

## 産地，今(18)

## リレー随筆

## 京都府のブランド野菜産地での取り組み

(京都府農産流通課専門技術員 ひがせいじ 檜垣誠司)

ミズナ栽培風景

The Introduction of “Kyoyasai” —Producing District in Kyoto. By Seiji HIGAKI

(キーワード：産地だより，京都府，ミズナ)

千年の都として栄えた京都の豊かな食文化を支える食材として、ミズナや賀茂ナスをはじめとする各種の伝統野菜が栽培されてきた。これらの伝統野菜は形や味のよさから、「京の伝統野菜」として人々の注目を集め、また、最近は機能性の面からも脚光を浴びている。

京都府では1988（昭和63）年から、これら伝統野菜を活用し、京都の特色を生かした野菜づくりとブランド化に取り組み、府内各地において産地づくりを行ってきた。

ブランド化に当たっては、まず京都の逸品として品目を決め、産地を認証する手法で「京のブランド産品」の銘柄を形成してきたところである。

ブランド認証品目は、年を追うごとに徐々に拡大し、現在はブランド京野菜17品目に「京たんご梨」等4品目を加えた21品目で、昨年度の総販売金額は約15億2千万円にまで到達した。



図-1 店頭でのミズナ荷姿

中でも船井郡は、ブランド野菜の中核的な産地であり、当初から生産団体、行政が足並みを揃えた生産振興に取り組んできた。

## I 船井郡のブランド産地の状況

船井郡は6町からなり、京都府の中央部に位置する。面積は578.9 km<sup>2</sup>と京都市に次ぐ広大な地域で、南東部は大堰川流域沿いに平坦地が広がり、北西部は高原で山村地帯となっている。

現在、郡内で栽培されるブランド品目は、ミズナ、ミズナ、伏見トウガラシ、ヤマノイモ、九条ネギ、黒大豆の枝豆である紫ずきんに黒大豆、小豆、丹波栗を加えた9品目で、昨年度の出荷量は約640 t、販売金額は約4億9千万円と、府内でのシェアの32%を占める主要な産地である。

このうち、ミズナは郡共通の推進品目として生産振興に取り組んでいる。

## 1 ミズナ産地での取り組み

船井郡でのブランド野菜産地の取り組みは府内でも早く、和知町では初年度の1988年からミズナの産地化に取り組まれた。現在、郡内では和知町と八木町が主要な産地となっている。

ミズナは従来、秋冬野菜として露地で時間を掛けて生育させ、大きな株を利用していましたが、ブランド化に当たり、より高い品質を確保するため小束で収穫を行い、ハウスで年間5～6作栽培する作型を導入している。

## 2 ミズナの主要な病害虫

## (1) キスジノミハムシ

成虫は葉を食害し、外観品質を低下させ、幼虫は土中で根部を食害して生育を阻害する、ミズナ栽培では

最も問題となる害虫である。また、ミズナは収穫作業の労力面から、一つのハウス内に生育ステージの異なる株が混在することや、年間播種回数が多く、本虫生息密度の上昇を招きやすい。

防除対策の第一は防虫ネットの利用であり、ハウス開口部への展張または畝のトンネル被覆栽培を行っている。本虫密度の高まる夏作では、播種時にダイアジノン粒剤またはテフルトリン粒剤の施用を併用している場合もある。また、成虫のハウスへの侵入防止やハウス内での活動抑制を目的に、近紫外線カットフィルムを天井部に利用する農家も増加してきている。

### (2) 苗立枯病

連作に伴い、塩類集積が進行したハウスでは、ミズナの生育不良だけでなく、立枯病の発生を助長している事例も認められる。立枯病の発生は子葉～本葉展開期に多く、*Pisium* 菌や *Rhizoctonia* 菌による場合が多い。

立枯病に対する農薬使用はほとんど行われておらず、作付体系上、夏期に休作となるハウスでは、緑肥作物を1か月余り生育させた後にすき込み、太陽熱消毒を行うことを推奨している。太陽熱消毒は、病原菌密度を低下させるとともに、雑草種子の死滅やキスジノミハムシの防除にも高い効果を得ている。また、緑肥作物のすき込みは、土壌の団粒構造の回復等、物理性の改善に役立っている。

### (3) その他の病害虫

山間部のハウスでは、ヤサイゾウムシの発生を認める場合がある。本虫は単為生殖で増殖し、また、1雌当たりの産卵数もかなり多い。また、ふ化幼虫は老熟するまで新芽付近に生息、食害するため、一度侵入すると防除に苦慮する害虫である。

また、年によっては盛夏期以降、ハスモヨンヨトウやハモグリバエ類の発生が目立つ場合がある。

これらの害虫に対しても、防虫ネットによる侵入防止対策を呼び掛けている。

病害では連作に伴い、根こぶ病が発生する場合がある。ミズナは在圃期間が短く、収穫不能となる程の発病を見ることはまれである。また、発病ハウスでは株を根ごと収穫するよう作業の徹底を呼び掛けており、調製時に切断した根部はハウス外に持ち出し、処分されるため、甚大な被害は認めていない。



図-2 土づくり研修会

病害虫の防除対策上重要である収穫残さの処分については、ハウス外に持ち出した後、積み上げる場合には、表面をビニールで被覆するなど、病害虫の発生源にならないよう、管理の徹底を呼び掛けているところである。

## II 今後の展望

京都府では今年度から、2011(平成23)年度を達成目標に、「ブランド京野菜等倍增戦略」に取り組んでおり、生産団体、地元市町村と連携を取りながら、ブランド野菜を牽引力として野菜全体の生産振興を目指している。また、安心安全な農産物生産の推進や新たな担い手の創出を重点的に取り組んでおり、中山間地域においては、ブランド品目の生産拡大が、地域農業の仕組みづくりを推進する際の手段と位置付けて、取り組んでいるところである。

最近、ミズナをはじめとする京野菜は、調理方法の普及や食生活の多様化指向の中で、全国的に消費が拡大している。こうしたニーズに応えるため、京野菜の計画生産・計画出荷の一層の推進はもとより、安心安全な生産に重点を置いているところである。昨年の無登録農薬問題以降、トレーサビリティが標準となりつつある状況をふまえ、記帳運動を展開しつつある。

また、船井郡は酪農が盛んな地域であり、従来から良品質な野菜生産を目標に、積極的に堆肥を活用した土づくりに取り組んできており、今後も、生産振興および生産技術のモデル的な産地として、その取り組みに期待が寄せられている。