

野菜と健康を軸とした農業経済と都市生活のネットワーク形成

事業代表者 農学部生物資源科学科・教授・房 相佑

構 成 員 農学部農業経済学科・准教授・原田 淳、農学部農業経済学科・准教授・神代英昭
農学部農業経済学科・准教授・杉田直樹

1. 事業の目的・意義

平成 27 年 4 月から『機能性表示食品』制度がスタートし、食品に機能性を表示することが容易となった。消費者にとっては、食品を選択する際の情報が増える反面、安易な表示によって混乱をまねくことや、健康被害を増加しかねない懸念もある。健康ブームによって、消費者に機能性表示に対するニーズが高まっているのは間違いないが、健康の源を食べ物の作られる過程に求め、有機食品に対する需要が高まる動きもある。これは、科学的根拠とは距離のある動きであり、情感や当事者の関係性が重んじられている観もある。従って、本事業では宇都宮大学農学部で開発した、機能性新型野菜『香味菜』を用い、供給側の生産者の経済的満足度や、消費側の生活者の健康満足度の、両者の相乗効果と安定を図る道筋を探ることを目的としている。

2. 研究方法（又は事業内容）

(1) 機能性新型野菜『香味菜』の生育特性調査

栃木県内において安全性やおいしさのために独自の栽培方法に取り組む農業生産者に依頼し、農学部植物育種学研究室で開発した、機能性や生理特性に特色のある新型野菜『香味菜』2 系統の試験栽培を行う。

(2) 機能性新型野菜『香味菜』の品種登録

栃木県内の『香味菜』生産協力農家および農学部植物育種学研究室の圃場で栽培し、2 系統「AADD と CCDD」の品種特性を調査するとともに、品種登録の出願を行う。

(3) 機能性新型野菜『香味菜』のメニュー開発と

試食会、アンケート調査および分析

『香味菜』生産協力農家と提携している、「ホテル東日本宇都宮」において、メニュー開発を依頼し、試食会を行う。また、アンケート調査を行い、提携消費者や提携飲食業者との間で、日常的な食材選択における栽培方法や機能性への関心の違いを分析する。さらに、健康への意識や生産者の経済に対する関心の変化も調べ、関係性を構築する手がかりを得る。

(4) 新たな機能性新型野菜の開発

和・洋・中の料理に用いられる新たな食材として、機能的バリエーションに特色のある新品種の開発を試みる。

(5) 機能性新型野菜『香味菜』の広報活動

栃木県内の生産農家、種苗会社、飲食関係者、農業団体、マスコミ関係者および消費者に対する、広報活動を行う。

3. 事業の進捗状況

本事業では、機能性新型野菜『香味菜』の生育特性調査と品種登録、メニュー開発と試食会、アンケート調査と分析、広報活動および新たな機能性新型野菜の開発を行い、以下の事業成果で示すように一定の成果を得ながら順調に進行している。

4. 事業の成果

(1) 栃木県内野菜生産農家、海老原ファームにて、機能性新型野菜『香味菜』2 系統の生育特性を調べた結果、2 系統「AADD と CCDD」のうち、特に「青汁ケール」と「ワイルドルッコラ」との雑種である「CCDD」は、夏場に青菜の生産が少ない県内平地において葉物野菜の生産が可能になり

うる品種であることが確認された。このことから、今後夏場に葉物野菜の生産ができなかった野菜生産農家へ普及することで、消費者のニーズへの生産供給が可能となることで、供給側の経済的満足度や、消費側の健康満足度の、両者の相乗効果と安定を図るうえで有効な品種であることが示唆された。

(2) 栃木県内の協力農家および農学部植物育種学研究室の圃場にて栽培した、『香味菜』2系統「AADDとCCDD」において、形態的特性調査を行い品種登録を出願した結果、‘チンゲンサイ’と‘ワイルドルッコラ’との雑種である「AADD」および‘青汁ケール’と‘ワイルドルッコラ’との雑種である「CCDD」は、それぞれ平成27年11月30日に品種登録出願が受理され、知的財産権を獲得した。

(3) 『香味菜』生産協力農家と提携している、「ホテル東日本宇都宮」に依頼し、メニュー開発を行った。開発されたメニューは、生食やしやぶしゃぶ用のドレッシング4種類、サラダおよび和・洋・中の14種類の料理がお披露目された。日本料理には、『香味菜』チャンプル、『香味菜』入り焼きおむすび、『香味菜』浅漬けの巻き寿司および『香味菜』の白味噌豆乳鍋が、中華料理には『香味菜』と葱の炒め、『香味菜』とレタスの炒飯、キャベツと『香味菜』の中華風浅漬けおよび『香味菜』餃子が、西洋料理としては『香味菜』のベニエ（香味菜ソース）、『香味菜』のカルボナーラ風ショットパスタ、『香味菜』のジェノバ風パスタ、ロール『香味菜』、『香味菜』のグラタンおよび『香味菜』のスムージーが紹介された。試食会の様子は、日本農業新聞「2015年12月2日(水)」、トチペ「2016年1月号、No.110」および朝日新聞「2016年1月14日(木)、栃木版」に報道された。

(4) 上記で紹介された和・洋・中の料理に用いられた『香味菜』2系統「AADDとCCDD」は、それぞれ料理の種類にとって使い分けしていることから、新たな食材として、機能的バリエーションに特色のある新品種の開発を試みた結果、‘雪菜’と

‘ワイルドルッコラ’との交雑を行い、胚救済後得られた後代植物にコルヒチン処理を施し、既存の『香味菜』2系統とは、形態特性が異なる新たな『香味菜』系統を開発した。

(5) 栃木県内の生産農家、種苗会社、飲食関係者、農業団体、マスコミ関係者および消費者に対する、広報活動の一環として、8月25日(火)15時から、UUプラザ2階コミュニティフロアにて、「アブラナ科サロン」を開催した。また、12月1日(火)に宇都宮大学農学部で開催された、「とちぎ未来農業研究会」にて『香味菜』の育成と地域での普及について講演を行った。12月7日(月)には、「地元農畜産物普及事業」として下野市の道の駅しもつけ研修室にて開催されたセミナーで『香味菜』の開発と普及について講演を行った。本セミナーには、生産農家、6次産業従事者、普及振興関係者および大学関係者などが参加し、『香味菜』の試食を行った結果、‘新しい野菜として生産・販売したい’、‘夏場に生産できる点が素晴らしい’、‘身体によさそうに感じました’、‘女性層、ヘルシー嗜好の方むけに開発するといいかも’などの意見が寄せられた。その様子は下野新聞「2016年1月14日(木)」に報道された。

5. 今後の展望

本事業の結果から、地元で食の安全とおいしさにこだわって作られた野菜が多少高くとも地元の家庭や飲食店で消費される関係が広がるものと考えられる。そのためには、単にモノとお金で取引する関係ではなく、価値観が共有される関係が必要であるため、生産側から情報を発信するだけでなく、消費側の反応に対して生産側も変化することが必要である。本事業で終わりではなく、こうした試みとフィードバックを受けての改善を繰り返すとともに、異分野（福祉・医療）との交流拡大や、おいしい野菜を介した交流を繰り返すことによって、都市住民が農産物を買って支えるだけでなく、人的資源としても農村を支えるような、持続的な地域経済の循環を期待する。