報伝達が求められている。

また、同じ山菜を地域名称で呼んでも今までは問題が生じていなかったが、広域で流通することにより統一しないと、どのような種類の山菜かがわからないという新たな問題も生じてきている。

第3に、山村は過疎化・高齢化世帯のみ、といった特徴は全国の山村に広く及んできている。

こうした状況を受け、地域独特の山菜食文化は、このままでは消え去ろうとしているといっても過言ではない。早急にその伝承を図り、地域の文化として残すとともに文化に根ざした山村発の産業としても発展させる必要が生じている。

また、市町村の広域合併いわゆる平成の大合併が進む中で、山村地域はますます都市エリアに吸収され、独自性が失われかねない状況にある。

こうした山村地域が自信をもって、地域の森林に根ざした文化・産業を構築することが迫られている。

第4に、山菜の販売チャンネルが増加したことが挙げられる。

従来は、山菜を収入に代える途は、缶詰・ビン詰工場への持ち込みや、乾燥ぜんまいを乾物商に売る、といった販売チャンネルであり、加工食品オンリーといってもよく、路上の朝市くらいが生鮮山菜の販売チャンネルであった。

最近、急速に拡がった道の駅・農林水産物直売所・公営温泉の売店など、道路社会を反映した販売所での販売が増加・定着してきている。

この結果、生鮮食品としての山菜が更に脚光を浴びることとなっているが、過剰採取の危険性とも隣あわせで、山村地域としては両刃の剣となっている。

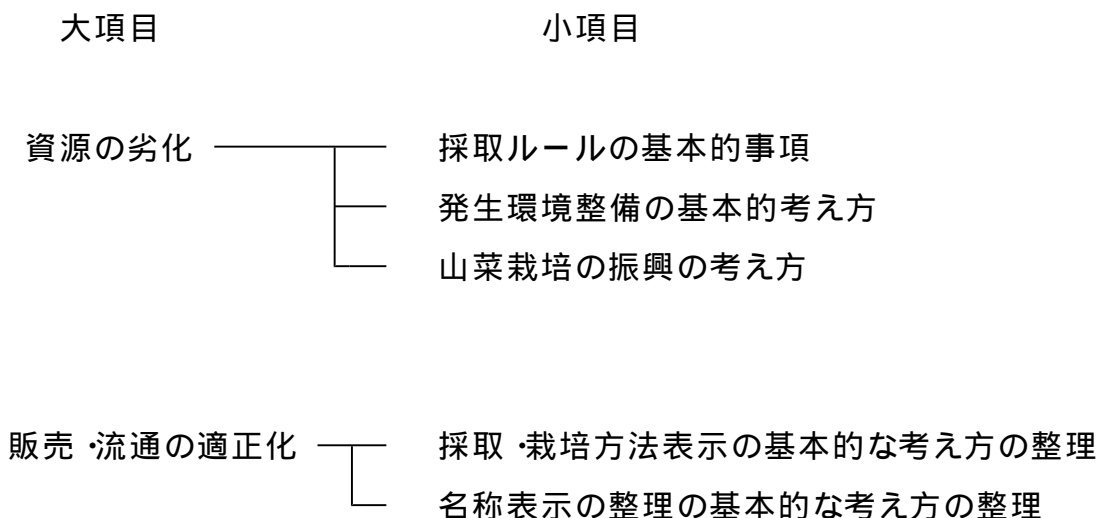
第5に、都市住民の観光に対するニーズが多様化し、有名な名勝地を回るだけのものや山村でも都市のビジネスホテルと同じといった食事から、体験型や、その地域でしか食べられない食事といった形態に、流れが大きく変化している。

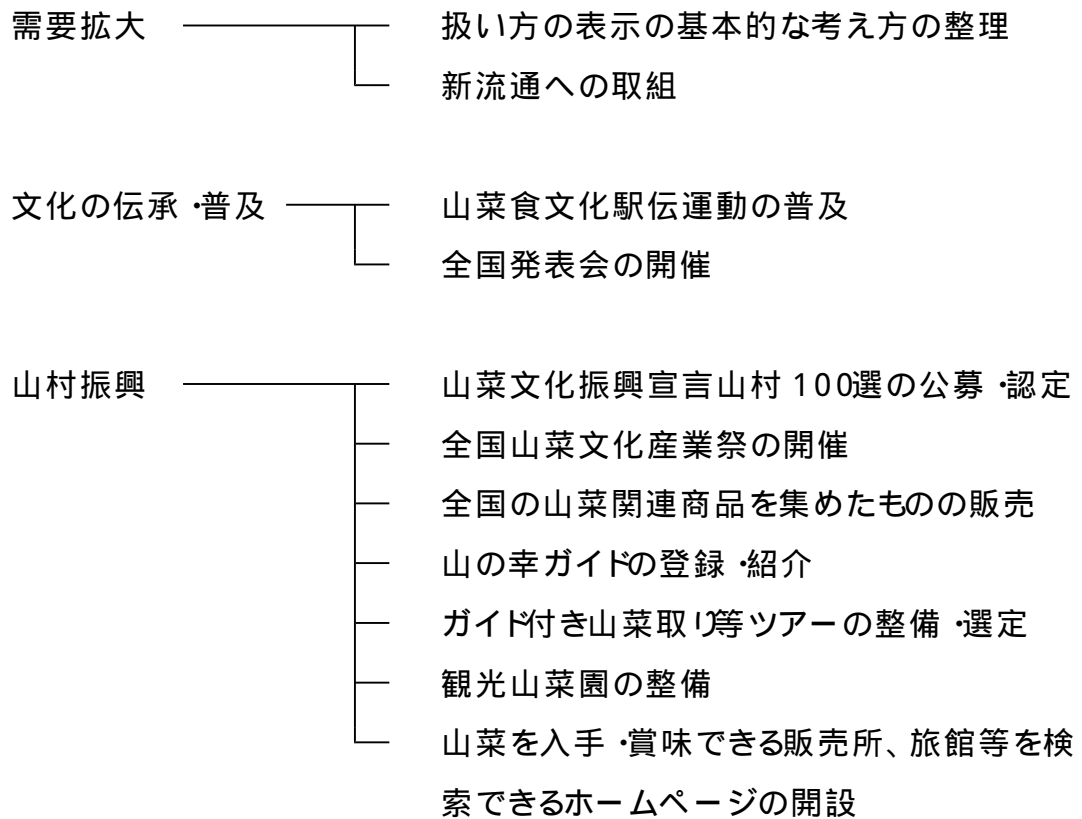
こうしたニーズに対応し、山村の考え方とも共生できるような新たな観光の方向性が求められており、山菜の役割・効能についても更に研究・検討が必要となっている。

以上大きな変化を述べてきたが、こうした変化に対応して、4の審議内容を決定しその対応策を審議したものである。

(2)審議内容

審議内容については、以下の大項目、小項目毎に論点シートを作成し整理を行ったので、これを添付し分かり易く審議内容とするものである。





【資源の劣化】

採取ルールの基本的な事項

採取ルールは、地域それぞれの事情を反映したものであるべきと考えられるが、根本的な事項は全国で共有できること、入山者が地方自治体の枠を超えることから、その基本的な事項を整理する。

- 1 採って良い場所かどうかを確認する
採っても良いところで採る。入ってはいけないところへは入らない。立て看板や地元の人・役場等に採っても良いところか確認する。立入禁止等を確認し採取しない（入山権の設定区域・栽培地・国有林・自然公園・保安林等で各種規制された地域）。
- 2 丁寧に採る
山菜を傷めない。根こそぎ（全て）採らない。山菜は野生の草木であり再生できる範囲内で採る。生えてこない乱暴な取り方はしない。採取のコツをわきまえる。山菜の品質が劣化するビニール袋でなくカゴを使うなど山菜が劣化しない様おいしく採る。（採取のコツは品目毎に分かり易い絵による解説冊子をつくる）
- 3 分量をわきまえる
おいしく食べられる分だけ採る。捨てる分まで採らない。大きすぎるものや小さすぎるものまで採らない。他の人のことを考え欲張らない。旬は言葉通り期間は短いが本当においしい旬のものを探る。
- 4 食べられるものを探る
山菜に良く似た毒草がある。よく知っているものだけを探る。（間違いやすい山菜と毒草の見分け方は写真や絵による解説冊子をつくる）
- 5 山に入るルールを守る
周りの草木を痛めない。掘った穴は埋め戻す。ゴミは持ち帰る。タバコや火の取扱いに注意する。蜂、まむし、熊への遭遇、沢筋での滑落・転倒など、けが・事故・遭難から自分を守る。一人で山に入らない。地元関係者の注意を尊重する。（蜂・まむし・熊等への対処方法の解説冊子をつくる）

採取ルールの普及方法

土日休日に開いている道の駅、直売所、公営温泉等人の寄る施設でルール、マナーのチラシを置いたり、採取場所の相談を受けるなどPR拠点とする。

大量に採取し販売する者については、卸受入れに当たって、ルール、マナーの指導を行う。

地元の採取者に対する行政機関、森林組合等による指導を活発化させる。

効果的な場所に注意版、表示板を整備する。内容は、マナー・ルール、取って良い場所、良くない場所等を、地域のコンセンサスを得て理由付きで表示する。

当懇話会として林野庁がアピールを出すことを提言

発生環境整備の基本的な考え方

天然のものに期待するだけでなく、山菜の発生や育成を促すための発生環境を整えることが重要であることから、その基本的な考え方を整理する。

1 留山、休山等の整備、作り方

森林の取り扱いに、あらかじめ定めた森林の伐採を禁じる「留山」制度や、森林を末永く利用するための「番山」、「順伐山」と呼ばれる森林の扱い方があったが、山菜についても、同様な扱い、仕組みが必要である。なお、当該森林であることは、入込み者に対し広く知らしめることとする。

2 森林の造成・整備と一体となった発生環境の整備

資源の造成を図るため、山菜の発生環境の基本となる山菜の発生しやすい森林の造成・整備にあたっては、国や地方公共団体の助成制度の活用を図るとともに、人の手の入っている森林の適正な管理施策が重要であることから地域の意識の向上を図ることも重要。

当懇話会終了後、専門家等の意見を集約して、今年度末に向け林野庁において、県、市町村及び森林組合等に配布する

山菜栽培の振興の考え方

- 1 各種試験場等の栽培方法に関する文献、マニュアル本の整備
 - ・文献、マニュアル本のリストを集積して紹介
 - ・品目毎に、活用し易い形での実務マニュアルを整備

- 2 指導員の登録・育成
 - ・山菜栽培アドバイザー育成プログラムの作成と育成研修体制の整備
 - ・育成プログラムを修了した山菜栽培アドバイザーの登録リスト作成と生産者等へのリスト配布
 - ・山菜栽培アドバイザーは組織だった活用を指向する。

- 3 補助・融資制度の活用
 - ・国、地方公共団体の制度を取りまとめ紹介

当懇話会終了後、年度末までに、林野庁・都道府県・試験研究機関、関係団体等で整備、配布し、啓蒙普及を図る

【販売・流通の適正化】

採取・栽培方法表示の基本的な考え方の整理

消費者は、野菜等を購入する際に関心を示す生産情報として、産地名や出荷日に加え、栽培方法の情報を求めている。（野菜の生産流通情報に関する意識・意向調査」平成16年農林水産省）

山菜は、元々山野に自生する野生の草木を採取したものが供給されてきたが、現在は、畑やビニールハウス等での肥培・温度管理のもと栽培されたもの、山野に植え込みし肥培等はしないが採取しやすいように管理されたものも市場に供給されている。

しかしながら、山菜を含む農産物の販売に当たっての表示で、JAS法に基づく生鮮食品品質表示基準で義務づけられているのは、一般的な名称と原産地のみで（栽培方法の表示はJAS基準での義務づけとなっていない。また、天然ものの野菜はない。）あり、天然のものなのか栽培されたものなのか販売の場において少なからず混乱が生じている。

このため、消費者の信頼を得て山菜の振興を適切に図っていくために、自生したものを採取してきたものか、栽培によるものかなど、販売に当たっての基本的考え方表示（区分）を次のとおりとする。

採取・栽培方法	区 分
山野に自生する野生のものを採取したもの	天然もの
肥培・農薬散布・温度管理等を行ったかの如何に関わらず畑やビニールハウス等で栽培したもの または、山野への植え込みも含め、栽培をする上で農薬散布・肥培を行ったもの	栽培もの
山野に植え込みし、下刈りやつるの除去は行うが、農薬や肥培等は行わず、自然状態で採取しやすいように管理されたもの	自然栽培もの

なお、水煮パック（缶詰、瓶詰めは除く）は、JAS法に基づく加工食品品質表示基準の対象となるので、原料原産地表示を適正に行い国内産と外国産の表示をきっちり行う。

今後、関係する市町村業界の運動体の形成を図り、そこを母体として、業界の自主的表示（任意表示）として普及PRを図る

名称表示の整理の基本的な考え方の整理

山菜は、各地域で呼び名が異なるものがあることから、消費者の購入する際の選択、料理レシピへの反映等による需要の拡大及び生産量の的確な把握に資するため、その一般的な名称と地域名称を整理する。

山菜は、地域の特徴ある資源であることから特有の名称を持っており、モミジガサが地域によってはシドケ、キノシタという名称で呼ばれているなど、各地域でそれぞれ呼び名が異なるものがある。

例えば、販売に当たっての名称表示については、生鮮食品品質表示基準において、その内容を表す一般的な名称を記載することとなっているので、標準和名等を記載することとされている。

地域特有の名称がある場合には、その名称が一般に理解されると考えられる地域であれば、地域特有の名称を使用しても良いこととされている。

(例)

秋田県では、モミジガサをシドケと呼んでいるが、地元の直売所など秋田県内で販売するものはシドケと表示することが可能であるが、東京市場等他の地域に出荷する場合は、標準和名であるモミジガサを一般的な名称として表示する必要がある。なお、シドケは任意で併記してもかまわない。

名称表示の例

一般的な名称（地域名称） ⇔ モミジガサ（シドケ）

名称の整理表

一般的な名称	地域名称
モミジガサ	東北地方 シドキ、シドケ 関東地方 キノシタ
ミヤマイラクサ	秋田地方 アイコ
チシマザサ	東北地方 ネマガリダケ、ジダケ

当懇話会終了後、専門家等の意見を集約して、今年度末に向け、林野庁の指導内容を県、市町村及び森林組合等に配布し、普及を図る

【需要拡大】

扱い方の表示の基本的な考え方の整理

山菜の中には、ワラビが発ガン性物質ブタキロサイドを含むことが知られているが、大量に食べたりしないことや加熱してアク抜きを十分に行うと全く問題ないとされていることから、こうした情報の表示が重要であり、アク抜きの手順を分かり易く表示するための基本的な考え方を整理する。(全く知識がないことを前提とした丁寧な記述が重要)

また、必ずアク抜きしなければならないもの(ゼンマイ、フキ等)、少々で良いもの(ウド、タラノメ等)、湯がくだけで良いもの(オオバギボウシ、シオデ等)があり、その取扱が分かり易いことも重要である。

なお、アク抜きに使用する木灰など、扱いに特別に必要とするものは当該山菜と一緒に陳列することが必要である。

販売する者が、扱い方・料理方法を説明できることが基本であり、そのための習得プログラムが必要である。

ワラビのアク抜きの紙

ワラビは、アク抜きをしっかりと行って下さい。

木灰を利用したアク抜き

鍋に入れたワラビに木灰をかけ、そこにたっぷりのお湯をかけて、ふたをし、一晩置く。

フキのスジとりの紙

葉を取ったフキの茎に塩をまぶす。

手で転がして塩をもみ込む。指や爪がアクで真っ黒になるので、いやな人はゴム手袋をして作業する。

酢を入れたお湯につけて煮る。

柔らかくなるまで煮る・・・

乾燥ゼンマイの戻し方紙

塩水を利用

30度の湯に2～3%となるように食塩を加え、その中にゼンマイを2～3時間つける。

ゼンマイの塩抜きの紙

鍋にゼンマイとゼンマイの3倍程度の水を入れ加熱する。塩の泡が出てきたら火を止める。取り出して・・・

アク抜きなどの扱いは、その地域のやり方を尊重する。

取扱いが添付されるよう業界にPRを図る

新流通への取組

産地に遠くても、どうしても旬のものにこだわる消費者に対する供給を行うため、山菜ファンクラブ的料理店を公募して、ITによる情報提供に努める。相互訪問により考え方の一致が見られた場合に限り（欠品等についての十分な理解が得られてトラブルが生じず、関係が持続きすることが重要）取引を行い、各振興地区の看板を需要者に出すこととし、併せてその地域のボランティア大使（地域のPR拠点としての意味だけでなく、採取ルールやマナー、天然もの・栽培もの等の区分表示のPRの拠点としても活用）としての活動を許可する。

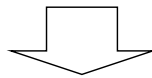
都市住民に分かり易い成分分析等も将来的には整備を行い、健康志向に視点をあてたPRを行う。

モデル的に数カ所の市町村(地区)で実施し、その後は賛同地区に拡大する方向。将来は、全国の任意ネット化を図る
当内容については、今後継続的推進運動体で引続き検討を行う

【文化の伝承・普及】

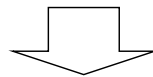
山菜食文化駅伝運動を立ちあげる。

山村では、過疎化の進展、高齢者のみの世帯の増加等地域ごとの山菜文化の世代間の継承が困難となっていることから、山菜料理方法等を親子・地域間で、総合学習、生涯学習等を活用し、文字・写真・ビデオ等をDVDで保存・普及



食文化を伝承し易い地域のレストラン、旅館、民宿等の郷土料理メニューとして提供・PR

薬膳効果 食育効果 療法効果



他地域への食文化を紹介・普及

賛同する振興地区で当該運動を行い、全国発表会を開催する方向
山菜販売に当たり、その地区独特の山菜食文化駅伝レシピカードをつける
当内容については、今後継続的推進運動体で引続き検討を行う

【山村振興】

まずもって、関心のある市町村、地区で情報交換・引き続き課題の検討等を行う継続的集まり(仮称:山菜文化産業協会)を組織する。

山菜文化振興宣言山村100選の公募・認定

全国山菜文化産業祭を年1回持ち回りで開催
(その旬の時期毎や、その各地域でも町単位・地区単位で工夫して開催)

全国の山菜関連商品を集めたものをデパート等で紹介・販売

各山菜振興地区毎に山の幸ガイドの登録、紹介
(山菜、天然きのこ、木の実等山の幸に詳しい地域の名人を山の幸ガイドとする。)

山の幸ガイド付き山菜取り&山の幸料理付き体験プログラムツアーの全国的コースの整備・選定

観光山菜園の整備

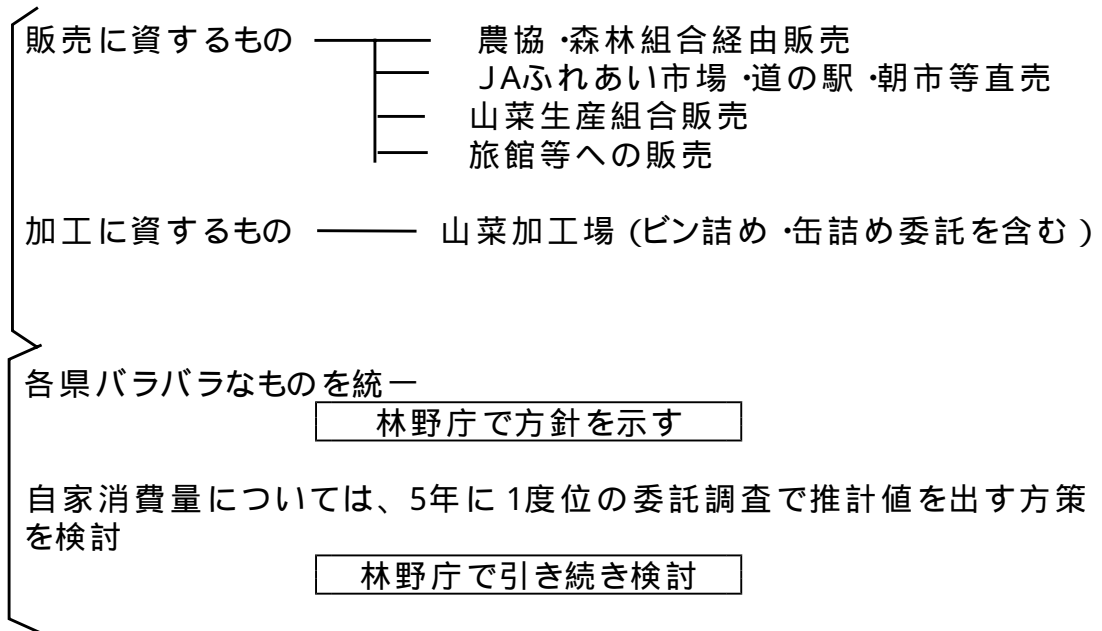
山菜を入手できる道の駅、直売所等や山菜料理の旅館、民宿及び山菜前線等を検索できるホームページを開設する。

今懇話会終了時に、各市町村(地区)及び業界に対して、継続的推進運動体参加者の募集を広く行い、林野庁がその実現に向けてコーディネーターとしての役割を担う。

【統計のあり方】

- ・ 全国の山菜生産流通量をより正確に把握する体制をつくる。
- ・ 一般名称を統一した上で、採取・栽培方法別区分での実態把握を行う。

出口調査で把握



各出口のリスト作成を、年度内を目途に都道府県を通じて行うとともに、16年度以降の統計に活かし、山菜産業の振興の基礎を確立する。

6 本報告書の位置づけ

本報告書については、山菜に着目して山菜を核として山村の再生方策を探るため、山菜に関わりのある様々な分野の専門家からご意見を広くいただくものであり、この結果を本報告書に取りまとめたものである。

当該報告書は、山菜を核として山村の再生方策を探るための土台であり、すぐに取り込めるもの、今後短期的に検討を深めるもの、長期的に検討を深めるもの、という時間的な分類や、国において行うもの、地方独自で行うもの、関係者が全国的に集合した運動体を組織して行うもの、という活動主体な分類とその切り口によって異なるものである。

今後、本報告書を土台として、関係者各々の立場で有機的連携を図り、大きなまとまりとなった力となって様々な組合せをもって活動を行うことにより、山菜の振興及び山菜を核とした山村再生につながることを期待するものである。

このため、本報告書は広く関係者に配布し、その活動の寄りどころとなることを期待してやまないところである。

山菜名称表示一覧

(併記する名称の代表例)

(案)

一般的な名称	地域名称の代表例		
モミジガサ	(シドキ)	(シドケ)	(キノシタ)
ミヤマイラクサ	(アイコ)	(アエコ)	(アイ)
ネマガリタケ	(クマダケ)	(ジダケ)	(ササダケノコ)
ウワバミソウ	(ミズ)	(ミズナ)	(ミズブキ)
ヨブスマソウ	(ホンナ)	(ボンナ)	(ボウナ)
山ウド	(キドウド)	(ホンウド)	
タラノメ	(タランボウ)	(タラッポ)	(イギ)
クサソテツ	(コゴミ)	(コゴメ)	(アオコゴミ)
オオバギボウシ	(ウルイ)	(ウリッパ)	(ギボ)

山ウドの名称は「ウド」であるが、農業生産されているウドと区別するため一般的な名称を「山ウド」とした。

山菜の生産量・輸入量

単位：トン

品名		6年	7年	8年	9年	10年	11年	12年	13年	14年	15年
わらび	生産量	3,251	2,695	2,576	2,527	2,561	2,238	2,039	1,841	1,785	1,609
		100%	83%	79%	78%	79%	69%	63%	57%	55%	49%
	輸入量	10,688	12,876	12,569	6,790	8,262	10,286	6,700	6,626	6,452	6,409
		100%	120%	118%	64%	77%	96%	63%	62%	60%	60%
	計	13,939	15,571	15,145	9,317	10,823	12,524	8,739	8,467	8,237	8,018
ぜんまい	生産量	629	569	502	442	431	340	266	251	205	169
		100%	90%	80%	70%	69%	54%	42%	40%	33%	27%
	輸入量	2,611	2,244	2,583	2,071	2,210	2,597	2,521	1,692	1,570	1,401
		100%	86%	99%	79%	85%	99%	97%	65%	60%	54%
	計	3,240	2,813	3,085	2,513	2,641	2,937	2,787	1,943	1,775	1,570
ふき		16,427	16,126	16,838	17,458	16,840	15,121	14,600	14,493	16,207	15,487
		100%	98%	103%	106%	103%	92%	89%	88%	99%	94%
うど		5,078	4,098	4,552	5,164	4,888	4,684	4,055	3,963	3,921	3,909
		100%	81%	90%	102%	96%	92%	80%	78%	77%	77%
ねまがりたけ		4,362	4,532	4,884	5,265	5,044	4,369	3,728	2,794	2,589	2,096
		100%	104%	112%	121%	116%	100%	85%	64%	59%	48%
たらめ		276	305	314	372	357	456	432	488	399	395
		100%	110%	114%	135%	129%	165%	156%	177%	145%	143%
あざみ		137	58	53	54	56	39	36	38	44	38
		100%	42%	38%	39%	41%	29%	26%	28%	32%	28%
さんしょう		189	208	282	336	327	239	211	241	273	292
		100%	110%	149%	178%	173%	126%	112%	127%	145%	154%
じねんじょ		279	263	350	349	358	471	1,326	1,253	332	372
		100%	94%	125%	125%	128%	169%	475%	449%	119%	133%
つわぶき		851	838	815	750	744	646	637	360	459	273
		100%	98%	96%	88%	87%	76%	75%	42%	54%	32%
またたび		16	16	14	16	17	20	12	15	13	7
		100%	103%	86%	101%	104%	124%	78%	95%	80%	41%
その他		1,169	645	833	944	732	783	614	838	749	890
		100%	55%	71%	81%	63%	67%	53%	72%	64%	76%

資料 林野庁業務資料、財務省貿易統計

東京都中央卸売市場入荷量

単位:トン

品名	平成6年	平成7年	平成8年	平成9年	平成10年	平成11年	平成12年	平成13年	平成14年	平成15年
わらび	91.6	125.5	109.6	136.5	125.0	98.4	107.8	119.7	148.4	126.0
山うど	1,163.1	906.6	1,237.7	1,384.1	1,280.9	971.7	1,176.4	1,203.7	1,231.6	1,168.9
ぜんまい水煮	640.8	542.8	558.1	611.0	649.2	576.1	508.2	429.7	374.5	368.4
たらのめ	114.1	96.3	104.0	126.9	131.0	118.4	118.6	135.7	134.0	136.0
その他山菜	469.8	519.7	574.2	567.9	564.6	572.0	692.8	679.3	710.4	699.0

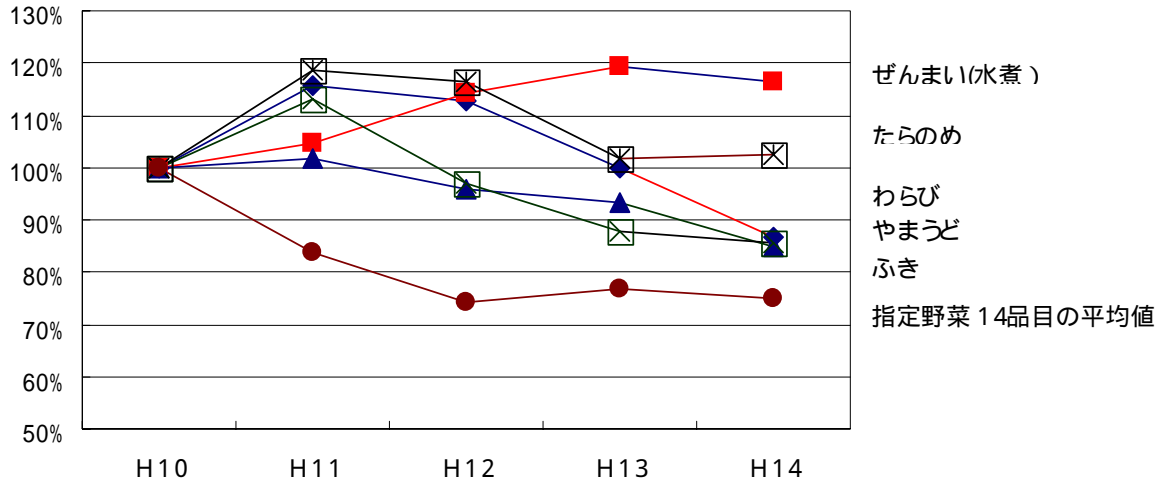
山菜の生産額

単位:百万円

品名	平成8年	平成9年	平成10年	平成11年	平成12年	平成13年	平成14年	平成15年
山菜	46,412	42,787	42,678	37,602	32,928	30,114	30,435	31,281
乾しいたけ	22,235	20,239	15,779	11,443	13,106	12,853	13,798	14,834
生しいたけ	89,287	88,467	80,971	75,588	69,375	68,244	74,108	73,075
たけのこ	11,572	8,309	7,206	5,936	5,980	6,678	5,980	7,865

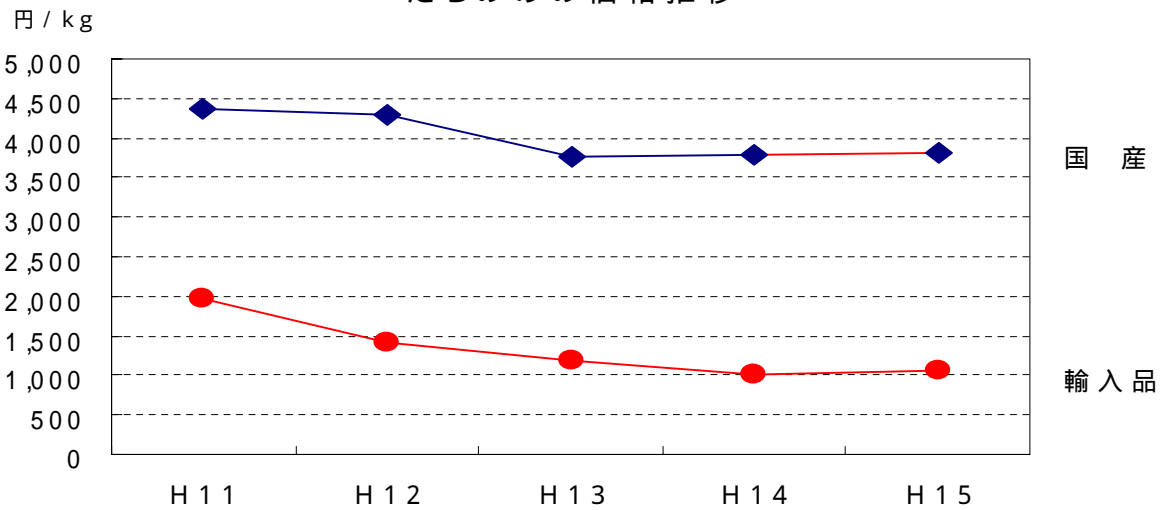
資料 林野庁業務資料

山菜の価格変動



資料 : 東京都中央卸売市場 平成 10年価格を100とした値

たらのめの価格推移



資料 : 東京都中央卸売市場