

京の伝統野菜「えびいも」の地産地消の推進

農業総合研究所

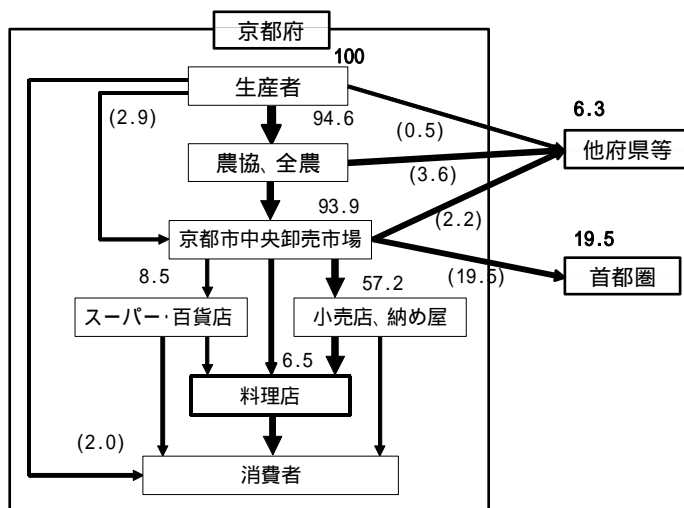
要旨

京都府産「えびいも」は料理店での利用が多いが、京都府産のみを使っている料理店は少ない。地産地消の一形態として、府内の京料理店との連携を推進していく上で、生産量の拡大や日別出荷量の平準化、品質・形状など規格の均一化、情報受発信機能の強化等が求められる。

成果の概要

京都府産「えびいも」の流通実態を、統計資料と聞き取り調査によって明らかにした(図)。生産量の74%が府内流通をしており、そのうち、納め屋(料亭等の注文に応じて品揃えする納入業者)等を通じた料理店への流通の多いことが認められた。また、料理店においては、京都府産「えびいも」のみを使っているところは少なく、大部分が静岡県産や大阪府産と併せて利用している。その理由として、京都府産は、ア.量が少なく入手しにくい、イ.求める規格を安定的に入手できない、ウ.価格が不安定、エ.出荷時期が限られる、という点があげられた。

そこで、生産側の今後の対応方策としては、ア.機械化栽培体系の導入等による生産量の拡大、イ.求められる規格を安定供給するための生産技術の向上、ウ.共選共販等による品質・形状の均一化とロットの拡大、エ.産地間の連携等による日別出荷量の平準化、オ.農家段階での貯蔵技術の確立による年明け出荷量の確保が考えられる。



また、需要拡大を図るために料理店側のニーズを汲み上げる仕組みがなく、利用する側(料理店)に対しては伝統野菜の来歴や特性、産地の状況等を理解してもらったための情報が十分に伝わっていない現状が見受けられる。そこで、産地としてインターネットなど受発信機能の強化により、こうした情報の共有化を図ることも必要である。

今後、料理店が求める規格(形状)の「えびいも」を安定的に供給するには、産地が料理店との結びつきを強め、卸売市場での相対取引を活用する等、より契約的な取引を推進していくことが重要である。

図 京都府産「えびいも」の流通実態
(数字は全体生産量を100とした場合の割合)