

原産日野菜の復興 日野菜の町内消費拡大を推進

東近江農業農村振興事務所農産普及課

【普及活動のねらい・対象】

市場に出荷されている日野菜は、肌がなめらかで漬物加工時の歩留まりも良いハウス栽培（県内で250トン/年間）のものが主流となっています。これに対して日野町の日野菜の特徴である「えぐみ」は、加工業者にとって季節変動があり味の均一化が支障となり、品質面でマイナス評価となり市場価格が半値以下と低迷しています。

現在、日野町で栽培された日野菜の県内シェアはわずか6%の20トンと低く生産者の高齢化により栽培面積と販売先が減少している。そこで、日野菜生産者の確保と販路開拓により「日野菜」復興を図りました。

【普及活動の成果】

- 1 日野菜担当者会議：毎月1回連携会議を開催し、JA・町・商工会等の担当者が日野菜復興策を検討しました。また、定期的に日野菜のほ場を巡回しました。
- 2 日野菜調理講習会：7月28日、日野町料理飲食組合の会員を対象に大津プリンスホテル和食料理長を講師に招き、5品の日野菜料理の調理実演を行ったところ、町内で新規に日野菜料理を提供する店2店舗が現れました。
- 3 東京・大阪への営業活動：日野菜の販路を確保するため日野菜農家とともに東京都や大阪市内のホテルや流通業者等延べ48箇所を訪問。銀座の超高級懐石料理店をはじめ今年度12店舗（計29店舗）への新規開拓につながりました。
- 4 日野菜栽培研修会：7月19日「わたむきホール虹」において日野菜栽培研修会を開催。町民約150名が参加されました。この中から12名の新規日野菜栽培者が生まれました。
- 5 日野菜記者会見：10月29日、JA日野菜加工場で、日野菜の記者会見を開催、多くのマスコミの取材を受け、大きなPR効果から日野菜漬の売上げも拡大しました。
- 6 「広報ひの」の掲載：町広報紙「広報ひの」に日野菜コーナーを開設、日野菜料理10品を紹介しました。町内では「天ぷら」など漬物以外の利用方法が広がっています。

これらの活動により日野菜の栽培農家39名、作付面積4haと前年比1.4倍となり、日野菜漬け用の出荷量も30トンに達しました。また、「ミニ日野菜」は、約13,000本（売上55万円）と全体に占める割合は少ないが、新たな出荷方法として次年度はさらに拡大すると予想され、日野菜の生産復興や出荷体制の整備を支援していきます。



日野菜研修会



東京での営業活動



日野菜調理講習会