

# 秋田県三種町におけるジュンサイ栽培の現状と課題

## —ジュンサイ活用による農村地域振興に関する一考察—

大竹 伸郎

### 1. はじめに

現在、農林水産省では増加傾向にある訪日外国人旅行者（以下、インバウンドとする）を、従来のゴールデンルート<sup>1)</sup>から、農山漁村へと誘致する取り組みが進められている。また、インバウンド側にも、ありきたりのゴールデンルートよりも一歩進んで、日本の文化、伝統的な暮らしを体験できる旅行形態への需要が高まっている。2024（令和6）年に、農水省が「農泊インバウンド受入促進重点地域」をこれまでの28地域から40地域へと増やしたこともこうした状況を受けたものである。農山漁村地域で行われる収穫体験や伝統的な食や伝統芸能などの文化に触れる体験は、どのような自然環境や社会環境を基盤として育まれたのかということ「識る」ことによりその地域への理解を一層深めることにつながる。

また、こうした取り組みは現地を訪れる旅行者だけでなく、地域に暮らす人々が自分の暮らす地域について識る機会にもつながり、ひいては郷土愛の涵養にも寄与するものであろう。

自ら暮らす地域の自然環境や文化について識るためには、地域で古くから栽培されてきた農作物（伝統作物）について考えることは最も有効な方法である。それは農業機械や農薬、化学肥料、温室ハウスなどが無い時代から、その地域で栽培されてきた伝統作物は、その地域の気候や風土、肥料給源を支える社会的背景（入会地や採草地、金肥などの購入の可否）、牛耕や馬耕、農具の形状など様々な要素が関連し合い結実したものだからである。京都の伝統野菜である聖護院蕪を長野県でも栽培しようとしたが蕪が育たず、代わりに野沢菜という伝統野菜になったというのは、広く知られていることであるが、この事例が示すようにそれぞれの伝統野菜には、一つひとつの物語がある。

本研究では、かつては日本各地の湖沼に自生し、古

くから食されてきたジュンサイについて取り上げる。ジュンサイ（蓴菜、学名：*Brasenia schreberi*）は、スイレン目ハゴロモ科ジュンサイ属の多年生の水草で、古くから食べられてきた日本の伝統野菜である。日本最古の書物である『古事記』や『日本書紀』にも「奴那波（ヌナハ）」や「沼縄（ヌナワ）」として登場するなど、日本人との関りも深く、現在でも初夏の風物詩として人々の食卓をにぎわしている。しかし、近年では、国内に流通しているジュンサイの8割以上が、中国からの輸入品となっており、国内生産量は2割まで低下している。本研究では、国内でジュンサイ栽培を行っている地域を対象に経営状況に関する聞き取り調査を実施し、生産農家の経営の状況や課題を明らかにするとともに、ジュンサイの摘み取り体験やジュンサイ沼でのホタル観賞等を観光資源とした中山間地域での観光振興の可能性について考察する。

### 2. ジュンサイに関する先行研究とジュンサイ栽培の現状

#### 2.1 ジュンサイに関する先行研究

ジュンサイに関する先行研究としては、ジュンサイの栽培方法など農学分野の研究や流通やマーケティング、新たな商品開発や観光資源化の可能性についての研究成果があるものの地理学関連分野での研究はされていない。本研究ではこれらの先行研究の成果を援用しつつジュンサイ栽培を活用した地域振興の可能性について地理学的視点から考察することを目的とする。

はじめにこれらの先行研究を分野ごとに整理する。ジュンサイの生育条件や害虫防除といった栽培技術を取り上げた研究には、土崎（1982, 1984, 1988ab, 1992, 1995）や飯富・新山（2002）、田中・中筋（2002）などの研究がある。次に流通やマーケティングの重要性について考察した研究としては、上田・清野（2013）

があり、三種町の加工業者の類型化や様々な課題について考察している。また、畠(2019)は、酒粕とジュンサイを使ったサプリメント開発を通してジュンサイ栽培農家の所得向上の可能性について示唆している。阿部(2003)は休耕田を利用したジュンサイ栽培によりホタルの生息数を増加させ観光資源として活用する方法について提言している。

## 2.2 日本におけるジュンサイ栽培の現状

前述したように日本人に馴染み深いジュンサイは、かつて日本全国の湖沼に自生していた植物である。しかし、レッドデータ検索システムによれば2024年現在、26の都府県で絶滅種または絶滅危惧種に指定されている。日本においてジュンサイの生息域が減少している要因は、水質の悪化や水温の上昇によるものである(土崎 1982)。

土崎(1995)によれば、ジュンサイの生育に適した水温は25~30℃で、30℃を超えると高温障害による成長不良や害虫の被害が増えるとされている。また、ジュンサイの生育には、綺麗な水の確保が重要であり、家庭排水による水質の悪化が種を絶滅させる主な要因となっている。こうした環境変化のもとで、ジュンサイを安定的に栽培するために、ジュンサイ田の造成によるジュンサイ栽培が進められた(土崎 1992)。

図1によれば、2010年現在(ジュンサイに関する全国的な統計は、2010年以降行われていない)、ジュンサイの栽培を行っているのは、青森県、秋田県、山形県、福島県、茨城県の5県のみとなっている。

地域特産野菜生産状況調査では、JAに出荷している事業者のみを集計したものであるため、JAに出荷していない事業者は含まれていないが、秋田県の栽培

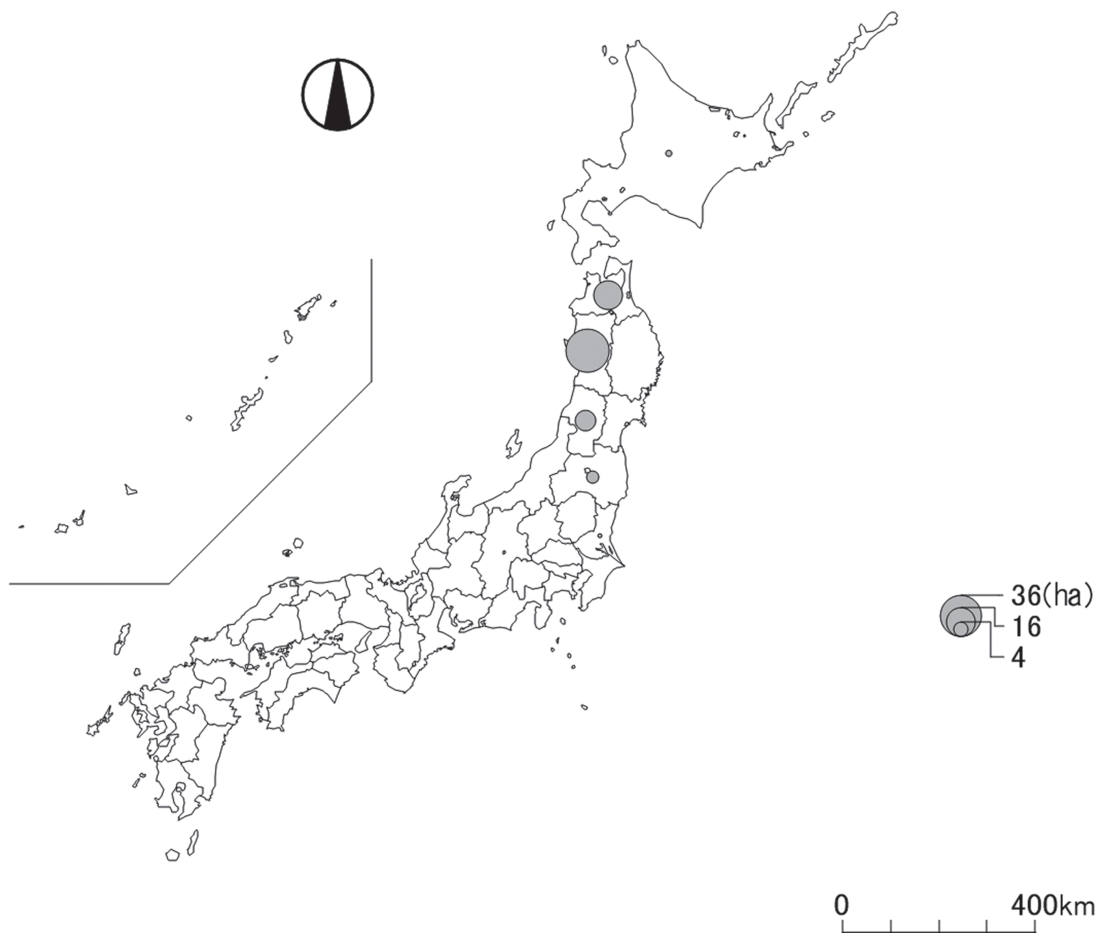


図1 ジュンサイ栽培面積(2010年)

資料:『地域特産野菜生産状況調査(2010)』により作成

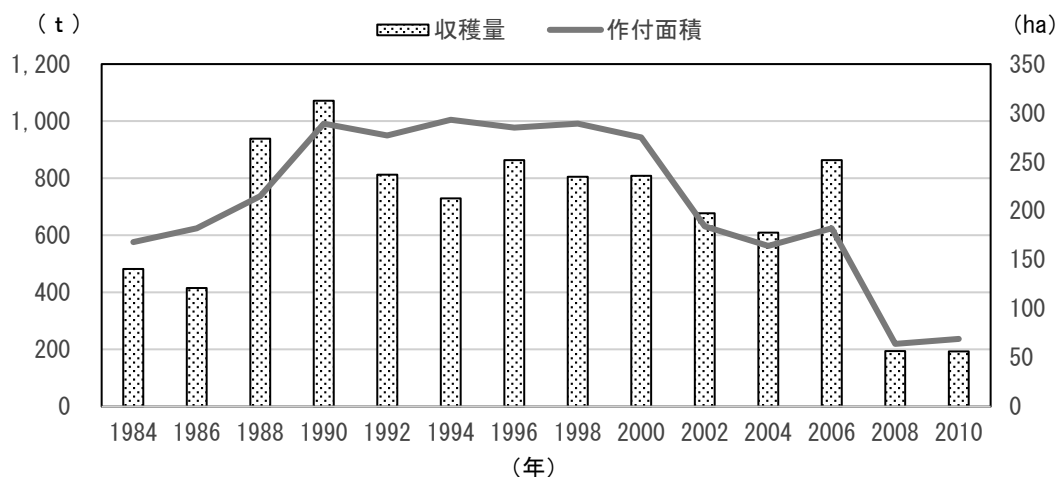


図2 日本国内のジュンサイ生産状況の推移（1984～2010）

資料：『地域特産野菜生産状況調査累年統計』により作成

表1 ジュンサイの10a当たり収量

年	1984	1986	1988	1990	1992	1994	1996	1998	2000	2002	2004	2006	2008	2010
10a 当たり 収量 (kg)	287	228	436	371	293	249	303	279	294	368	371	474	303	280

資料：『地域特産野菜生産状況調査累年統計』により作成

面積は、他県よりも群を抜いて広いことが分かる。さらに秋田県の中でも、三種町のジュンサイ生産量は、群を抜いている。三種町森岳じゅんさいの里活性化協議会の資料によれば、秋田県のジュンサイ生産量の約9割、日本の生産量の約8割が三種町で栽培されている。

このように三種町は日本一のジュンサイ産地となっているが、近年は安価な輸入ジュンサイの増加により、国内生産量はジュンサイ市場の2割程度まで減少している。

1984年から2010年までの国内のジュンサイの生産状況をみると、収穫量は1990年の1,000 tをピークに減少し、2010年には193 tまで減少している。作付面積は1990年から2000年まで300ha前後で推移してきたが、2000年以後減少に転じ、2010年には69haまで減少している。

日本におけるジュンサイの生産量減少の背景には、中国からの輸入ジュンサイの増加があげられる。ジュンサイは一般的に高級食材として認識されているが、販売形態には、「生ジュンサイ」と「加工ジュンサイ」がある。生ジュンサイは、採ったものを選別し、パッ

ク詰めしたものである。加工ジュンサイは、水煮した後に酢酸を加えpH調整し、パック詰めしたものである。価格は生ジュンサイの方が高いが、風味や触感、「ヌル<sup>2)</sup>」の量などの点で、違いが大きいことから高級料亭など向けに高価格で取引されている。一方、加工ジュンサイは、棚持ちの点で生ジュンサイよりも優れているものの、価格は安い。中国から輸入されるジュンサイは、日持ちのする加工ジュンサイであるが、その価格は国産の4分の1ほどであり、量販店で販売されているジュンサイの多くが輸入品となっている。

上田・清野（2013）によれば、国内のジュンサイ市場を取り巻く、環境が大きく変わったのが1991年のバブル崩壊であるとしている。バブル崩壊による料亭利用者の減少や消費者の高級品指向から廉価品指向への転換により、国産ジュンサイにも大きな影響を与えたと指摘している。現在は、国内のジュンサイ消費量の8割が中国産となっている。

次にジュンサイの10a当たりの収量を年度別にみると、228kgから474kgと差が大きいことが分かる（表1）。これはジュンサイが水温や水質、日照などの気象条件に加えて、害虫の発生状況などにも左右される

ためである(土崎 1988a)。また、ジュンサイ最大の特徴であるヌルの量によっても収穫量は変化するため10a当たりの収量差が年によって大きくなっている。1984年から2010年までの10a当たりの平均収量は、324kgとなっている。ジュンサイの収穫時期は、5月から8月下旬頃までとされ、花が咲きだしたら収穫をやめる目安とされている。花が咲きだす9月頃になると、出葉数も減り収量も低下する。また販売価格も始めから次第に安くなり、1kg当たりの価格も1,500円から600円くらいまでと差が大きい。したがって、ジュンサイ農家は、如何にして価格の高い時期にジュンサイの収穫量を多くするかという経営課題を抱えている。

本研究では日本一のジュンサイ栽培地域である秋田県の三種町を研究対象地域として選定し、ジュンサイ生産者の現状や課題について明らかにするとともに、ジュンサイの摘み取り体験の集客状況に関する調査などから観光振興と農業振興の可能性についても考察する。

### 3. 三種町の地勢とジュンサイ栽培の歴史

#### 3.1 三種町の地勢

本研究の対象地域である三種町は、秋田県の北部西に位置している。同町の北東部はかつて「東洋一の木都」と称された能代市に接し、南東部は秋田杉の産地として有名な上小阿仁村、南部は500年の歴史を持つ

朝市で有名な五城目町と南西部で干拓前の八郎潟の風景が残る八郎潟町、北西部で男鹿半島の男鹿市、西部で八郎潟を干拓して造成された日本有数の大規模稲作地帯である大潟村とそれぞれ接している(図3)。三種町は2006年に八竜町と山本町、琴丘町の三町が合併して誕生した。町名の由来は、三町を流れる三種川に由来する。

三種町の2024年度12月現在の人口は14,172、世帯数は6,636となっている。人口に占める65歳以上の割合は、2020年時点で45.5%となっており、基幹的農業従事者にしめる65歳以上の割合も70.1%に達するなど今後の地域農業の担い手をどのように確保していくのが課題となっている。

三種町の旧3町には、米以外に八竜町のメロン、山本町のジュンサイ、琴丘町の梅と養豚といった地域を代表する特産品がある。こうした特産品の違いは、三町の地質や地形の違いによるものである。八竜町は陸繋島である男鹿半島の付け根に付近に位置している。陸繋島を作った砂州は北部の米代川と南部の雄物川から運ばれた砂が堆積したものであることから、砂丘を始めとした砂質土壌を利用してメロン栽培がおこなわれている。山本町の地質は低湿地が卓越しており、域内には角助堤や惣三郎沼を始めとした大小170の池沼(ちしょう)があり古くから農業用ため池として利用されてきた。ジュンサイはこれらの池沼に自生していたものを栽培化したものである。琴丘町の地形は、能

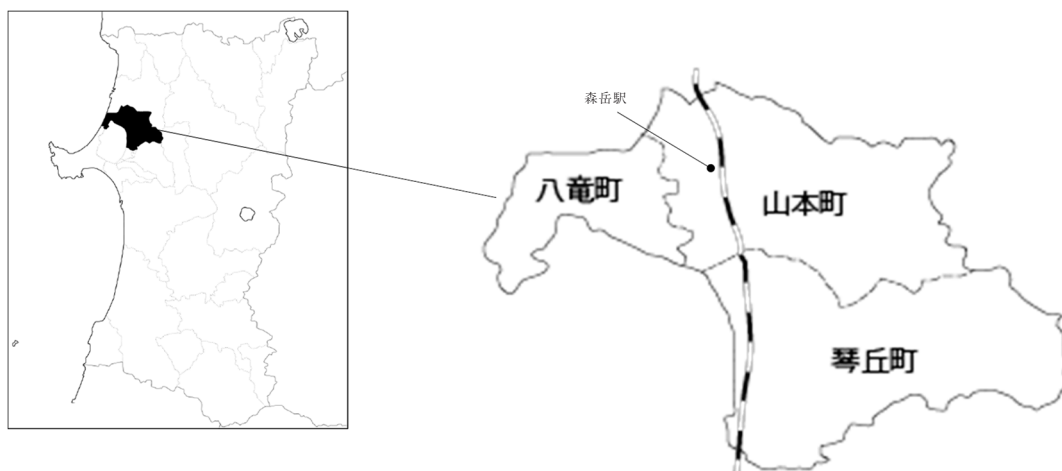


図3 三種町の位置と旧町名

資料：地理院地図 Vector を元に作成



図4 森岳駅周辺の地形

資料：地理院地図 Vector を元に作成

代市との境界を成す房住山（409m）から西に向かって傾斜する低山地が卓越しており、山の斜面を利用した梅やブドウなどの果樹栽培がおこなわれている。

2020年の農林業センサスによれば、三種町の農業産出額の総計は58億3千万円、内コメの産出額は33億3千万円（農業産出額の57.1%）、ジュンサイやメロン等地域の特産品を含む野菜類の産出額は16億円（27.4%）、養豚を中心とした畜産業の産出額が5億5千万円（9.4%）、果実6千万円（1.03%）となっている。三種町農林課への聞き取り調査によれば、2024年度の町内のジュンサイ合計販売金額は、約2億4千万円（4.1%）となっている。

### 3.2 旧山本町におけるジュンサイ栽培の歴史

旧山本町では、古くから農業用の池沼に自生していたジュンサイを収穫し食してきたが、これを商品化するようになったのは、1936（昭和11）年からとされている（荒樋 2014）。兵庫県明石市でジュンサイの販売を行っていた金陵食品加工会社、社長の岸本清氏が山本町出身の社員から地元のジュンサイの話を聞き、自ら視察に訪れた。そこで多数の池沼に自生しているジ

ュンサイを目にした。岸本氏は地域の人々に箱舟を使った効率的な収穫方法や、販売のための加工方法などを伝えるとともに、収穫されたジュンサイを買い上げ、関西地方を中心に販売を開始した。山本町のジュンサイの販路は、第二次世界大戦後、首都圏へと移っていたが、栽培技術や加工方法などは岸本氏の教えが活かされた（荒樋 2014）。

しかし、戦後の高度経済成長期になると日本各地で近代化が進み、家庭排水や除草剤が池沼にも流れ込み、ジュンサイの量や質の低下がみられるようになった。そこで、山本町の篤農家笹村一郎氏が、1970（昭和45）年に水田55aをジュンサイ田<sup>3)</sup>に改造し、ジュンサイ苗を植え付け、試験栽培を開始した。笹村氏がジュンサイ田の造成を行った背景には、この年からコメの生産調整が開始されるようになったことがあげられる。定植されたジュンサイは、2～3年で収穫できるようになったことをみて、近隣の農家の中にも水田からジュンサイ田へと転作する者が徐々に増加していった。こうした状況を受けて三種町では1975（昭和50）年頃にジュンサイをコメの転作作物として認めるよう国に働きかけ、承認されるようになった（土崎

1988b)。

また、生産者への聞き取りによれば、1968（昭和43）年から開始された国営能代開拓建設事業により、白神山地の素波里ダムに溜められた水を灌漑用水として導水されるようになった。これによりジュンサイ田の水位の管理が容易になったことで高品質のジュンサイを安定的に栽培することが可能となった。

こうした農業政策面での支援のもと三種町のジュンサイ栽培面積は次第に増加し、1991年には232haまで栽培面積が拡大したが、以降減少傾向へと転じ、2023年には77haと往時の3分の1以下まで減少している（図5）。ジュンサイの販売金額は、町内の加工販売事業者の販売金額を和したものである。この間、事業者数に多少の増減はあったものの概ね8から9社となっている。2024年時点の事業者数は、後述するJAを含めて9社となっている。販売金額の推移をみると栽培面積と同様、1991年に11億8千8百万円に達したが、以降減少傾向に転じている。減少率が激しい1993年と2003年は東北地方が冷夏に見舞われた年であることから、ジュンサイの生長にも影響があったものと推察されるが、2017年以降の落ち込みは、収穫量の落ち込みによるものである。三種町農林課の資料によれば、2017年に440tあった生産量は、2018年には388t、2019年には294t、2020年には216tとこの4年間で生

産量が半分以下まで減少している。この間、栽培面積も減少しているが栽培面積の減少よりも販売金額（生産量）が減少していることを考慮すれば、ジュンサイの収穫をサポートする「摘み手」不足が販売金額低下の主な要因であると推察される。

三種町では、摘み手不足を改善する施策として2021（令和3）年から「三種町摘み手サポート型ジュンサイ生産数量助成事業」を実施し、摘み取ったジュンサイ1kg当たり20円の助成を行っている。また、ジュンサイの加工・販売を行っている事業者に対しては2011（平成23）年より、「三種町じゅんさい生産数量助成事業」を実施し、販売数量に応じて1kg当たり30円の助成金を設けている。さらに、ジュンサイ田を所有する生産者に対しては2013（平成25）年、「三種町じゅんさい圃場整備事業補助金」を設け支援しているが、ジュンサイ栽培の復権には至っていない。

#### 4. ジュンサイ生産者の経営状況と課題解決に向けた考察

##### 4.1 ジュンサイ生産者の経営状況

表2はJA秋田やまとのジュンサイ生産部会の会員を対象に行った調査の結果をまとめたものである。2024年現在部会員数は、50名となっているが、聞き取り調査によれば実際にJAに出荷している会員は約30

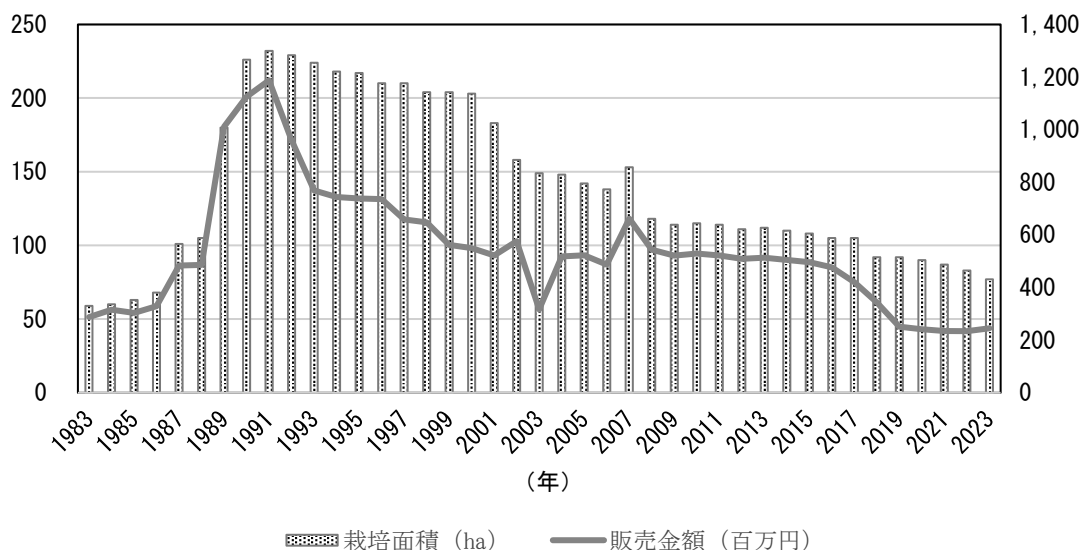


図5 三種町におけるジュンサイ栽培面積と販売金額の推移（1983～2023年）

資料：三種町農林課資料により作成

表2 ジュンサイ栽培農家の経営状況

No.	年齢	栽培年数	経営耕地面積（a）			年間収穫量	雇用人数	後継者
	男：● 女：○		ジュンサイ	水稻	その他	（t）	（摘み手）	
1	●65	40年	130	300	大豆70	1.3	1	無
2	●77	40年	85	470	－	0.5	0	無
3	●70	30年	75	－	－	3	3	未定
4	●89	50年	53	350	－	1	5	未定
5	●78	7年	50	500	そら豆13	0.6	2	無
6	●65	40年	50	－	－	1	5	無
7	●62	43年	48	90	－	0.7	0	無
8	●77	28年	30	－	－	1	0	有
9	●81	30年	30	－	－	0.1	0	無
10	●67	27年	20	130	－	0.8	2	無
11	●60	15年	20	－	－	0.25	1	無
12	○69	30年	20	100	－	0.1	0	無

資料：聞き取り調査及びアンケート調査により作成

名との事であった。また、生産者の高齢化と摘み手不足により、ジュンサイ田を所有しているものの収穫・出荷が行えない会員が増加しているとの事であった。そのためJAでは、こうしたジュンサイ田を他の生産者へ貸与する仲介なども行っているが、現在、収穫・出荷を行っている生産者も高齢者が多いため、経営規模の拡大を志向する生産者が確保できない状況にある。調査に応じてくれた12戸の生産農家の年齢も最も若いもので60歳（No.11）、最も高齢な者では89歳（No.4）となっている。一般的にジュンサイ農家では、栽培面積に応じて、摘み手を雇用している。摘み手との契約は、歩合制（経営者と摘み手で収穫物を折半あるいは4：6で配分する場合）や1日当たりの金額を決める日当制などそれぞれの農家が別個に定めている。中には高齢等の理由から自らは収穫を行わず、摘み手に収穫を依存している事業体もあるが、その分ジュンサイによる農業収入は減少する。

2008年に秋田県農林水産部の行った試算によれば、10a当たりのジュンサイの所得金額は276,570円となっており、水稻の37,452円、露地メロンの176,361円などに比して高くなっている。しかし、ジュンサイの栽培には、収穫前後の除草作業や古くなった葉や株の撤去など体力を要する作業も必要であることから、高齢によりジュンサイ栽培から離れる傾向にある。したがって、三種町においてジュンサイ栽培を維持して行く

ためには、体力的に余裕がある若い就農者の確保が特に重要となる。

聞き取り調査によれば、ジュンサイの販売による農家の手取りは、平均して1kg当たり800円ほどである。ジュンサイの収穫量は、摘み手の数を増やすことである程度増やすことができることから、1kg当たり1,000円位の手取りになれば、若手後継者の増加につながるのではないかと意見もあった。

#### 4.2 JA秋田やまとの取り組み

JA秋田やまもと（以下JAとする）では、生産農家からジュンサイを買い入れ専用の加工場でサイズ毎に選別し、包装して販売している。ジュンサイのサイズは、T（特選：葉1.0～2.0cm以内、茎1.0cm以内）、S（葉3.0cm以内、茎1.0cm以内）、M（葉3.1～5.5、茎1.0cm以内）、L（葉5.6cm以上）と別かれている。ジュンサイは小さいものほど良いとされ、1kg当たりの販売価格は、Tが6,480円、Sが4,860円、Mが2,700円となっている。また、集荷したジュンサイ中に、黒く変色したものや虫食い穴が開いているものが、多く混じっている場合は買い取り対象外となる（図6、図7）。

聞き取り調査によると、2024年度のJAのジュンサイ集荷量は16tとなっている。ジュンサイ栽培農家は町内の加工業者とJAの双方に収穫したジュンサイを販売している。2016年まではJAの集荷量も100tを超

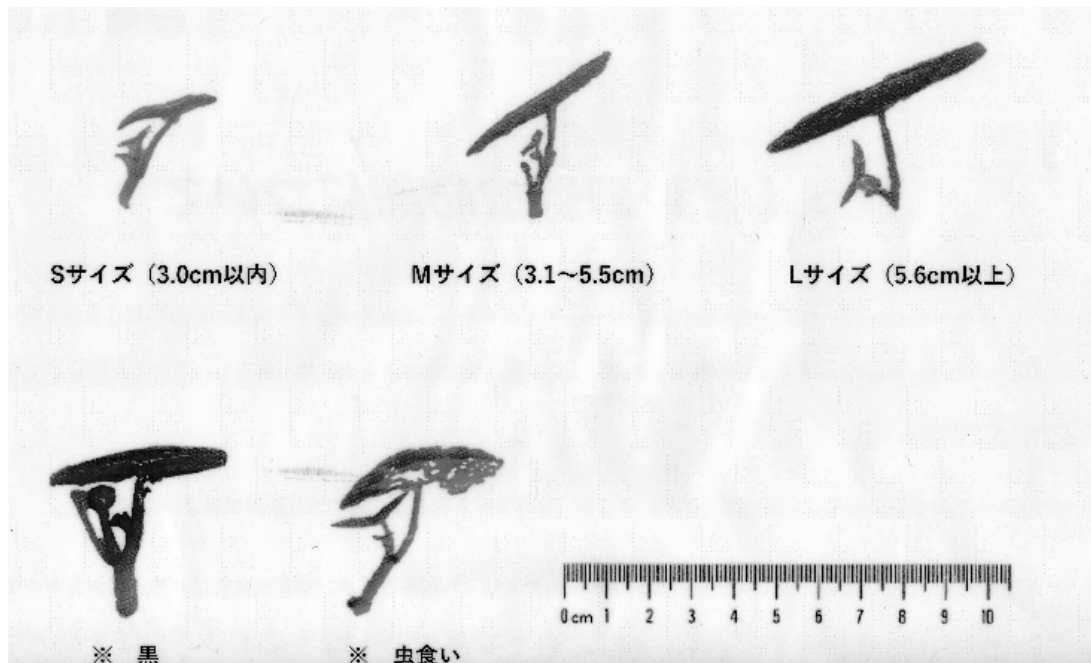


図6 ジュンサイの出荷規格

資料：JA秋田やまもとジュンサイ部会出荷規格表より引用

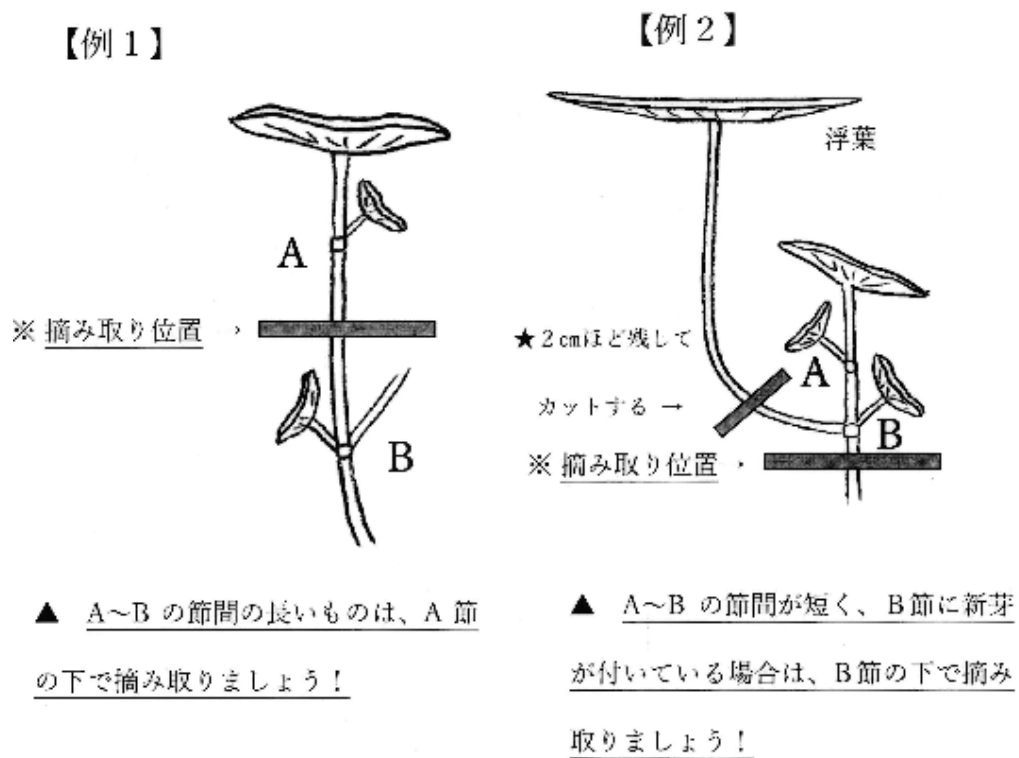


図7 ジュンサイの摘み取り手順

資料：JA秋田やまもとジュンサイ部会資料より引用

えていたが、全体の生産量が減少したことを受けてJAの集荷量も減少している。

こうした状況を打破するために、生産、JA、商工会、町役場、地元有志からなる三種町森岳じゅんさいの里活性化協議会では、2014年からJGAP<sup>4)</sup>を取得し取り組んできたが、2024年4月の会議で次年度以降は継続しないことが決定された。JGAP認証には、生産管理工程に関する書類の作成などの手間がかかることやその手間が農家収入にさほど反映されないということが廃止の理由となっている。しかしながら、JGAP認証を継続すれば、GI認証<sup>5)</sup>にも繋がるものである。GI認証は、インバウンド需要を取り込む上でも重要なものであることから帳簿管理等の手間を省略する方法を構築した上で、再度JGAPとGIに取り組むことを検討する余地があるのではないだろうか。

JAでは、1995（平成7）年にジュンサイの凍結保存法（通称、解凍生ジュンサイ）を実用化し、冷凍しても風味やヌルを損なわない技術を開発した。この技術は収穫されたジュンサイを急速冷凍し、注文に応じて解凍し、販売するというもので、生のジュンサイに遜色ないものをいつでも食べることができるという特徴がある。また、この技術を活用することで、収穫後の選別作業時に集中する人手を平準化することも可

能になっている。

しかし、現在のJAの集荷状況から考えると、現在の施設の能力が十分活用されてはいない。上田・清野（2013）は、解凍生ジュンサイの技術を民間業者にも提供し、販路を拡大する必要性を指摘している。JAの持つ施設や技術の活用を進めるためには、生産者や加工業者との連携を深めていくことが重要である。

#### 4.3 ジュンサイの多目的利用の現状

##### 4.3.1 観光資源としての利用

三種町観光協会では、2012年からジュンサイの摘み取り体験を行っている。摘み取り体験を開始した2012年の参加者は342名であったが、2024年は2013名まで拡大している（図8）。

ジュンサイ摘み取りの料金は、大人2,500円、小人1,500円となっている。ジュンサイ摘み取りを行っているのは6経営体で、摘み取り時間は最長3時間もしくは収穫バケツがいっぱいになるまでとなっている。

三種町観光協会への聞き取り調査によれば、三種町内か近隣市町村からの参加者が多いが、近年ではインバウンドの参加者も見られるようになったとのことである。

また、三種町の事例ではないが、ジュンサイの自生

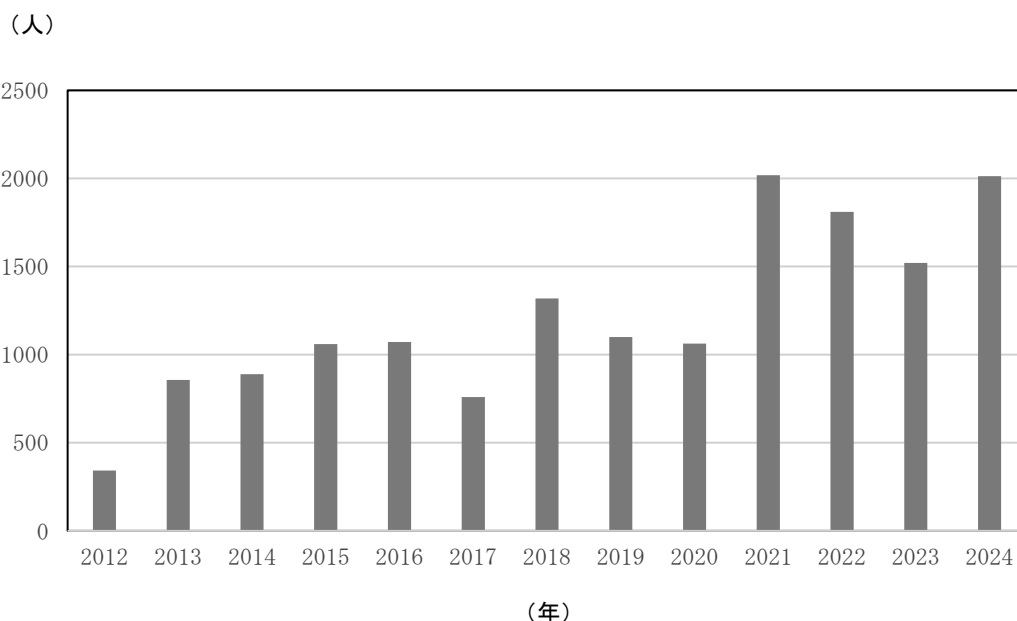


図8 ジュンサイ摘み取り体験参加者の推移（2012～2024）

資料：三種町観光協会資料により作成

する池には、ホタルが増加するという研究成果もある(阿部, 2003)。

ジュンサイの収穫を目的とした、ジュンサイ田の場合は、高品質の物を多く収穫するための薬剤使用は避けられないが(田中・中筋, 2002), ジュンサイ田を収穫目的と観賞目的に分けることによって初夏のホタル観賞という観光資源を獲得できるのではないだろうか。

#### 4.3.2 ジュンサイの栄養成分を活用した商品開発

ジュンサイは中国では、「水中の高麗人参」と呼ばれており、古くからその薬効が注目されている。近年、日本の食品メーカーや化粧品メーカーでもその薬効成分が注目され様々な商品開発が行われている(畠, 2019)。

ジュンサイの持つ代表的な成分であるポリフェノールの含有量は17~28%であり、緑茶の15~20%を上回るだけでなく、様々な微量要素を含んでいる。さらにこれらの製品に使用するジュンサイは、食用にしない葉や茎であることから、これまで廃棄されてきた間引いた葉や茎を商品化することが期待できる。こうした研究の実現を行政が後押しするとともに、国内外の消費者にその有効性を発信していくことが重要である。

### 5. おわりに

三種町の日本一のジュンサイ栽培地域であるが、生産者の高齢化が進み、新たな担い手の確保が進まない状況を踏まえると今後の継続は難しい状況にある。現在の状況を改善するためには、新規参入者を増やすか、現在の経営体の中で若い担い手を確保していくことが必要となる。そのためには、生産者の農業収入を高め、安定した農業収入を実現することが重要である。

ジュンサイ生産が低迷している背景には、ジュンサイを消費するという日本古来の伝統的な食文化が失われてきたことがあげられる。したがって、失われた需要をもう一度、作り出すことが重要である。

かつて、ジュンサイは初夏の訪れを感じる風流な食べ物であったが、日本では食や生活スタイルの欧米化により、その価値を顧みられなくなってしまった。し

かし、近年のインバウンドによって、これまで日本人に顧みられていなかったものが注目され、日本人にもその価値が再認識されるという事例が多くなっている。

本論で示したように、三種町には、自治体により生産支援やJAの施設や技術、摘み取り体験や新たな商品開発、そして長年にわたりジュンサイを栽培してきた生産者の知識や経験がある。これらのステイクホルダーはそれぞれが努力しているが、その努力が結実してはいない。その要因は、それぞれの取り組みが、個別の物に完結していたためではないだろうか。個別にどうするかを考えるのではなく、目的を実現するために連携できることを探ることが必要である。

例えば、初夏のホタル観賞とジュンサイ摘み取りを観光資源とし、三種町に宿泊して、様々なジュンサイ料理を食べ、ジュンサイの魅力を知ってもらうといった町内完結型の観光プランの創出や、JAが持つ解凍生ジュンサイの技術を生かして、インバウンドが求める代表的な日本料理を提供している東京や関西の飲食店との提携をすすめ、ジュンサイの認知度を高める取り組みである。新しいものを一から作るのではなく、今あるものを組み合わせ、地域にとって無理のない持続可能な地域振興を進めることが重要である。

### 注

- 1) ゴールデンルートとは、東京－富士山－京都－大阪など日本の主要観光都市を周る観光周遊ルートである。
- 2) ヌルとは、ジュンサイの周りを覆うゼリー状の可食部を指す。
- 3) 聞き取り調査によると地元の生産者は、造成したジュンサイ田をジュンサイ沼と呼んでいる。
- 4) JGAPとは、JAPAN・Good・Agricultural・Practicesの略で、農畜産物の生産が安心・安全で自然環境への配慮もなされた生産物であることを証明する規格である。
- 5) GIとは、Geographical Indication（地理的表示）の略で、その製品が、その土地の自然環境や歴史や文化に基づいて生産されたものであることを証明するとともに、その名称を地域の知的財産として保護す

る制度である。

#### 参考文献

- 阿部宣男（2003）「減反田を生かして一石二鳥！ジュンサイつくってホタルを殖やす」現代農業2003-7, 330-333頁.
- 荒樋豊（2014）『ジュンサイ物語』三種町森岳じゅんさいの里活性化協議会. 48頁.
- 飯富暁康・新山徳光（2002）「秋田県におけるジュンサイの主要害虫」北日本病害虫研報53, 256-260頁.
- 上田賢悦・清野誠喜（2013）「じゅんさいの産地マーケティングの実態と課題—加工業者を中心に—」農林業問題研究191, 138-143頁.
- 田中雅也・中筋房夫（2002）「水生捕食者ハネナシアメンボの餌としてのジュンサイハムシの利用可能性」日本応用動物昆虫学会誌46-1, 44-46頁.
- 土崎哲男（1982）「ジュンサイの分布と水利条件—特殊田の造成に関する調査試験（Ⅰ）—」農業土木学会誌50-6, 481-485頁.
- 土崎哲男（1984）「ジュンサイの季節別茎伸長と成長曲線—特殊田の造成に関する調査試験（Ⅱ）—」農業土木学会誌52-2, 121-127頁.
- 土崎哲男（1988a）「ジュンサイの採取条件と採取量の実績—特殊田の造成に関する調査試験（Ⅴ）—」農業土木学会誌56-2, 113-119頁.
- 土崎哲男（1988b）「ジュンサイ」『農業技術体系 野菜編 第11巻 特産野菜』農山漁村文化協会. 219-225頁.
- 土崎哲男（1992）「ジュンサイ田の調査事例と造成・整備の方向—特殊田の造成に関する調査試験（Ⅶ）—」農業土木学会論文集160, 75-80頁.
- 土崎哲男（1995）『秋田のジュンサイ』秋田魁新報. 294頁.
- 畠恵司（2019）「酒粕とジュンサイが原料のご当地サプリメント」日本醸造協会誌114-4, 174-180頁.

## Some Issues in Research on Water Shield Cultivation in Mitane Town, Akita Prefecture

— Consideration on regional development using Water Shield —

OTAKE, Nobuo

This study examined the management status and management issues of water shield cultivating farmers in Mitane Town, Akita Prefecture. And, considered regional development using Water Shield.

Mitane Town is the number one production area in Japan, responsible for 90% of domestic water shield production. However, production is currently decreasing year by year due to sluggish demand for water shield and an increase in imported.

Water Shield farmers are unable to develop young successors due to declining profitability, and producers are aging.

As the population continues to age, it will become impossible to maintain production of water shield. In this study, we proposed a method to increase producers' income and realize a sustainable production system by promoting tourism using water shield.