

古くから地域の特産として育まれて来た山本町の「じゅんさい」。昭和45年、国の減反政策を機に転作作物として奨励し、その一大産地化に向けた取組みが、生産量日本一への躍進を生み、新たな拠点施設のもと更なる推進を図っていきます。

生産農家が育む生産量日本一の特産品「じゅんさい」（山本町）



「じゅんさい 摘み」風景

古の時代より人々と共生してきた「じゅんさい」

『じゅんさい』はスイレン科シユンサイ属の多年草の水草で、葉は長辺が6〜12センチほどの楕円形であり、形は似ていますがレンコンのできる蓮とは別物であります。

元々湖沼などの水深1〜3メートルに自生する植物で食用になるのは水面下にある粘り気のあるゼリー状の寒天

質に覆われた幼葉や若芽の部分。以前は、ほぼ日本全国に分布していましたが、近年の水質環境の悪化などにより天然物は激減の一途であります。

そもそもこの「じゅんさい」の歴史は古く、一千三百有余年の歳月を遡ること奈良時代万葉集に別名「ぬなわ」と詠われて初夏の季語としても使われ、古の時代から人々と共生して来たのです。

**全国展開のキツカケは
角助沼のじゅんさい**

山本町は古くから沼や貯水池が多く、その数は200を超え、その大部分に「じゅんさい」が自生していました。

中でも森岳地区の西側に位置し、周囲5kmもある角助沼は同町最大の沼で、「じゅんさい」の生育が旺盛で他には見られない良質な天然の「じゅんさい」が採れ、生産量第一



透明なゼリー状の寒天質に覆われた幼葉・若芽部分



位を誇る沼でありました。

昔は、せいせい自家用や知人・親戚等への手土産程度にしか採取されていませんでしたが、昭和の始め、関西のじゅんさい加工業者がこの角助沼に着目し工場を建設したのをきっかけに、戦後四つの加工場がフル操業、全国的に販路を拡張するようになってから、「じゅんさい」が山本町の特産品として県内外に知られるようになったのです。

転作物としての取組 みが日本一の産地に躍進

「じゅんさい」はこれまで自然池沼や灌漑用溜池に自生していたものを採取し利用してきましたが、自然や社会環境の変化による水質汚濁、溜

池の老朽化、維持管理の不良などにより自然物がめっきりと減少し、代わってじゅんさい田造成による栽培ものが急増していきました。

それは、昭和45年から始まった国の減反政策を機に、町では転作物として「じゅんさい」を奨励、産地を形成するためじゅんさい圃場の造成には町単独補助金を交付するなどの助成制度取り入れ、また、国や県と連携して栽培技術確立などの取組みを積極的

に推進し、圃場の普及拡大、生産面積の拡大に努め、一大産地化を目指したことによるものであります。
更には減反政策以前から「じゅんさい」の栽培に着目し、試行錯誤を繰り返しながら先駆者として独自の栽培技術を確立して来た生産農家の取組みも忘れてはいけません。これらにより「じゅんさい」栽培が農家に広まってきたとき、多くの生産農家の弛まな

課題は摘み子の世代 交代と中国産との戦い

じゅんさい沼に小船を浮かべた摘み取り風景は、初夏の風物詩となっており、最盛期の6月には町内のあちらこちらでその姿を見ることができ

ます。
一般的には5月から9月上旬までが摘み取り時期となっており、稲作農家にとっては農繁期であるが田植え時期と稲刈り時期の間にあり、稲作の合間に摘み取りができます。摘み取り作業は一見のどかに見えますが、朝から夕方までの小船に乗っての作業は、足腰に負担がかかる大変重労働であります。

じゅんさいの摘み手は、ほとんどが地元農家や近隣の町村の女性達が「摘み子」として作業に当たりますが、近年「摘み子」も高齢化を迎えており、円滑な世代交代が課題となっております。

現在、最も問題となっているのは、「中国産じゅんさい」の進出で、市場に出回るのが本町産より一ヶ月ほど早く市場価格が値崩れを起こしている状態。以前は初出荷にはキロ2千円〜3千円の高値がついていましたが、現在価格が低迷している現状にあり、これからも積極的に町のじゅ



落ち着いた瓦葺きの和風建築の「じゅんさいの館」

んさいの栽培方法など、安心さをPRした販売戦略を継続していきます。

町民待望の誘客・販売 拠点施設オープン

山本町を縦貫する国道7号沿いにこの4月11日、町民待望の農林産物直売施設「じゅんさいの館」がオープンしました。

「じゅんさいの館」は、町の農家、食品加工業者ら約百人で構成された「山本町地域産物利用促進組合」が管理・運営しております。

施設内には生産量日本一を誇る「じゅんさい」を前面に押し出し、組合員が作った

ホウレンソウ、セリなどの野菜、採れたての山菜や山菜加工品、地元業者の机や椅子などの木工品、石倉焼の陶器などがそれぞれ直売コーナー・特産品コーナー・木工陶器展示コーナーに分かれ所狭しと並んでいます。
町では、同施設を観光案内機能を兼ね備えた誘客拠点施設として、また、「じゅんさい」をメインとした特産品などの販売拠点施設として大いに期待しています。

「じゅんさい」は今が最盛期。独特のヌメリとツルリとしたのどごしを堪能してみたいかがでしょうか。

