

特集 地域特産作物

【総説】

地域特産作物をめぐる状況

農林水産省生産局地域対策官付 生産専門官 足立 教好

1 はじめに

地域特産作物は、工芸作物や食用作物等を含め地域性が強い作物など幅広い農産品を含む言葉として使用されているが、その範囲は使用場面により必ずしも定まったものとなっていない。昭和62年11月に農林水産省農蚕園芸局畑作振興課(当時)が監修して発刊した「日本の特産農作物」の序論には、「従来は、一般に生食用のかんしょ、ばれいしょ及び豆類の一部を除き何らかの加工を施した後、消費者に利用される加工原料用作物を特産農作物と位置づけ、その作物の栽培及び加工の適地が主として気象条件等によって制限され、しかも収穫物が加工工程を経なければならない性格から加工企業と直接結びついているため、特定の地域に生産が集中し地域的に特化して産地を形成していることから地域特産農作物と呼称されてきた。」と記されている。

本稿では、代表的な地域特産作物を例にしてその特徴を整理した。地域特産作物は、茶、こんにゃく、そばなどの食用作物や近年注目を集めている薬用作物のほか、いぐさなど繊維用、たばこ、ホップなど嗜好品用、ラベンダーなど香料用、こうぞ、みつまたなど和紙原料用、ごまなど油脂用、べにばな、あいなど染料用などに加え、繭（養蚕）も

含めて、ここで整理する特徴を有していると考えられる。これらの作物等は、必ずしも作付面積など生産規模が大きくはないが、全国各地で地域農業を構成するために必要な作物として生産が行われている。

2 地域特産作物の特徴

(1) 作物ごとに特定の地域に産地を形成

地域特産作物の産地の状況をみると、例えば、茶は、静岡県、鹿児島県をはじめとして、主に関東以西の都府県に産地が形成されている。これは茶の栽培適地としての気象条件によるところが大きいが、中山間地域等に独特の景観を形づくっている。

こんにゃくは、我が国の伝統食文化を支える農作物の一つとして、また、群馬県など北関東地域の保水性の低い土壌で生産できる代替不能な農作物として栽培されている。

そばは、長野県、福島県等の中山間地域の畑作物として、また北海道畑作の輪作体系の1作物として栽培されてきた一方で、全国各地で水田転作作物として栽培されるようになった。特に、平成23年以降、経営所得安定対策の実施に伴い、水田での作付けが増加している。

(表) 主な地域特産作物の作付け状況

作物名	全国作付面積 (ha)	1位			2位			3位		
		都道府県	作付面積	シェア	都道府県	作付面積	シェア	都道府県	作付面積	シェア
茶	44,800	静岡	18,100	40	鹿児島	8,670	19	三重	3,110	7
こんにゃく	3,940	群馬	3,360	85	栃木	124	3	広島	43	1
いぐさ	739	熊本	725	98	福岡	14	2	—		
そば	59,900	北海道	21,600	36	山形	4,880	8	長野	4,060	7
繭	149 (ト)	群馬	47 (ト)	32	福島	29 (ト)	19	栃木	23 (ト)	15

(資料) 茶及びいぐさは「作物統計」(農林水産省)
そばは「平成26年産そばの作付面積及び収穫量」(農林水産省)
こんにゃくは(財)日本こんにゃく協会調べ 繭は(一財)大日本蚕糸会調べ
(注) 全て26年の値。繭については、生産量(トン)

いぐさは、水田で水稻との2毛作として栽培されてきた。しかし、近年、新設住宅着工数の減少、さらに生活様式の洋風化により住宅において和室が少な

くなっていることなどから畳の需要量が減少しており、国内のいぐさ作付面積は減少し、現在ではそのほとんどが熊本県で作付けされている。

繭（養蚕）は、昨年6月に富岡製糸場が世界遺産に登録されたようにかつては絹製品が我が国の輸出の主力品目として経済発展をささえ、製糸業等を含めて我が国の主要産業を構成していた。しかし、化学繊維の普及、外国産との競合などから減少し、現在は、群馬県などの中山間地域において多くは複合経営の作目の一つとして営まれており、繭生産量は群馬県が約3割のシェアを占めている。

このように、地域特産作物は自然的、経済的な立地条件などの様々な要因から、作物ごとに特定の地域に産地を形成する傾向がある。

（2）加工工程を経て消費者に提供される加工原料作物としての側面

地域特産作物が消費者に提供されるまでの過程をみると、例えば、茶は、収穫した生葉を荒茶加工（一次加工）した後、仕上茶加工（最終加工）し製品である緑茶となり、消費者に販売される。更に緑茶飲料にして販売される場合もある。茶の加工は基本的には、生産者が荒茶加工まで行い、市場や直接取引などを通じ加工業者が仕上茶加工を行う形であるが、農家段階で、複数農家の収穫した生葉を集め荒茶加工の共同化を図る場合や農家自身が茶の生産から仕上茶加工まで行って販売する取組も行われている。また、被い栽培などの栽培方法や、蒸し方や炒り方などの加工方法も様々なあり、煎茶、深蒸し煎茶、玉緑茶、玉露、抹茶（てん茶）などの様々な茶の種類ができている。このような茶独特の特徴ある生産・加工工程を経て、日本の緑茶の銘柄が形成されている。

こんにゃくは、こんにゃく芋を搾り下ろして加工し「生搾りこんにゃく」を作ることできるが、通常は、芋をスライスして乾燥し、さらに粉碎して粉にし、これを原料としてこんにゃく製品を作る場合が多い。全国の収穫量の9割程度を占める群馬県ではこのようなこんにゃく加工に関わる地場事業者を含めて地域経済や食文化を支える重要な作物となっている。

食品以外においても、例えば繭は、蚕を飼育し

繭を生産する農家段階から、製糸業・絹織物業など多くの業種を経て様々な段階の製品が消費者に届けられており、加工度合いが高まるに応じて製品の付加価値が大きくなる特徴を持っている。

このほか、そば、なたね、あるいはいぐさをはじめ多くの地域特産作物が加工原料作物として栽培されている。

このように地域特産作物は、収穫されたものがそのまま流通・消費されるのではなく、その多くが加工工程を経て消費者に提供される加工原料作物として栽培されることから、川上から川下まで独特な流通経路を経て最終製品として消費者に提供される特徴を持っている。このため、加工企業等が産地と共存立地している場合も多く、地域経済にとっても重要な役割を果たす作物となっている場合がある。

3 地域特産作物を巡る新たな状況

（1）機能性表示食品制度

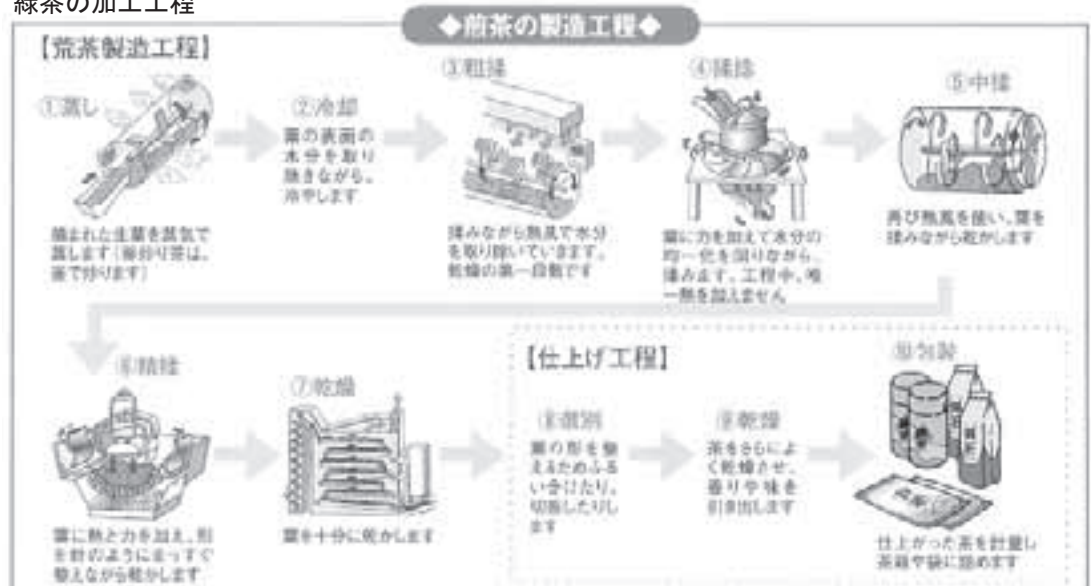
これまで食品衛生法、JAS法等に定められていた食品表示制度が一元化され、食品表示法が施行された。これに併せて、新たに食品の機能性表示制度がはじまった。

本制度は、国が有効性等を審査し許可を受けて特定の保険の用途に資する旨を表示する特定保健用食品（トクホ）制度とは異なり、事業者の責任で科学的根拠をもとに機能性を表示できる制度である（トクホは、食品ごとに有効性や安全性に係わるヒト試験が必須で許可手続きに時間と費用がかかり、中小事業者にはハードルが高いと言われている。機能性表示制度は、トクホに比べ事業者の負担が少なくなると言われているが、機能性の証明や実際に販売する製品に機能性成分が必要含量含まれていることを保証する品質管理など一定の知見・能力等は必要となる。制度の詳細については、消費者庁ホームページ等で確認願いたい。）。

例えば、茶はカテキン、ケルセチンなど、こんにゃくはグルコマンナン（食物繊維）など、そばはルチンなど、多くの地域特産作物において健康効果が期待される機能性成分を含有していることが知られている。

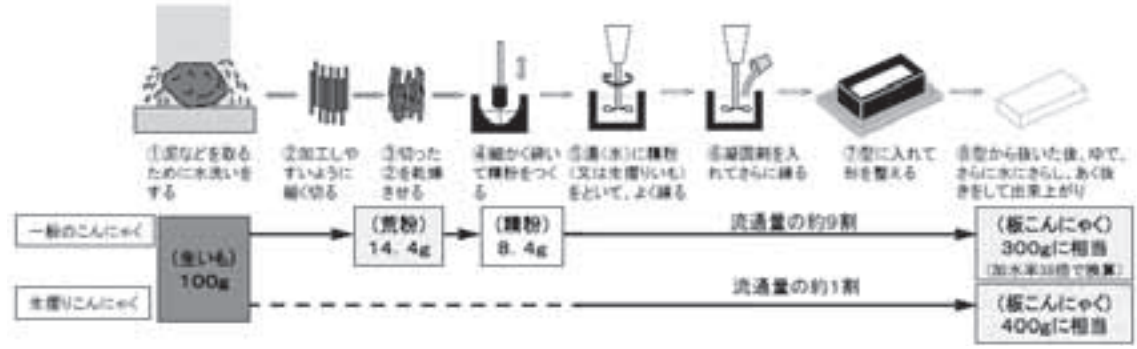
食品に機能性を表示するためには、上述したと

○ 緑茶の加工工程

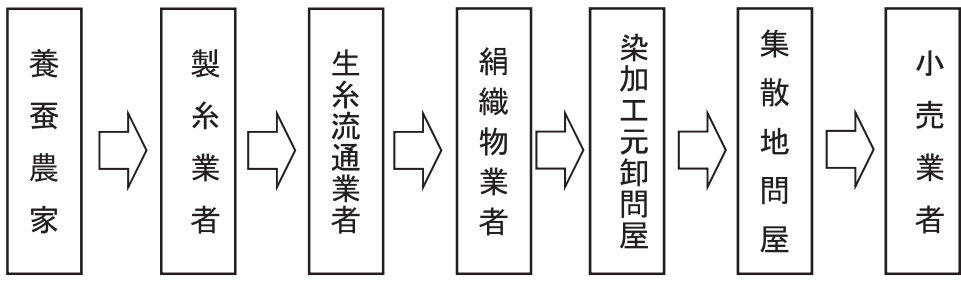


資料：ほっとひといき日本茶入門（公益社団法人日本茶業中央会）

○ こんにゃくの加工工程



○ 蚕糸・絹業の生産・加工・流通の流れ



（図） 主な地域特産作物の加工等の状況

おり事業者の責任で科学的根拠を基に表示できる制度であるが、一定以上の知見・能力等を求められることを踏まえた上で、消費者の健康への関心の高まりを捕らえて、本制度を利用した差別化や需要喚起を図ることが考えられる。

（２）地理的表示保護制度（GI）

地理的表示とは、農林水産物・食品等の名称であって、その名称から当該産品の産地を特定でき、産品の品質等の確立した特性が当該産地と結びついているということを特定できるものとされている。

る（制度の詳細については、農林水産省ホームページ等で確認願いたい。）。具体的には、「地名＋産品名」で構成されるもので、食品及び食品以外の産品に適用される。先行する EU の事例では「プロシュート・ディ・パルマ（プロシュート（生ハム）：産品＋パルマ：地名）」などがある。地理的表示が認められると、地域ブランド産品として差別化が図られるほか、不正使用に対して行政が取締りを行うため、生産者にとっては訴訟等の負担がなくブランドの保護を図ることができるなどのメ

リットがある。

本年6月1日の受付開始初日に19製品の登録申請があったが、このうち、知覧茶、くまもと県産い草、くまもと県産い草畳表、伊予生糸、八女伝統本玉露、出雲の菜種油の6製品が地域特産作物関連製品であった。

地域特産作物は、特定の地域と結びついて産地が形成されることから、地理的表示制度になじむ製品が多くあると考えられる。本制度を利用した知名度アップなど販売戦略を考えることも有効である。

4 最後に

地域特産作物は、生産者の高齢化、輸入品との競争による価格低下等、他の農作物と同様の課題を抱えている。なたね、いぐさ、繭など、国内での栽培・飼養規模が縮小している作物等も多いことも事実である。

一方で、地域特産作物は、そば、こんにゃく、茶など和食の構成要素として、また、畳（いぐさ）、きもの（繭・養蚕）など日本の伝統文化の構成要素となっているなど、伝統的な作物の側面をもっている。このため、衣食住の変化に伴う需要の低迷、化学合成品や工業製品等の代替品の増加、消費者ニーズの多様化による競合品の増加、市場規模が小さいため機械・資材メーカーの撤退やこれに伴う機械開発や生産資材（登録農薬含む）開発の停滞など特有の課題もある。

こうした課題に対応するためには、新品種の育成・導入、省力化のための機械開発の促進などの生産対策、新たな製品・用途の開発やブランド化の推進などの需要対策を進める必要がある。

例えば、茶は、家庭や職場でリーフ茶を急須で飲んで飲む機会は減少しているが、ペットボトルなど茶飲料としての新たな消費を生み出している。しかし、全体的な茶の消費量は減少傾向にある。このような中、近年、トクホの茶飲料が発売されており、こうした茶の機能性成分に注目が集まっている。さらに、茶の機能性成分を多く含む品種の育成も進んでおり、これらの機能性を活かした製品開発の取組が行われている（べにふうき（メチル化カテキンを多く含む品種）は、「ほこりやハウスダストによる目や鼻の不快感を緩和する」旨の機能性表

示をしたティーバック茶とペットボトル飲料が販売予定。このほか、サンルージュ（抗酸化作用があるとされているアントシアニンを多く含む品種）などの育成が行われている。）。一方で、茶の飲用機会を増やし需要を拡大するため、水出し緑茶の普及や美味しいティーバック茶など簡易に飲める製品の他、国産茶葉ではあまり製造されていないウーロン茶（半発酵茶）や紅茶（発酵茶）の製品化の取組などが行われている。

このほかの作物において近年育成された特徴ある品種としては、なたねのきりりぼし（人体に有害なエルシン酸を含有せず、家畜に有害なグルコシノレートの含有量が低い）、そばの満点きりり（生活習慣病予防効果があるとされているルチンを多く含有）、ごまのごまぞう（抗酸化作用のあるセサミンを多く含有）、いぐさのひのみどり（茎が細く着花痕が少なく、極め細かなきれいな織りで、ソフトな肌触りの畳表に仕上がる）などがある。また、繭（養蚕）では、遺伝子組換え技術により、紫外線を受けて光る糸を作る蚕やクモの糸の遺伝子を導入した強い糸を作る蚕が育成されている。

一方、新たな需要開拓としては、こんにゃくではこんにゃく米（米粒状に固めたこんにゃくを米と一緒に炊くことにより、カロリーを抑える食品）、そばではガレットやクレープ（フランスでのそばの食べ方、そば粉を水で溶いて薄くのばして焼いた食品）、いぐさではマットやイス・ベンチ（織り方やクッション性を工夫した製品）など新しい用途開発や利用方法の紹介が行われている。また、繭（養蚕）においては、川上（蚕糸業）と川下（織物業、流通業等）が連携して「純国産絹製品」づくりを推進し、新しい国産生糸・絹製品のブランド化を図る取組が行われている。

地域特産作物は、2で見えてきたように特定の地域と結びついて栽培されているものも多く、日本文化だけでなく地域の社会・文化と強く結びついて産地が形成されている場合がある。今後、食品の機能性表示制度や地理的表示制度がはじまったことも一つの契機として、製品の良さの再認識を広めるとともに、地域での位置づけなども踏まえて、新たな需要拡大を含めて生産振興を図っていくことが重要と考えている。