

シロコタケノコに関する研究 (I)

— 福岡県下の生産実態 —

福岡県行橋農林事務所 奈須 鉄也
 福岡県林業試験場 野中 重之
 九州大学農学部 吉良今朝芳

1. はじめに

近年中国産タケノコ特に缶詰製品の輸入が増し、これと競合する国内産の加工用タケノコの価格が下落している。このため加工用中心の生産者は生産意欲に陰りが出てきている。

これらの対策の一環として、①早期出荷、②良質品生産等で青果用出荷の比率を高めている。今回は、良質品生産の中でも特に良質タケノコとしてのシロコタケノコ産地の実態について調査した。

なお、シロコタケノコは表皮・果肉部とも白く、柔らかくてエグミのないのが特徴で京都・大阪の青果市場で高い評価を得ているが、一般的には、この名称が普及しているとはいえない。

2. 調査方法

福岡県のタケノコ流通は県園芸連合会で行われていることから、同連合会発行のタケノコ出荷1990～1991年次資料及び単位農協の資料等をもとに解析した。

3. 結果及び考察

(1) 生産分布

地域と土壌

シロコタケノコの出荷されている地域は、北九州市とその南部に位置する福地山系におおく、他の地域ではほとんどみられない。立地として、標高では20m～100mで、傾斜度は10度～20度、土壌としては、基岩が古成層の変成した黒色準片岩地帯で、深い粘土質の赤色地帯でシロコタケノコの出荷割合が高い傾向がみられる。

生産の歴史

青果用タケノコの出荷は10年以上になるが、シロコタケノコ(等級区分は特選:表-2)を選別して出荷を始めたのは1990年からである。1990～1991年の生産概要は表-1に示す通りとなっている。

(2) K農協の生産状況

竹林及び生産等の概況

竹林面積は734ha、生産者は約400名、生産量は青果用に265/t、加工に395/tで青果用は共販体制をとっている。

等級別の出荷量・販売額

出荷規格を示したのが表-3、等級別の出荷量と販売額を示したのが図-1である。シロコタケノコを含むA品の出荷量及び販売額をみると出荷数量では30t(13.7%)販売額3.3千万円となっている。これをkg当りの単位で比較すると、加工原料用(表-1参照)を100とした指数ではA品単位は1,090と大きな差がみられる。

等級毎時期別出荷量と価格

等級毎の出荷量と価格を出荷時期別に示したのが図-2であるが、4月上旬からみられるシロコタケノコの価格はB品等に比べ約2倍以上の価格差となっておりまた、発荷後期ほどその差が大きいという価格特性がみられる。

出荷先

当農協の主な出荷先は図-1で示すように京都へ79.9t(36%)、大阪へ141.3t(64%)である。年間の平均価格は、京都市場が599円/kg、大阪市場の526円/kgとなっており、やや京都が高い。時期的にみると、早期には京都が高いが後期では大阪の方が高い傾向がみられる。

4. おわりに

今回、北九州地域を中心とした良質タケノコ(シロコタケノコ)の生産及び出荷実態を分析し、その特質を明らかにしたが、このシロコタケノコは、一般のタケノコと比べて比較的高く取引されていることがわかった。したがって、今後はこのシロコタケノコの出荷量をいかに増やしていくかが大きな課題である。そのためには、生産技術体系の確立や集出荷・販売体制の確立を図って行く必要がある。

A品：黄色トンボ、薄茶色の皮
 B品：青色トンボ、黒皮3枚まで
 C品：B品に次ぐもので、黒皮5枚まで
 D品：C品に準じる規格L以下
 E品：特選、A品、B品の傷物

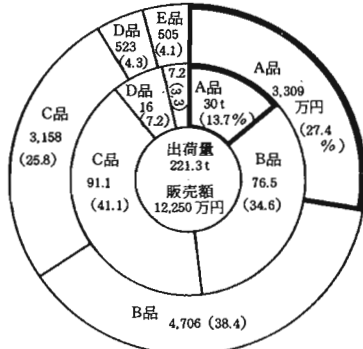


図-1 等級別の出荷量と販売額

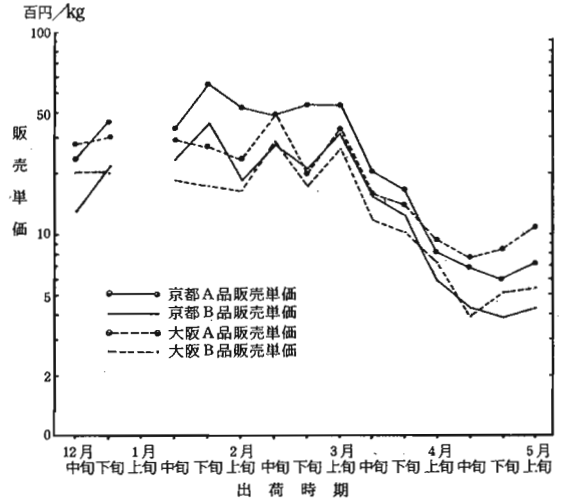


図-3 出荷先別等級毎の販売単価

表-1 北九州市を中心としたタケノコ生産の概要 (1990・1991年平均)

| 生産団体 | 青果用 | | | 加工原料用 | | | 面積 ha | 生産単価 者数 比較 | |
|------|----------|----------|------------|----------|----------|------------|----------|---------------|------|
| | 生産量 t | 金額 千円 | 単価 円/kg | 生産量 t | 金額 千円 | 単価 円/kg | | 名 | 倍 |
| T農協 | 265 | 121,353 | 458 | 395 | 16,549 | 42 | 743 | 400 | 10.9 |
| K農協 | 39 | 11,715 | 300 | 381 | 17,884 | 47 | 145 | 152 | 6.4 |
| M農協 | 7 | 1,958 | 280 | 18 | 745 | 41 | 177 | 89 | 6.8 |
| S農協 | 27 | 8,715 | 323 | 195 | 10,493 | 54 | 170 | 190 | 6.0 |
| 合計 | 338 | 143,741 | 425 | 989 | 45,671 | 46 | 1,226 | 831 | 9.2 |

注 単価比較：青果用単価/加工原料用単価

表-2 等級区分

| 等級 | 選別基準 |
|----|--------------------------------|
| 特選 | シロコで、無傷、形状良、皮やけなし |
| A品 | 黄色トンボ、無傷、形状良、皮焼け1割以内で皮の毛が薄茶色 |
| B品 | 青トンボ、無傷、形状良、皮焼け2割以内(黒皮は3枚まで) |
| C品 | B品に次ぐもので、黒皮5枚まで、無傷、形状良、皮焼け3枚以内 |
| D品 | C品に準ずる(良品で規格はL以下) |
| E品 | 傷物の特選・A・B品 |

シロコ：一般のタケノコは、表皮は黄褐色～赤褐色で肉質部はやや黄白色で、幼根は赤色である。これに対してシロコと称されているものは、皮及び肉質部とも白色で、幼根(通称アカイボ・アヅキ)も白色である。

表-3 階級区分

| 階級 | 2kg | | 4kg(前期) | | 4kg(後期) | | 10kg | |
|----|-------|-------|---------|-------|---------|-------|--------|-------|
| | 重さ | 本数 | 重さ | 本数 | 重さ | 本数 | 重さ | 本数 |
| 4L | - | - | 800以上 | 3~5 | - | - | 3500以上 | 2~3 |
| 3L | 500以上 | - | 570 | 6~7 | 800以上 | 3~5 | 2100 | 4~5 |
| 2L | 340 | 5~6 | 400 | 9~10 | 560 | 6~7 | 1500 | 6~7 |
| L | 230 | 7~9 | 290 | 11~14 | 400 | 8~10 | 1100 | 8~10 |
| M | 150 | 10~14 | 210 | 15~19 | 290 | 11~14 | 700 | 11~14 |
| S | 110 | 15~20 | 100 | 20~40 | 210 | 15~19 | 400 | 15~24 |
| 2S | 70 | 21~30 | 100未満 | 41以上 | 100 | 20~40 | 300 | 25~35 |
| 3S | 70未満 | 31以上 | - | - | - | - | 200 | 36~50 |

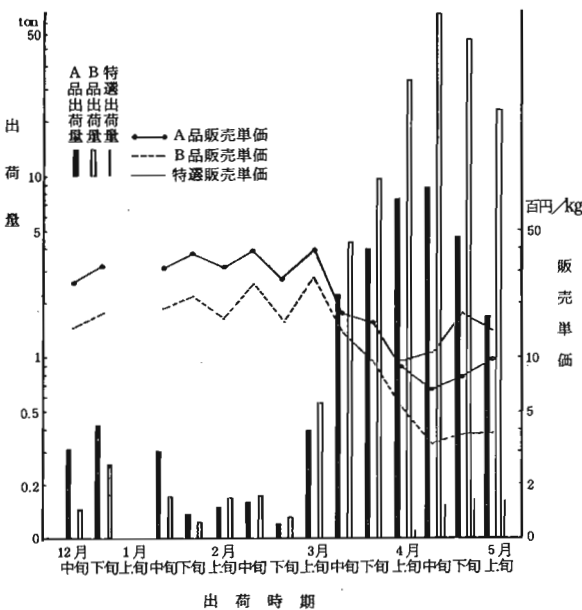


図-2 等級毎時期別出荷量と販売単価