

## 特用林産に関する研究（VII）

### —山菜の生産と流通（II）—

九州大学農学部 吉良今朝芳  
福岡県林業試験場 野中 重之

#### 1. はじめに

第1報<sup>1)</sup>に引き続き、今回は山菜の流通の現況と問題点について明らかにしたので報告する。

#### 2. 山菜の流通の全国的な動向

全国的に共通している山菜は、フキ、ウド、ワラビ、ゼンマイの4種類であるが、フキ、ウドは畑栽培や軟化栽培等による生産が大勢を占め、いわゆる山野に自生していたものの市場出荷は少ない。ワラビ、ゼンマイは最近では人手を加えた人工栽培ものもみられるが、依然山野から採取して市場へ出荷されたものが多い。

各県の資料で、生産（採取）された後の山菜の扱いを自家用、販売向けに大別して重量比でみると、東日本では北に行くほど自家用向けの占める割合が高く、逆に西に行くほど販売向けの割合が高くなっている。

このように従来、東北地方の山菜は冬場の自家用として保存されていたが、最近は交通の発達などにより山菜即自家用というパターンも変化し、販売向けの割合が高まる傾向にある。

さらに販売向けは、生食向けの市場出荷と加工向けの加工業者への販売とに分けられるが、昨今は加工向けに回るものが多くなっている。

山菜の流通形態は複雑多岐で、地域によって慣習的色彩が強いが、一般的には次のように整理されよう。

生産者 採取者	農協（系統出荷）	…市場出荷が主体
	森組	…加工業者等への出荷が多い
	仲買人、集荷業者（庭先相対取引）	…市場出荷または特定商店
	特定商店（スーパー、小売店）	
	直販（朝市、旅館、土産店等）	

なお、干ゼンマイは仲買人、集荷業者を経て乾物問屋への出荷が多い。

#### 3. 福岡県における山菜流通の現況

山菜流通の実態を把握するため、福岡県内の代表的

な4つの青果市場（北九州、福岡、久留米、飯塚の各市中央卸売市場）を取り上げ、山菜の経年別の入荷状況などを調査した。

これによると、県内主要4青果市場に入荷している山菜の種類は12品目以上となっており、総入荷数量は1,811トン、金額は約8.1億円に達している。4市場における福岡県産のシェアをみると、フキ(94.5%)、ジネンジョ(87.1%)、サンショウ葉(77.5%)、ミョウガ(52.1%)、ワサビ葉(46.4%)などは比較的高いシェアを占めている。一方シェアの低いのはウド(0.6%)、ヤマノイモ(3.1%)、ツワブキ(7.4%)、タラノメ(10.6%)、ワサビ根(11.3%)などである。とくに注目されるのは、ツワブキは宮崎県産が81.3%を占め、タラノメは大分県産が41.9%，ウドは熊本県産が20.9%，ワサビ根は宮崎県産が18.6%，ワラビは鹿児島県産が32.5%などと高い比重を占めていることである。つまり、山菜栽培も次第に主産地の形成が進みつつあるといえよう。

また、北九州市中央卸売市場の最近5カ年間の山菜入荷量と価格の推移をみると、入荷量が増加しているものは、ヤマノイモ、タラノメ、ワサビ葉、サンショウ葉、サンショウ葉であり、横這い状態のものは、ミョウガ、ワサビ根、ミョウガダケであり、フキ、ツワブキ、ウド、ワラビ、ジネンジョなどはやや減少傾向にある。価格動向は入荷量の増減に大きく左右されるとはいえ、フキ、ツワブキ、ウド、ヤマノイモ、ミョウガ、ワラビ、ミョウガダケ、ワサビ葉、サンショウ葉などは上昇傾向がみられ、ワサビ根、タラノメ、ジネンジョなどは横這い、サンショウ葉だけがやや下落傾向にある。全体的には、入荷量はやや増加傾向を示しているにも拘らず、価格面では堅調に推移しており、山菜需要の根強さを示しているものとみられる。

つぎに、北九州市中央卸売市場における主要山菜の月別入荷量と価格動向を示したのが表-1である。まず、月別入荷量の変化をみると、通年的に入荷のみられるものとしては、ヤマノイモ、サンショウ葉などで

Kesayoshi KIRA (Fac. of Agric., Kyushu Univ., Fukuoka 812) and Shigeyuki NONAKA (Fukuoka Pref. Forest Exp. Stn., Kurogi, Fukuoka 834-12)  
Studies on the special forest products (VII)

あり、その種類は少なく、変動も小さい。しかし、多くの山菜は季節性が強く現れる。すなわち、ミョウガは7月から9月(91.2%)、タラノメは2月から5月(98.8%)、ワラビは3月から5月(97.7%)、ワサビ葉は3月から4月(80.5%)、サンショウ実は5月から7月(94.3%)、に入荷が集中している。

表-1 主な山菜の月別入荷量と価格(昭和59年から61年の平均)

品目 月	ヤマノイモ		サンショウ葉		ミョウガ		タラノメ		ワラビ	
	比率	単価	比率	単価	比率	単価	比率	単価	比率	単価
1	6.2	514	4.7	17,551		3,538		1,865		1,788
2	7.4	467	5.9	13,242		2,447	6.1	1,757		1,698
3	8.9	440	11.5	12,135		3,250	34.4	3,362	12.9	1,303
4	7.7	404	24.5	6,660		2,328	48.3	1,685	68.8	469
5	5.7	560	14.1	5,937		1,894	10.0	1,324	16.0	357
6	6.6	493	6.9	4,275		3,003		1,000		226
7	7.7	485	7.0	7,275	26.7	992				432
8	6.6	659	4.2	18,685	30.3	757				
9	9.2	491	5.1	18,641	34.2	422				
10	11.4	419	5.0	17,612	6.8	460				
11	12.9	367	5.5	16,115		1,034				
12	9.6	467	5.6	21,339		1,785		1,167		2,192
計	100	465	100	10,780		715	100	2,182	100	534

注) 比率 = 入荷量の比率、単価 = 1kg当たりの価格

また、価格の動向をみると、旬以前の価格が高く、旬には入荷量が多くなり、価格が下落している。特に月別の価格格差が極めて大きいことがわかった。

これらのことから、山菜の入荷は旬だけでなく、早出し「促成」出荷の傾向が強くなりつつある。また、その期間も長くなっている。一方、価格形成の面からみると、山菜本来の味が発揮される旬の時期のものよりも促成されたものの方が、価格が高くなっている。

#### 4. サンショウ実の利用

サンショウの実の消費は、北九州市が最も多く、年間の消費量が100トンに達しているものと推定される。この量は福岡市の消費量の4~5倍である。

サンショウの実の90%は北九州地域特有の「床漬」に使用され、あとは佃煮に5%, 香辛料に5%となっている。

床漬は北九州地域で広く普及しているにも拘らず、味噌汁と同様、それぞれの家庭伝来の独特的の味、風味が重宝されているため、「床漬の素」等を売る業者は皆無である。

流通経路をみると、生産者→産地仲買人→消費者という形態が若干みられるものの、大部分は生産者→農協→青果市場(個人出荷も多い)→八百屋→消費者となっている。

出荷の時期は5月下旬から9月中旬で、5, 6月に最も集中する。高値は5月末までで、6, 7月は下落

し、9月も安い。市場価格は高値の場合で1500円/kg安値となると500~600円/kgとその格差は3倍にもなっている。

#### 5. 山菜加工の現状と問題点

最近、手づくり味、本物の味が見直され、各地に山

菜加工工場が各種の補助事業関連により設置されているが、加工上の問題点も多い。

(1) 最近、加工場の増設等で原料が不足し、工場の稼働率が悪化している。また加工品の増加で価格が不安定になり、経営不振の加工場もある。

(2) 山菜加工場は創業開始後しばらくは地元生産(採取)の山菜に依存しているが、規模の拡大や操業が軌道に乗ると地元原料では不足し、そのため均質で量的にも多く入手でき、価格も相対的に安い外国産の輸入品への依存度を強めている。

(3) 生産、出荷が個々分散的であるためロットが小さく加工場原料としては入手上問題がある。

(4) 生産(採取)者の組織化は進まず、また集荷組織も未整備のため流通が極めて複雑多岐で現状の把握が困難である。

以上の現地調査結果からいえることは、山菜の流通加工については、現状把握が極めて困難である。この原因は林政と農政にかかる側面を有し、その整理が出来ていないためである。そのため、まず両者の交通整理が必要であろう。その上で両者間の政策面での検討を進め、生産→出荷→販売・加工など一体化した体制整備が望まれる。

#### 引用文献

- (1) 吉良今朝芳・野中重之: 日林九支研論, 37, 1~2, 1987