

特集 とうがらし・わさび

I とうがらし【産地の取組】

信州の伝統野菜ぼたんこしょうの生産振興と6次産業化への取組み

長野県北信農業改良普及センター 山本 繁範

1 ぼたんこしょうの栽培地

長野県の北東部に位置する中野市は、南は善光寺平から続く平坦地と東から西に向かって傾斜している夜間瀬川に形成された扇状地、北は高社山麓、西は斑尾山麓及び千曲川に並行する段丘や丘陵地帯からなりこの自然に恵まれた地理的条件を生かし果樹を中心に野菜、菌茸、水稻など、多様な農業生産が展開されている全国でも屈指の農業の盛んな地帯です。その中にある中野市永江地区(旧豊田村永江)は斑尾山麓に抱かれた高原であり、豪雪の山間地です。ぼたんこしょうはその永江地区で100年以上前から自家用として栽培が続けられてきた伝統野菜(胡椒)で現在も栽培が受け継がれています。

時代の波に押され、ぼたんこしょう栽培は徐々に減少しつつありましたが、平成20年3月にその保存と普及を目的として地区の農家の有志が集まり「斑尾ぼたんこしょう保存会」を設立、伝統を絶やすことなく地域の特産物として生産振興を図ってきました。同年「信州の伝統野菜」に選定され伝承地栽培認定を受けています。

北信濃のそのまた北の方の小さい村では、すぐ隣の村へお嫁に行ったりお嫁に来たりしていたそう



る村からお嫁に来たそうだ。

ばっちゃんまは、夏になると恋しくなる食べ物があつたそう。それは、ばっちゃんが子供の頃から食べていたという「こしょう」だった。夏にゃあご飯がとつても1杯じゃ済まない。あの「やたら」をたっぷりかけてご飯を食べたいなーって。かあちゃんがまな板の上でトントンと小気味よく刻んでくれた。ありゃーうめかったなーってー。

ながーい雪の中で過ごすその時期もまた思い出したとき。おまんまの時も、囲炉裏端でお茶飲むときも近所でお茶をごつおになるときも、バリバリしてすこし辛くてどこか夏の匂いがする「こしょう漬」を・・・それを食べてあつちいお茶を飲むと口の中がまた、あちちでうめえかったなつて。

そんで、ある時実家へ帰った時にかあちゃんからその苗を分けて貰ってきたんだと。植えてみたら見事に育ってくれたつて。隣近所の衆も俺も作ってみてえ、われも作ってみてえ、そんなこんなでこの村では何処の家でも作られるようになったんだと。大事にだーじに育てて、自分で種を取って軒先につるしておいて、また春に蒔いたんだと。それは、今から100年ぐれいの前の話だそう。 (ぼたんこしょうものがたり より抜粋)



ぼたんこしょう

2 名前の由来は

ぼたんこしょうは、ナス科トウガラシ属のピーマン型トウガラシで、ピーマンよりも高い抗酸化活性を持ち辛み成分のカプサイシン、ビタミンA、Cの他豊富なミネラル、ポリフェノールやギャバが含まれています。肉厚な果実の先端周辺には深い溝があり複雑な形状が牡丹の花のように見えることから「ぼたんこしょう」と呼ばれるようになりました。

3 高冷地でないと辛く大きくなりません

ぼたんこしょうは冷涼な気候を好み、標高800m以上の地域でしか実が辛く大きくなりません。唐辛子の様な辛さとピーマンの様な果肉に甘みを持ち合わせているのが特徴です。

4 栽培状況

春先、各農家が軒先につるしておいたぼたんこしょうの種を農家独自で育苗し、畑の雪消えを待って露地で5月から6月に定植します。7月末から10月下旬霜の降るまで順次収穫する作型です。現在は、種の保存及び固定することが必要なため組合で種を管理し育苗して苗を栽培者に供給しています。主に自家消費の野菜（胡椒）として栽培され一般市場流通することはありませんでした。

5 栽培の現状と課題

ぼたんこしょうは、栽培面積100a 販売数量10トンで農協を通じた市場出荷と道の駅等での直売が主です。青果のみの販売ですが、近年加工品の

販売も始めました。しかし、在来品種であるため収量が上がらないことに加え、日焼け、害虫、変形果等の多発によりB級・規格外品が多く発生し商品化率が低く、収穫してもそのほとんどが自家用か廃棄処分となっています。さらに市場での認知度が低く「ぼたんこしょうってなに？（見た目はピーマンと変わらない）」と言われ有利販売に結びつけることできないなど、全体として販売に苦戦しているのが実態です。これらのことから近年では生産意欲が減退しており、栽培者の高齢化も進んでいるため栽培面積は漸減傾向となっていました。

6 課題解決のためアクションプログラム

ぼたんこしょうの現状を打破し一層の振興を図るため課題解決のため次のアクションプログラムを作成しました。

- ① 販売ルート改善（農協を通じての市場出荷のみから）
直接販売、契約販売 カタログ販売、ネット販売等新規販路を開拓する。
- ② 加工品開発及び販売（郷土に伝わる伝統食の加工）
廃棄処分していたB級品、規格外品を使用して加工品を開発・製造・販売していく。
- ③ 宣伝、PRの強化
ぼたんこしょうを知ってもらい食べていただく努力が必要。

7 組合の法人化

ぼたんこしょう青果の販売、加工品の製造・販売を事業化するためには、責任ある体制を構築しなければなりません。

また、課題解決アクションプログラム達成のためには農業の「6次産業化」に取り組む必要があり、国の支援を受けるにも体制の整備（法人化）が必要となります。

そこで、下記の目的を達成できる組織を検討しました。

- ① 青果及び加工品を生産販売する責任ある組織
- ② 個人ではなく地域全体での取組
- ③ 「ぼたんこしょう」を核とした地域おこしが



ぼたんこしょうの栽培

できる組織

ぼたんこしょう栽培の原点に戻り「ぼたんこしょう生産」及び「地域の将来のあるべき姿」を地域の仲間と何度も話し合いそれが達成できる組織体制（法人化）を選択しました。その結果、平成24年5月「ぼたんこしょうファーム有限責任事業組合」をぼたんこしょう保存会員の有志16名で設立、6次産業化に取り組む体制を整えました。その結果、農家自らの意思で参加する組織ができたことで組合員にやる気生まれてきました。

8 6次産業化法人に認定される

総合化事業計画(LLP ぼたんこしょうファーム)
「ぼたんこしょうファームオリジナルブランド化に向けた新たな加工品を開発し、高付加価値化を実現する。

販売面では、地域の特産物としてカタログ販売、ネット販売を新たに行い新規の販路を開拓し、安定した販売ができる体制を構築する」等

総合化事業計画を作成し、6次産業化認定の申請をおこない、平成24年10月31日、「ぼたんこしょうファーム有限責任事業組合」は6次産業化法人に認定されました。

9 活動の成果及び考察

組合の6次産業化の取組みによりぼたんこしょうの需要が拡大しました。

○組合の売上高 24年度 400万円 25年度 460

万円 26年度 550万円

(総合事業計画5年後の売上計画300万円)

(参考：23年度加工品の売上30万円)

○青果販売の結果

- ・組合を通じての直接販売の増加（直接販売による単価増）
- ・B級品、規格外品の売上増（地域で加工品を作るところが増加）
- ・組合直営農場の設置（20a）

○加工品の生産販売の結果

- ・「ぼたんこしょう味噌」の売上順調（計画比200%）
- ・粕漬け・佃煮・青果の漬物・冷凍品等新たな新商品

を開発することができました。

○PR宣伝活動の充実

- ・各種商談会に積極的に参加。ぼたんこしょうの認知度アップと消費者との交流により栽培及び加工販売の自覚が生まれました。

10 今後の課題

(1) 加工用の原料不足

ぼたんこしょうが地域の特産物として認められ、地域の他の業者がぼたんこしょうの加工品を開発・販売したため、加工用としてB級・規格外品が大量に売れ組合で加工する原料が不足する事態となっています。

→加工用として新たな栽培・収穫方法を検討していく。



郷土料理 やたら

(2) 系統市場での品薄。

ぼたんこしょう青果の需要拡大に伴い、系統市場では品薄傾向がみられた。流通経費削減のためにも市場出しは今後も必要。

→生産増で、市場定着を目指す。

(3) 栽培面積の拡大が難しい

生産者が高齢のため、栽培面積の拡大が難しい。

→遊休農地を活用し、LLP直営農場を増やしていく。

25年度20a 26年度は10a実施 27年度10a実施予定

共同で栽培していく体制を整え生産量増加に対応していく

(4) 種・苗の統一

→LLPで採種ほ・育苗施設を設置。地区内の統一を図る。

11 ぼたんこしょうで地域おこし

組合の6次産業化の取組みにより、ぼたんこしょうの需要の拡大ができ栽培面積の増加が期待できます。組合員自らが生産規模の拡大を目指し遊休農地を積極的に借り受け農地の集約にも取り



あぶら味噌

組むことにより地域農業の活性化を図っていきます。これと言ってお金になる作物が何もない当地区にあって金になる作物となってきています。

また、組合を有限責任事業組合（LLP組織）にしたことで雇用する体制ができ、加工品作りの労務が発生することで地域の農家所得の増加が期待できます。ぼたんこしょうを核に地域資源の再発見により地域ブランを確立し地域農業の活性化を図っていきます。