

「あきた伝統野菜」 振興指針

あきた
伝統
野菜



令和 3 年11月

秋田県農林水産部園芸振興課

目 次

1	指針策定の趣旨	1
2	「あきた伝統野菜」の定義	2
3	「あきた伝統野菜」の現状と課題	2
	（１）本県伝統野菜の生産・流通状況	
	（２）これまでの県の取り組み等	
4	「あきた伝統野菜」振興の考え方	4
5	今後の展開方向	7
	（１）基本的な方向性	
	（２）具体的な取組事項	
	ア 種苗保存・生産維持	
	イ 認知度向上・地域活性化	
	ウ 産地拡大・ブランド化	
6	関係機関・団体の役割	11

（参考資料）

- ・あきた伝統野菜マップ
- ・あきた伝統野菜一覧
- ・あきた伝統野菜生産状況
- ・県による支援策

1 指針策定の趣旨

- 農産物は一般的に、農家から出荷団体、卸売市場、仲卸業者、小売業者を経て消費者のもとに届いており、時期に応じて産地をリレーすることで通年供給されているほか、栽培時期が重複する産地では、有利販売を目指して産地間で競争が生じている。
- また、食の多様化により、特色ある農産物に対する実需者や消費者のニーズが高まっていることも産地間競争を一層激しいものとしている。
- さらに、これまでの市場流通に加えて、直売所やインターネット販売等の個人販売が普及したことにより、産地間のみならず個別ブランド間における競争が激しくなっている。
- こうした中、地域の風土や文化に根ざし、古くから栽培されてきた「伝統野菜」への関心が高まってきている。伝統野菜としては、「京野菜」や「加賀野菜」が有名であるが、これまでは多くの在来種が、形や大きさが不揃いであることや、栽培に手間がかかることなどの理由により、その種類や生産規模は減少の一途をたどってきた。近年、地産地消の流れや、野菜自体の個性や希少性から、新たな付加価値をもたらすものとして注目されている。
- 本県においては、地域の食文化に根ざした特色ある農産物が、現在でも数多く残っており、県では39品目を「あきた伝統野菜」として選定している。
(平成16年度に21品目を選定。平成26年度と令和元年度にそれぞれ9品目を追加)
- これらの伝統野菜は、人気の高い「じゅんさい」やG I登録された「とんぶり」など、知名度があって全国的に流通しているものから、自家消費を主たる目的として栽培されているものまで、生産・流通・知名度は多岐にわたっている。
- 本県の伝統野菜が持つ魅力を十分に発揮するためには、それぞれの生産・流通の実態や地域の意向を把握しグループ分けしたうえで、伝統野菜の認知度向上・消費拡大の取組だけではなく、生産基盤の充実や種苗の保存にも取り組む必要がある。
- 「あきた伝統野菜」の現状や課題を共有し、関係機関・団体の共通の理解のもとに今後の方向性を明らかにし、県全体の取組として展開していくため「あきた伝統野菜振興指針」を策定する。

2 「あきた伝統野菜」の定義

「あきた伝統野菜」は、次の3つの事項を満たす品目としている。

- ①昭和30年代以前から秋田県内で栽培されていたもの。
- ②地名や人名がついているなど、秋田県に由来しているもの。
- ③現在でも種子や苗があり、生産物が手に入るもの。

3 「あきた伝統野菜」の現状と課題

指針の策定にあたり、各品目の現況を把握するために、これまで県が選定した39品目について、生産状況や今後の生産拡大意向等を調査した。

また、卸売・仲卸業者や小売業者に対して、伝統野菜の取扱状況や販売拡大に向けた課題や要望等についてヒアリングを実施した。

(1) 本県伝統野菜の生産・流通状況

【生産】

(現状)

- 農業の担い手が減少する中であって、元々少ない伝統野菜の担い手確保は、更に厳しい状況にある。
- 比較的生产量が多く、首都圏等にも出荷されている品目は少数であり、ほとんどが小ロットで販売されるか、自家消費されるに留まっている。
- 市販品種と比較し、収量性が劣り栽培もしにくいなど、収益性が低い場合が多い。
- 生産者による組織がない、または脆弱な品目が大部分であり、担い手が確保されておらず、生産量の確保とともに、種苗の保存も困難となりつつある。
- 一方で、本来の地域での栽培が途絶えてしまったものの、有志により県内他地域において栽培が再開されるなど、地域を越えた取組が行われているものもある。

(課題)

- 品目により生産の現状や今後の意向等が大きく異なることから、それぞれの状況に応じた対応を考えていく必要がある。
- 全国流通している品目のうち、「じゅんさい」や「とんぶり」は、他に代替えが効かない品目であることから、1つの野菜品目として、生産量の維持・拡大が必要である。
- 同じく全国流通している品目のうち、「三関せり」は、生産量の維持・拡大はもとより、「仙台せり」など他産地との競争に打ち勝つために、優良系統の選抜等により、ブランド力を一層高めていく必要がある。
- 生産拡大には、需要の拡大とともに、農業経営を支える品目として選択できるよう、収益性の確保（販売単価の確保、安定した流通網の確立）が必要である。
- 担い手が確保されていない、または少ない品目については、生産を維持するための担い手確保とともに、遺伝資源として種苗を保存する体制の整備が必要である。

【流 通】

(現 状)

- 小ロット販売で、生産者による組織もない場合は、需要と供給のマッチングがされないことから、安定・計画出荷を重要視する量販店では取扱が難しい。
- 生産者にとっては、市場流通に乗せにくいことから、自ら販売する場合には、小ロット・多頻度の流通・搬送体制となり負担が大きい。
- 消費者にとっては、生産量が少なく入手困難であることに加え、一般的な外観と異なることや、食べ方が分からないことから購入に至らないなど、消費に結びつきにくい。
- 飲食店においては、伝統野菜の情報が不足していることや生産物そのものを入手することが困難なことから、メニュー化しにくい。
- 一方で、「じゅんさい」や「とんぶり」のように、一般家庭消費は少なくとも、全国流通している品目や、「三関せり」のようにせりのトップブランドとして認知されている品目もある。

(課 題)

- 小ロットの品目については、生産量を確保するとともに、単一の品目ではなく「あきた伝統野菜」としての商品展開や流通体制を構築する必要がある。
- 実需者が、伝統野菜の情報（生産者や生産場所、特徴、調理方法等）を活用できるよう生産状況を整理し、情報提供を行う必要がある。
- 消費者に対しては、情報を的確に提供するキーとなる店舗を中心に、認知度向上・消費拡大の取組を展開する必要がある。

(2) これまでの県の取組等

〈平成17～19年度〉

- ・「秋田の伝統野菜プロジェクト」をスタートさせ、「あきたの伝統野菜」の定義を定め、21品目を選定した。
- ・農業試験場で、試験栽培及び品種改良、栽培方法に関する指導、栽培マニュアルの作成などを実施した。（※令和3年度まで継続実施されている。）

〈平成26年度〉

- ・9品目を追加選定し、30品目とした。
- ・「伝統野菜全国シンポジウムin秋田」を開催した。

〈平成26年度～29年度〉

- ・県単事業（きらりと光る！園芸産地育成事業）で、マーケティング調査を実施するとともに、生産や種苗保存、認知度向上、消費拡大等に係る対策を展開した。
- ・「あきた伝統野菜」統一ロゴを作成するとともに、量販店での常設コーナーの設置を支援したほか、産地交流会や飲食店等におけるメニューフェアを開催した。

〈令和元年度〉

- ・9品目を追加選定し、39品目とした。
- ・「2020全国伝統野菜サミットin秋田湯沢」を開催した。

〈令和2～3年度〉

- ・県単事業（秋田のやさい総合推進事業）により、栽培技術の確立支援や遺伝子資源の保護を実施した。
- このほか、J A系統で取り扱いのない少量品目に係る問合せ先の一元化（秋田市、あいば商店）を図るとともに、生産量の多い品目については、県単補助事業（夢プラン応援事業等）により、機械やパイプハウスの導入に対し支援した。

4 「あきた伝統野菜」振興の考え方

これまで県内の地域毎に実施してきた生産、流通、認知度向上に関する取組を活かし、「あきた伝統野菜」として各品目の種苗の保存を含め、生産力の強化から、流通の確立、消費の拡大・認知度向上を図っていく。

このため、生産や流通の実態を踏まえ、「A：全国に流通拡大する品目」、「B：県内需要に対応する品目」、「C：保存・継承を図る品目」の3つのグループに区分し、それぞれの状況に応じて対策を講じていくものとする。

また、伝統野菜は、その地域の人たちの手で先祖代々受け継がれてきた、地域文化が凝縮された生きた文化財でもあることから、県としては、地域における主体的な取組を支援していく。

A. 全国に流通拡大する品目

県内外で一定の知名度があって安定した需要が見込まれ、生産量が比較的多く、すでに県外に流通している、または流通する力を備えている品目。

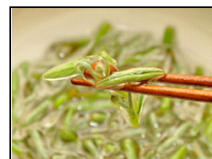
【Aに分類される品目】

じゅんさい、とんぶり、三関せり

<取組事例>

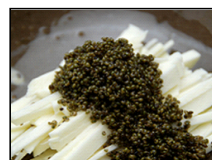
◎じゅんさい

平成23年に「三種町森岳じゅんさいの里活性化協議会」を設立。J G A Pの団体認証を取得したほか、各種イベントを企画・開催し地域活性化に取り組んでいる。平成27年に「あきたの逸品※」に認定された。



◎とんぶり

平成28年に「あきたの逸品」に認定されたのち、平成29年5月に地理的表示保護制度※に登録された。登録を契機に、家伝だった種子や栽培方法、加工技術にも広がりが見られる。



※あきたの逸品

平成27～29年度「秋田発ジャパン・ブランド育成事業」により「あきたの極上品」「あきたの逸品」を認定。

「あきたの逸品」は、伝統や地域環境など独自の生産背景を持つ希少性が高い特産的な県産農林水産物で、秋田県固有のブランドとなり得るもの。

※地理的表示（G I）保護制度

地域には、伝統的な生産方法や気候・風土・土壌などの生産地等の特性が、品質等の特性に結びついている産品が多く存在。これらの産品の名称（地理的表示）を知的財産として登録し、保護する制度。

地域団体商標制度とは異なり、一定期間（概ね25年）継続して生産された実績が求められるほか、登録団体が産品の品質管理を行う必要がある。

B. 県内需要に対応する品目

県域または地域において一定の知名度があり、流通している品目。県内需要を満たす生産量が確保されている、または生産拡大が見込まれる品目。

【Bに分類される品目】

松館しぼり大根、山内にんじん、沼山だいこん、ひろっこ、山内せり、阿仁ふき、さしびろ、田沢ながいも、新処なす、カナカブ、秋田霜降りささげ、からとりいも、えつり赤にんにく、平良カブ、ちょろぎ、秋田ふき、てんこ小豆、仁井田菜、関口なす、仁賀保秋スイカ、大館地大根

<取組事例>

◎松館しぼり大根

平成13年度に県農業試験場が、在来種の固定系統から「あきたおにしぼり」を育成し、現在は松館しぼり大根の全てが当該品種に置き換わっている。平成28年に「あきたの逸品」に認定された。



◎さんない山内にんじん

地域において営利栽培が一時途絶えていたが、平成25年度に県農業試験場が、在来種から優良形質を持った集団を選別したことで復活。平成27年度に「あきたの逸品」に認定された。



C. 保存・継承を図る品目

一人または数名の生産者により栽培されており、消失する危険性を有していることから、遺伝資源として保存する必要がある品目。

【Cに分類される品目】（不明なもの含む）

横沢曲がりねぎ、貝沢ふくだち菜、エゴマ、五葉豆、小様きゅうり、仙北丸なす、富沢なす、亀の助ねぎ、石橋ごぼう、仁井田大根、田沢地うり、八木にんにく、雫田かぶ、湯沢ぎく、地タカナ

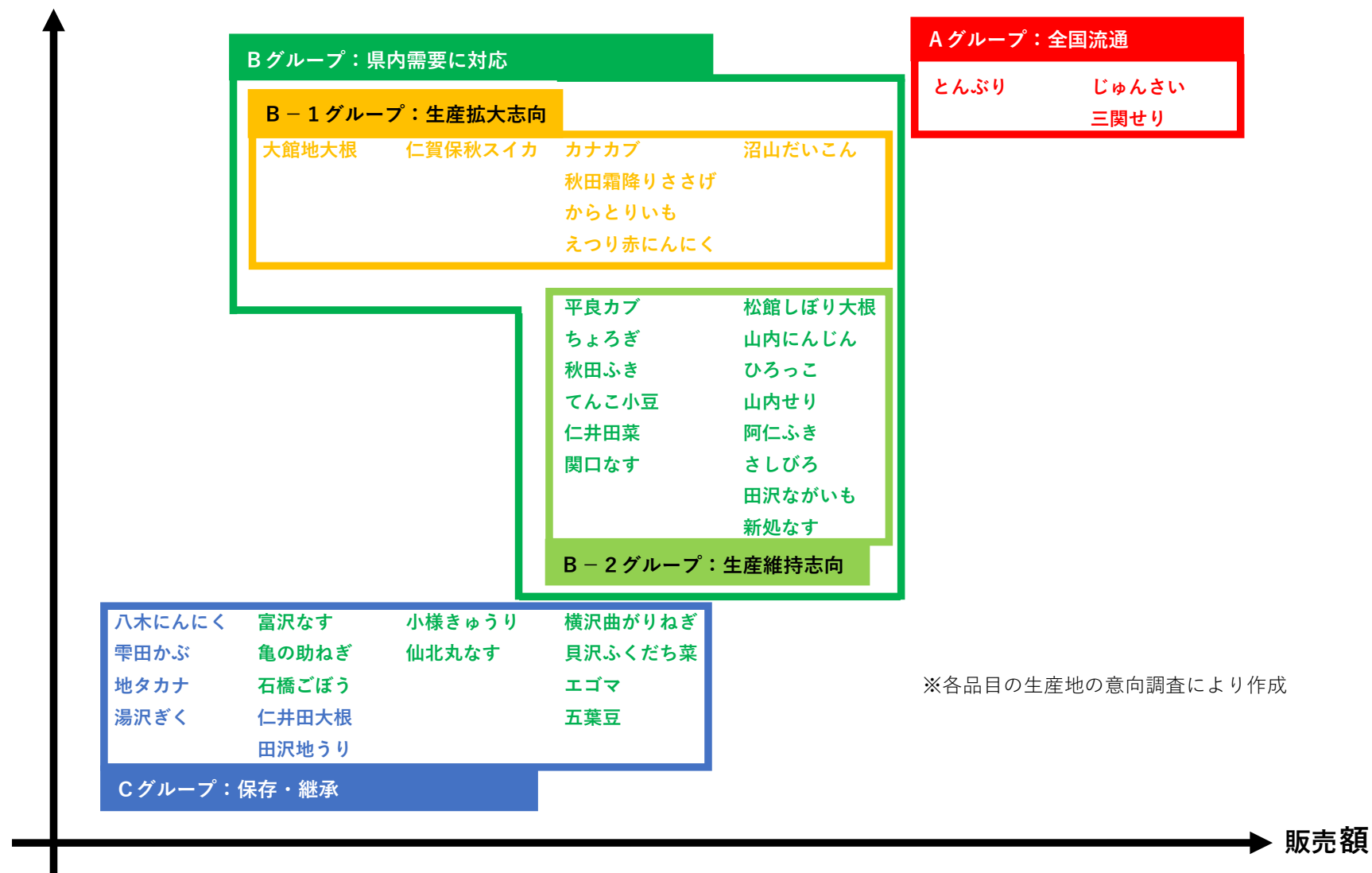
<取組事例>

◎収集した品目の原種は、県農業試験場において保存している。

（種子は遺伝子保管庫で長期保存、栄養繁殖性の種苗は親株を栽培・維持）

「あきた伝統野菜」各品目のポジショニング

生産拡大意向



5 今後の展開方向

(1) 基本的な方向性

本県の伝統野菜に関する現状と課題やこれまでの取組を踏まえ、今後の「あきた伝統野菜」の振興にあたっては、生産地の主体的な取組をサポートすることとし、関係機関・団体とも密接な連携を図りながら、次の3つの対策を重層的に講じていくものとする。

ア 種苗の保存・生産維持（A・B・Cグループ共通）

県内には、古くから保存食として受け継がれてきた漬物をはじめとして、各地域の気候風土に根ざした特徴的な郷土料理がある。伝統野菜は、こうした郷土料理のみならず、祭りなどの地域文化・生活とも密接に結びついており、その喪失は、地域文化の喪失にもつながる可能性がある。

このため、グループ共通の基礎的な取組として、種苗の保存や生産の維持を図ることとし、これをベースとしながら、各品目の生産状況等を踏まえ、生産拡大に必要な生産基盤・体制を整備するなど、取組をステップアップしていくものとする。

イ 認知度向上・地域活性化（主にA・Bグループ）

伝統野菜は、郷土料理や地域文化等とも密接に結びついていることから、伝統野菜について情報発信することは、地域の活性化にもつながる。

そのためには、まず、生産・流通・食べ方・歴史・ストーリーなど様々な情報を整理・構築することで、伝統野菜や地域文化の魅力を生産者が再確認するとともに、一般消費者や飲食店等の実需者、販売店、中間流通業者に対して情報発信することで、認知度向上と新たな需要の掘り起こしを図っていく。

また、これまでの取組によって構築されたネットワークを活用し、一般消費者・実需者と生産者との交流を通じて伝統野菜や地域文化の魅力を伝え、地域活性化につなげていく。

ウ 産地拡大・ブランド化（主にAグループ）

こだわりや特徴のある農産物に対する消費者・実需者の関心が高まっている中、産地直売、インターネット通販等の販売方法や流通サービスの多様化により、比較的小ロットであっても、農産物を入手することが可能となってきた。

他方で、市場流通を図っていくためには、一定程度の安定したロットの確保が必要である。

認知度向上や需要の掘り起こしによって需要が拡大した品目については、栽培方法を点検し、省力化・軽労化・機械化により生産拡大を図っていく。

また、伝統野菜は、専ら生産者自ら採種を行っていることから、形質が不揃いであったり、特性的に不十分なものも多く、積極的な品種改良を必要としている場合がある。このため、優良種苗の収集・選抜を行うとともに、特性を維持するための採種方法の指導や、栽培技術・出荷形態を統一することにより、品質を高位平準化しブランド化を図っていく。

(2) 具体的な取組事項

ア 種苗保存・生産維持（A・B・Cグループ共通）

本県の伝統野菜には、すでに全国流通している品目から、生産者個人が種苗を守っている品目まで、置かれている状況は様々である。

伝統野菜の持つ多様性を維持していくため、地域における種苗の保存方法や生産の維持に向けた栽培方法の点検を行うとともに、これを担う生産者組織を育成する。

(ア) 振興品目における栽培方法の点検等

- ・生産拡大の意向のある品目について、省力化や軽労化を目的とし、栽培方法を再点検するとともに、現状に沿った栽培方法に再構築（県農業試験場との連携）

(イ) 保存・継承品目における種苗の確保方法の検討

- ・生産拡大が望めないものの、地域で保存・継承していく品目について、種苗の確保・保存方法を検討（県農業試験場との連携）
- ・地域内で保存・継承が困難な品目については、地域の意向を確認しながら、地域外における保存・継承も検討

(ウ) 生産者組織の育成

- ・生産の核となる組織の育成（関係機関・団体による伝統野菜生産支援チームを編成）

イ 認知度向上・地域活性化（主にA・Bグループを対象）

生産・流通・食べ方・歴史・ストーリーなど様々な情報を整理・構築し、一般消費者や飲食店等の実需者、販売店、中間流通業者に対して情報発信することにより、伝統野菜の認知度向上と新たな需要の掘り起こしを図る。

また、これまでの取組によって構築されたネットワークを活用して、一般消費者・実需者と生産者との交流を通じ、地域の活性化を図る。

(ア) 実需者へのPR活動

- ・中間事業者、飲食店等とのマッチング
- ・飲食店や小売店でのメニューフェア
- ・販促資材提供等によるリテールサポート（小売店の販売促進活動支援）

(イ) 消費者へのPR活動

- ・伝統野菜の由来や背景、画像等を収集しPR用ストーリーを作成
- ・産地交流会による消費者へのPR
- ・観光資源としての活用（例：秋田ふき、じゅんさい）

ウ 産地拡大・ブランド化（主にAグループを対象）

伝統野菜は、専ら生産者自ら採種を行っていることから、形質が不揃いであったり、特性的に不十分なものも多く、積極的な品種改良を必要としている場合があることから優良種苗の収集・選抜を行うとともに、特性を維持するための採種方法の指導や、栽培技術の向上により、品質の高位平準化を図っていく。

また、認知度向上や需要の掘り起こしによって需要が拡大した品目については、栽培の機械化・省力化により生産拡大を図るとともに、出荷形態の統一や実需者ニ

ーズに対応した荷姿などにより首都圏等へ積極的に売り込むなど、更なる需要拡大を図る。

(ア) 優良種苗の育成

- ・優良系統を収集・選抜し、維持・増殖する体制の整備

(イ) 栽培技術や出荷形態の統一

- ・機械化、省力化栽培術体系の確立と普及
- ・「あきた伝統野菜シール」等を活用した統一感のある売り場づくり
- ・実需者ニーズに合わせた出荷基準・荷姿への対応

(ウ) 機械化・省力化体系の確立支援

- ・栽培の機械化、省力化に必要な設備等について、県単補助事業により支援
(例：「三関せり」栽培の施設化、「とんぶり」栽培の機械化等)

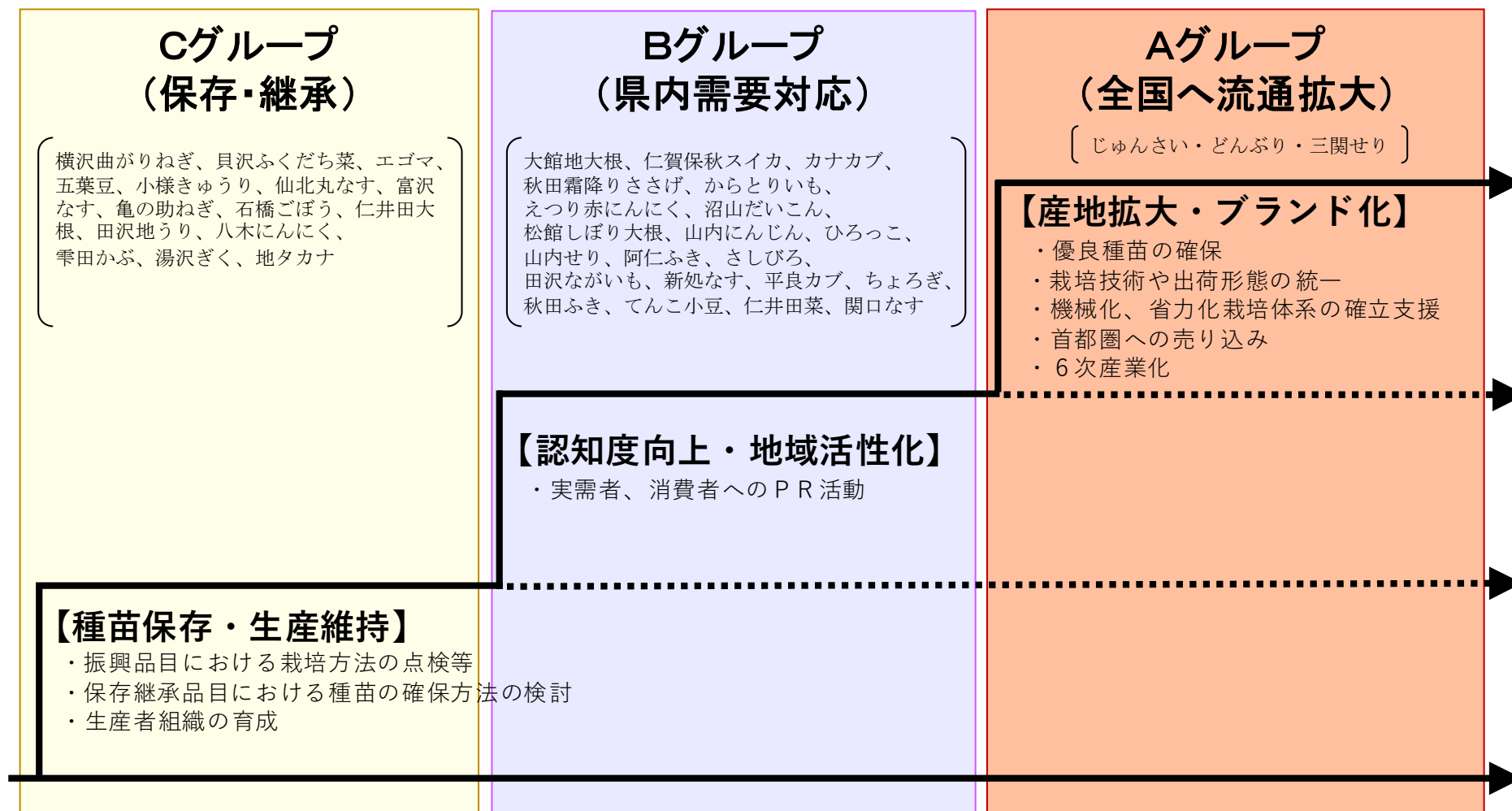
(エ) 首都圏への売り込み

- ・首都圏小売店や高級飲食店とのマッチング、契約取引の拡大

(オ) 6次産業化

- ・農商工連携による加工品等の開発

グループ毎の施策展開のイメージ



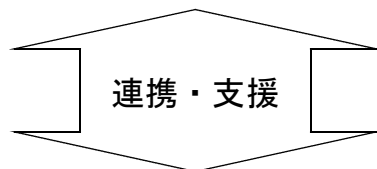
6 関係機関・団体の役割

伝統野菜は、単なる農産物に留まらず、地域が誇る地域文化の象徴でもある。しかしながら、その生産の現状は、生産者一人が支えている場合も多い。このため、伝統野菜を維持・拡大していくためには、関係機関・団体による支援は必須である。

また、支援内容についても、種苗の保存継承から首都圏への売り込みなど、生産から流通・販売まで多岐にわたることから、関係機関・団体毎や県関係部局における役割を次のとおりとする。

■ 関係機関・団体

- [市町村] 生産者組織の育成
- [J A] 生産者組織の育成、認知度向上対策、流通・販売対策
- [直売所] 生産者組織の育成、認知度向上対策、流通・販売対策
- [あきた郷土作物研究会] 認知度向上対策、種苗の確保
- [あきた伝統野菜販売推進協議会] 認知度向上対策、流通・販売対策



■ 県

- [園芸振興課] 生産基盤づくり、生産体制の整備
- [農業経済課] 流通・販売体制の支援
- [農業経済課販売戦略室] 認知度向上、流通・販売体制の支援
- [秋田うまいもの販売課] 認知度向上、流通・販売体制の支援
- [農業試験場] 生産基盤づくり
- [総合食品研究センター食品加工研究所] 流通・販売体制の支援
- [地域振興局] 生産体制の整備

【あきた郷土作物研究会】

秋田県内外の郷土作物とこれに関わる食文化を探究し、種の保存と生産の確保、地域の食文化の確認と継承による豊かな食生活の提言、地域独自の食材による食品関連産業の活性化を図ることを目的に設立。

会長：吉澤結子 県立大学副学長 事務局：県立大学 設立：平成25年

会員：約100名（生産者、県内ホテル等飲食店、青果小売業者）

【あきた伝統野菜販売推進協議会】

秋田県内の伝統野菜の消費者ニーズに応えるべく、種の保存と生産の確保、地域独自の食材による食品関連産業の活性化に貢献することを目的に設立。

会長：(株)松紀常務取締役 近藤保 事務局：(株)松紀 設立：平成28年

会員：(株)丸果秋田県青果、(株)秋印秋田中央青果、(株)松紀

参 考 資 料

あきた伝統野菜マップ

栽培地	品 目	
北秋田市	阿仁ふき	
北秋田市	小様きゅうり	
大館市	とんぶり	
大館市 北秋田市	大館地大根	
大館市	えつり赤にんにく	

栽培地	品 目	
三種町	じゅんさい	

栽培地	品 目	
秋田市 由利本荘市	秋田さしびろ	
秋田市	仁井田菜 (青菜)	
秋田市 鹿角市	秋田ふき	
秋田市	仁井田大根	
秋田市 湯上市 大仙市	沼山だいこん	

栽培地	品 目	
秋田市 由利本荘市	秋田さしびろ	
由利本荘市 にかほ市	カナカブ	
由利本荘市 にかほ市	からとり芋	
にかほ市	にかほ秋スイカ (稲刈りスイカ)	

栽培地	品 目	
県内全域	てんこ小豆 (黒さげ)	
大館市 八峰町 由利本荘市 東成瀬村	エゴマ (つぶあぶら)	
県南部	五葉豆	
仙北市 ほか県内	秋田霜降りささげ	

栽培地	品 目	
秋田市 鹿角市	秋田ふき	
鹿角市	松館しぼり大根	

栽培地	品 目	
大仙市	亀の助ねぎ	
大仙市	仙北丸なす	
仙北市	田沢地うり	
仙北市	雫田カブ	
大仙市	横沢曲がりねぎ	
大仙市	石橋ごぼう	
仙北市	田沢ながいも	
秋田市 湯上市 大仙市	沼山だいこん	
仙北市	地タカナ	

栽培地	品 目	
横手市	八木にんにく	
横手市	新処なす	
横手市	山内にんじん	
横手市	富沢なす	
横手市	山内せり	

栽培地	品 目	
湯沢市	ひろっこ	
湯沢市	関口なす	
湯沢市	湯沢ぎく	
東成瀬村	平良カブ	
湯沢市	三関せり	
湯沢市	ちょろぎ	
仙北市	田沢ながいも	
羽後町	貝沢ふくだち菜	

(参考資料) あきた伝統野菜一覧

品 目		時期	栽培地	特 徴 等	連絡先
ひろっこ		12～4月	湯沢市	あさつきの若芽。雪の下で萌芽した白い芽を、深い雪を掘り収穫する。雪の下で糖度が増す、早春の味の代表格。雪消え後の青い若芽も、青ひろっことして食する。大正時代に旧須川村から栽培が始まったとされる。	JAこまち 湯沢営農センター TEL 0183-73-3131
秋田さしびろ		2～5月	秋田市 由利本荘市	越冬性の高い九条ねぎ系の柔らかい葉ねぎ。甘みとつるりとした食感を楽しむ。地際から刈り取り収穫し、鍋物や汁物、卵とじ、酢みそ和えなどに利用する。	JA秋田なまはげ 「いぶきの里」 TEL 018-874-8327 JA秋田しんせい 園芸課 TEL 0184-27-1601
仁井田菜 (青菜)		2～4月	秋田市	越冬性の高い漬け菜の一種。雪の下で蓄えた養分で雪融けと同時に一気に成長する。わずかに苦みを持つ味の濃い青菜で、おひたしや炒め物などに向く。	JA秋田なまはげ 「いぶきの里」 TEL 018-874-8327
亀の助ねぎ		3～5月	大仙市	柔らかく、甘さと香りが格別の春ねぎ。昭和初期に地元篤農家の石橋氏が、砂村系のねぎから育成した。耐寒性が強く越冬率が高いため、4～5月に収穫するねぎとして利用されている。	大仙市農林部 農業振興課 TEL 0187-63-1111
秋田ふき		6月	秋田市 鹿角市	江戸時代から栽培されている日本一大きなふき。漬物や砂糖漬け、煮物に用いられ、観光資源としても知られる。秋田市では仁井田地区に数戸、鹿角市では転作田や家の庭先などに数多く植えられている。	仁井田露組合 TEL 018-824-1211 (有)岩船屋 TEL 0186-23-6264
じゅんさい		6～7月	三種町	スイレン科ジュンサイ属の多年草で独特の食感が珍重される。森岳地区の天然沼から、転作田で栽培されるようになり日本一の産地となった。都道府県によっては絶滅危惧種となっている。	JA秋田やまもと じゅんさい加工所 TEL 0185-84-2637
阿仁ふき		6～7月	北秋田市	葉柄が青々として美しく、繊維や苦みが少ないため食味と食感に優れる京ふき系のふき。県農業試験場が育成した、葉柄が長く太い品種「こまち笠」が栽培されている。	大館市 北秋田森林組合 阿仁特用工場 TEL 0186-84-2818
五葉豆		8～9月	県南部	古くから伝わる在来種のえだまめで、自家用として栽培されている。五枚葉が特徴で、香りと甘みが強く食味の良い品種。県農業試験場が育成した「あきた香り五葉」の育種素材に活用された。	連絡先不明

品 目		時期	栽培地	特 徴 等	連絡先
八木にんにく		6～10月	横手市	八木集落に伝わるにんにく。6月頃は青にんにくとして生食や漬物に、十分に球が肥大した後は風味付けとして利用される。とう立ちがなく、植付適期の幅が広く、貯蔵中も出芽しにくい。皮に赤みがあるのも特徴。	横手市増田地域局 増田地域課 産業建設係 TEL 0182-45-4525
関口なす		7～10月	湯沢市	江戸時代から関口地区を中心に栽培されている丸なす。たくさんの実をつけ、色、形、食感が抜群で漬物に適する。皮はやや堅く果肉は締まっていて、わずかに苦みがあり、ヘタの下が真っ白なのが特徴。	関口ゆめ蔵ぶ直売所 TEL 0183-72-3001
仙北丸なす		7～10月	大仙市	秋田のなすを代表する丸なす。玄米と麴で漬ける「なすのふかし漬け」に用いられる。紺色が鮮やかで、皮や果肉がしっかりしており、塩蔵しても果肉が水分を含みにくいことから、長期保存用の漬物に利用される。	大仙市農林部 農業振興課 TEL 0187-63-1111
新処なす		7～10月	横手市	新処集落に伝わる巾着型のなす。肉質は密で張りがある。中程度の大きさで上下を切り落としてなすを縦にして塩蔵し、菊が出る晩秋に「なすの花すし」に漬け直しをする。	新処なす保存会 ※個人情報のため電話番号は未掲載
小様きゅうり		7～9月	北秋田市	小様地域に伝わる地うりで、切り口が三角形になる。瑞々しく、張りがありやや苦みを持つ。阿仁鉱山の労働者の水分補給に利用され、市日などで販売されてきた歴史を持つ。一度途絶えたが、平成23年から復活している。	JA秋田たかのす 営農部園芸畜産課 TEL 0186-62-0022
田沢地うり		7～9月	仙北市	古くから田沢地域や桧木内地区で自家採種で栽培されてきた地うり。生食のほか、漬物やきゅうりもみ、冷やし汁などに利用される。田沢地区では秋田杉の山林作業の携行され、その元山守によって栽培され続け守られてきた。	仙北市総務部 田沢出張所 TEL 0187-43-1351
湯沢ぎく		7～10月	湯沢市	昭和20年代に在来菊の中から食味のよいものが選抜され、食用菊として定着した。早生で夏菊の特性を持ちながらも、霜が降りるまで長期出荷できる花付きの良い菊。鮮やかな色味と香りの良さが特徴。	連作先不明
雫田カブ		9～10月	仙北市	角館の野田集落と雫田集落周辺で栽培されるかぶ。こぼれ種で自生するほど生命力が強い。ゴツゴツとした表面は野性的でわさびにも似た風味の刺激がある。漬物として利用する。	個人情報のため未掲載

品 目		時期	栽培地	特 徴 等	連絡先
てんこ小豆 (黒ささげ)		8～10月	県内全域	「てんこ(天向、天甲等)小豆」、県南では「ならじゃ豆」とも呼ばれ、赤飯に欠かせないささげ。色は赤紫で、お祝いの赤飯のほか仏事の黒飯に用いられる。小豆は崩れやすく胴割れすることから、縁起を担ぐため黒ささげを使ったと言われている。	じゅんさいの館 TEL 0185-72-4355 JA秋田なまはげ 「いぶきの里」 TEL 018-874-8327
とんぶり		10～11月	大館市	大館市が生産量日本一を誇る「畑のキャビア」と呼ばれる独特な野菜。アカザ科に属するホウキグサの実を、地域にのみ伝わる独自技術で加工することで初めて食用となる。加工品は通年で流通している。	JAあきた北 販売営農部 TEL 0186-42-8800
カナカブ		10～12月	由利本荘市 にかほ市	古くは焼き畑で栽培された在来種で、洋種系の白長かぶ。サクサクとした歯触りで、辛味などの風味がある。焼畑や普通畑で栽培され、根形も短太から長形まで様々な形があり、主に酢漬けにして食される。	JA物産所「百菜館」 TEL 0184-44-8641
平良カブ		11～12月	東成瀬村	古くから平良地区のみで栽培されてきた、在来種の青首の長かぶ。肉質は緻密、パリパリとした歯触りで食感が良く、風味が強い。麴漬けにして食される。	JAこまち 東成瀬営農センター TEL 0182-47-2808
横沢曲がりねぎ		10～11月	大仙市	横沢地区に伝わる在来種で、2年かけて栽培される。植え替え時に、寝かせて植えることで風味を出す。柔らかく香り成分のアリシンが多く、青ねぎ、白ねぎともに食べられる。江戸時代に久保田城主佐竹氏から伝授されたと言われている。	大仙市農林部農業 振興課 TEL 0187-63-1111
石橋ごぼう		10～11月	大仙市	昭和30年に大仙市の篤農家石橋氏が育成した早生品種。茎は赤く葉はやや小さい。根は長くて肉付き良く、白肌・白肉で風味の良さにも定評がある。	大仙市農林部 農業振興課 TEL 0187-63-1111
大館地大根		10～11月	大館市 北秋田市	大館、北秋田地域に伝わるだいこんで、地元では「かたでこ」と呼ばれる。堅い肉質で歯触り良く、保存性の高いたくあんになる。辛みだいこんとしても活用される。赤首、白首など系統によって形や色が異なる。	陽気な母さんの店 (株) TEL 0186-52-3800
松館しぼり大根		11～3月	鹿角市	松館集落で百年以上前から栽培されてきた地だいこん。肉質は密で水分は少ない。日本一辛いだいこんだが、甘みも感じられる。大根おろしの絞り汁は、そばや刺身の薬味として用いられる。	JAかつの 営農経済部 営農販売課 TEL 0186-23-2497

品 目		時期	栽培地	特 徴 等	連絡先
仁井田大根		10～11月	秋田市	秋田市の台所とも呼ばれた古くからの野菜産地である仁井田地区で栽培されてきた。緻密な肉質、独特な歯切れと強い風味でたくあん用として使用される。生産者の高齢化などによって栽培が激減している。	農業試験場
三関せり		9～3月	湯沢市	年間を通じて清流に恵まれている三関地区で江戸時代から栽培されている。三関地区の在来種から選抜淘汰され、品種名は「改良三関」。葉や茎が太く、根が白く長いのが特徴。秋田の鍋には欠かせないものとなっている。	JAこまち湯沢営農センター TEL 0183-73-3131
山内にんじん		10～12月	横手市	昭和20年代に山内地区で選抜された品種で、根は30cm以上と長くて太く、色鮮やかで肉質がしっかりしている。パリッとした食感と強い甘みが特徴で、漬物やサラダに向く。一時栽培者が激減したが、復活している。	横手市まちづくり推進部山内地域課産業建設係 0182-53-2934
からとり芋		9～11月	由利本荘市 にかほ市	さといもの一種で葉柄(ずいき)と親芋を食する。葉柄はいがらが少なく食味が良い。芋は独特のとろりとした食感と甘さがある。水を張った苗代や普通畑で栽培され、青茎と赤茎がある。	JA物産所「百菜館」 TEL 0184-44-8641
ちょろぎ		10～11月	湯沢市	中国原産のシソ科の宿根草で、「長老喜」「千代呂木」等の字があてられる縁起物食材。地下茎の先端部が渦巻き状の形になる。サクサクとした歯触りを活かして、梅しそ漬けなどの漬物に用いられ、正月の黒豆に添えられる。	JAこまち 東部営農センター TEL 0183-42-4238
田沢ながいも		10～11月	仙北市	田沢地区に伝わる田沢ながいもから、県内の育種家が系統選抜した「田沢一号」が栽培されている。地域の土壌条件ともよく合うため、芋は白く、コクとほどよい粘りがある。とろろ芋に最適。	仙北市総務部 田沢出張所 TEL 0187-43-1351
貝沢ふくだち菜		4～5月	羽後町	古くから栽培されてきた露地栽培のふくだち(とう立ち野菜)。雪消え後の4～5月に収穫し、おひたしや漬物として食される。わずかに苦みがあり甘みを強く感じる。	道の駅うご 「端縫いの郷」 TEL 0183-56-6128
富沢なす		7～10月	横手市	主に漬物用、特に紋漬け(きくの花ずし)用として栽培され、増田や十文字地域の朝市で販売されてきた。果形は卵形で、湯沢市の関口なすと類似しており、系統に近いことが確認されている。	個人情報のため 未掲載

品 目		時期	栽培地	特 徴 等	連絡先
仁賀保秋スイカ (稲刈りスイカ)		8～9月	にかほ市	お盆過ぎから9月中旬の稲刈りが始まる頃まで収穫されるすいか。瑞々しい食感とさっぱりした糖度で、農作業の合間に喉を潤すのに適するとして好まれ、栽培が継続されてきた。	JA物産所「百菜館」 TEL 0184-44-8641
えつり赤にんにく		6～7月	大館市	江戸時代中期に、餌釣地区に地区へ移り住む際に持ち込まれたとみられ、同地区で代々増殖されてきた。保護葉の色が赤紫色で、辛みが強く、にんにくの風味も強い。	えつりファーム(株) TEL 0186-59-6325
山内せり		8～11月	横手市	9月に収穫最盛期を迎える早生せり。冬期に酒蔵などに働きに出る農家で栽培されてきた。在来種から選抜され、やや標高がある山間部での栽培に適する。遮光により、強い日差しを避けるなどの工夫をして栽培されている。	JA秋田ふるさと 横手営農センター 山内資材店舗 TEL 0182-53-2181
秋田霜降りささげ		9～10月	仙北市 ほか県内	古くから特に仙北地域で栽培され、寒さに強く霜が降りる頃まで食されることから「霜降りささげ」と呼ばれる。莢に黒い筋状の斑があり、熱を通すと斑が消え鮮やかな緑色になる。	あきた生産者直送便 TEL 0187-47-3377
沼山だいこん		10～11月	秋田市 大仙市 潟上市	横手市沼山集落で栽培されてきた青首だいこん。首が鮮やかな緑色で、水分は少なく肉質硬めで独特の風味がある。かつては沼山集落から山内地域で「青頭」と呼ばれ栽培されていた。現在は県内数カ所で栽培されている。	農業試験場
エゴマ (つぶあぶら)		10～11月	大館市 八峰町 由利本荘市 東成瀬村	奈良時代の秋田城跡からも発掘されており、「つぶあぶら」や「じゅうねん」と呼ばれ、古くから食用と灯火用として県内全域で栽培・利用されてきた。近年の健康志向からエゴマが見直され、栽培が拡大している。	連絡先不明
地タカナ		11月	仙北市	古くから仙北地域で漬け菜用として栽培されてきた。全国で栽培されている「たかな」とは全く違う品種で、小ぶりで葉と根を食べる。麴漬けや味噌漬けなどで食される。辛みなどの強い風味がある。	個人情報のため 未掲載

「あ き た 伝 統 野 菜」 生 産 状 況 (R2年度調査)

区分	品目	収穫時期 出荷時期	生 産 量 (t)	生 産 面 積 (ha)	栽 培 者 (人)	販 売 先	生産地区	選定年度			備 考
								H 17	H 26	R 元	
1 全国 流通	じゅんさい	収穫：4/下～8/下 出荷：4/下～8/下（生） 周年（冷凍）	245.0	92.0	190	市場（県内、東北、首都圏）、直売所、直販（飲食、小売）	三種町	○			
	とんぶり	収穫：9/中～10/下 出荷：周年	46.0	15.3	7	市場（県内、首都圏）	大館市比内	○			
	三関せり	9/下～3/下	58.0	6.0	55	市場（県内、首都圏）、直売所	湯沢市関口	○			
4	カナカブ	10/上～12/下	0.4	3.0	10	直売所、直販（飲食、小売）、自家消費	にかほ市、由利本荘市	○			加工用
5	松館しぼり大根	10/下～2/中	3.7	1.7	5	市場（県内、首都圏）、直売所、直販（飲食、小売）	鹿角市松館	○			
6	山内にんじん	10/下～12/中	8.0	0.8	35	市場（県内）、直売所	横手市山内	○			
7	平良カブ	11/上～11/中	1.5	0.4	4	その他	東成瀬村	○			加工用
8	ちょろぎ	11/下～12/上	1.0	0.2	8	直売所、直販（小売）	湯沢市皆瀬	○			
9	関口なす	7/中～10/下	***	***	30	直売所	湯沢市関口	○			加工用
10	阿仁ふき	6月、9月	5.0	0.3	5	市場（県内）、直販（飲食、小売）	北秋田市阿仁	○			
11	秋田さしびろ	1/中～6/下	3.3	0.2	24	市場（県内）、直売所	秋田市、由利本荘市西目	○			
12	ひろっこ	12/上～4/中	0.6	0.3	6	直売所	湯沢市相川	○			
13	山内せり	8/中～11/上	3.5	0.3	12	市場（県内）	横手市山内			○	
14	秋田霜降りささげ	9/上～11/上	2.0	2.0	100	直売所、直販（飲食、小売）	仙北市、秋田市			○	
15	からとり芋	9/上～11/中	0.5	2.0	30	市場（県内）、直売所、直販（飲食、小売）	由利本荘市、にかほ市	○			
16	秋田ふき	収穫：6/中 出荷：周年（加工）	4.8	0.6	11	直売所、飲食店、直販（飲食店、小売店）	秋田市、鹿角市	○			
17	田沢ながいも	10/下～11/中	25.0	1.5	20	直売所、その他（個人相対）	仙北市田沢		○		
18	新処なす	7/下～10/下	1.2	0.4	4	直売所、直販（飲食、小売）	横手市十文字町鼎		○		
19	てんこ小豆	収穫：9/上～10/上 出荷：通年	0.2	0.1	20	直売所	山本地域、秋田地域		○		
20	仁井田菜	2/中～5/上	0.5	***	13	直売所、直販（飲食、小売）	秋田市仁井田		○		
21	大館地大根	10/上～12/上	0.4	0.1	6	直売所	大館市		○		
22	仁賀保秋スイカ	8/上～10/31	0.1	3.0	7	直売所、自家消費	にかほ市			○	
23	えつり赤にんにく	6/下～7/中	0.5	0.2	3	市場（県内）	大館市餌釣			○	
24	沼山だいこん	10/下～12/中	11.0	0.5	6	直売所、直販（飲食、小売）	秋田市、潟上市、大仙市			○	
25	八木にんにく	5/下～6/下（青にんにく）	—	1.0	50	自家消費	横手市増田町八木	○			
26	仙北丸なす	8～9月	***	0.1	6	直売所、学校給食	大仙市		○		加工用
27	仁井田大根	11/上～12/上	—	0.0	4	自家消費	秋田市	○			
28	亀の助ねぎ	3～5月	1.0	0.1	2	直売所	大仙市	○			
29	石橋ごぼう	10～11月	***	0.2	2	直売所	大仙市	○			
30	横沢曲がりねぎ	10～11月	1.0	0.1	1	市場（県内）、直売所	大仙市太田	○			
31	貝沢ふくだち菜	4/中～5/上	0.2	0.0	1	直売所	羽後町貝沢			○	
32	小様きゅうり	7/中～9/下	0.8	0.0	1	その他（直接販売）	北秋田市阿仁小様		○		
33	富沢なす	7/下～10/下	***	0.1	1	直売所	横手市十文字町富沢			○	加工用
34	田沢地うり	7/下～9/下	***	0.0	1	直販（飲食店）	仙北市田沢		○		
35	エゴマ（つぶあぶら）	10月	***	***	***	—	大館市、八峰町、由利本荘市東由利、東成瀬村			○	詳細不明
36	五葉豆	8～9月	***	***	***	—	県南部	○			詳細不明
37	雫田カブ	11/下	—	—	—	自家消費	仙北市角館雫田		○		
38	湯沢ぎく	7/下～10/末	***	***	***	—	湯沢市	○			詳細不明
39	地タカナ	11/上～4/中	—	***	2	自家消費	仙北市田沢			○	

注1：令和2年度「あきた伝統野菜」生産・販売状況調査（県園芸振興課）による

注2：区分は、生産地の意向による

注3：生産量、面積、栽培者は、令和元年度の実績。

注4：表中の「***」は実態が不明なもの、「—」は実績のないもの。

21 9 9

（参考）県による支援策

1 みんなで創ろう「食の国あきた」推進事業

- ・ 目的：地域の伝統的な食文化を見直し、安心できる食の確保と豊かな食生活の実現と食の源である農業の活性化を図る。
- ・ 期間：平成17～19年度
- ・ 内容：
 - ※「秋田の伝統野菜プロジェクト」

【平成17年度】

(1) 伝統野菜・伝統食の発掘発信

- ・ 伝統野菜等実態調査、特性調査、種苗収集、栽培試験及び品種改良、栽培マニュアルの作成（農業試験場）
- ・ 活用キャンペーンの実施と伝統食等の講習会の開催
- ・ 「あきた伝統野菜」の定義を定め、21品目を選定

【平成18年度】

(1) 伝統的な食文化を通じた食育の充実

- ・ 伝統野菜等実態調査、特性調査、種苗収集、栽培試験及び品種改良、栽培マニュアルの作成（農業試験場）
- ・ 活用キャンペーンや情報発信の実施

2 青果物等ビジネス活性化マーケティング事業

- ・ 目的：野菜の加工・業務用需要への対応や伝統野菜の販路拡大など、産地の新たな取組を駐中的にサポートし、ビジネスの活性化を図る。
- ・ 期間：平成19～21年度
- ・ 内容：

【平成19年度】

(1) 「あきたの伝統野菜」の販路拡大

- ・ ニーズ調査、生産出荷体制の強化、商品改善・販路開拓等のサポート

3 きらりと光る！園芸産地育成事業

- ・ 目的：伝統野菜に対する、県内外の実需者ニーズや消費動向を踏まえ、独自の生産・販売対策を構築することにより、高付加価値型の園芸産地を育成する。
- ・ 期間：平成26～29年度
- ・ 内容：

【平成26年度】

(1) 魅力あふれる伝統野菜産地育成事業

- ・ 伝統野菜30品目の生産状況調査とマーケティングリサーチを実施し、今後の生産販売戦略を構築
- ・ 伝統野菜全国シンポジウムin秋田の開催 等

【平成27年度】

(1) 直売所を核とした少量多品目型園芸産地育成事業

- ・山内にんじんと松館しぼり大根について、栽培方法の点検や作業体系の見直しを図り、洗浄機導入による軽労化を図った。

(2) 魅力あふれる伝統野菜産地育成事業

- ・飲食店、小売店で伝統野菜メニューフェア「伝統野菜町めぐりウィーク」を開催
- ・「神代ながいも」を題材に「伝統野菜産地交流会」を開催
(あきた郷土作物研究会へ委託)
- ・「あきた伝統野菜」販売促進資材（ロゴ・シール等）の作成

【平成28年度】

(1) 伝統野菜生産体制整備事業

- ・山内にんじんと松館しぼり大根について、シーダテープ加工種子の提案、試験ほ設置による普及効果を図った。
- ・イオン秋田内に常設コーナーを設置した事に伴い、「あきた伝統野菜」シール（H27作成）使用による共通商品化を図った。
- ・伝統野菜の生産・流通を支援するため、「あきた伝統野菜販売協議会」を設立。
- ・山内にんじんについて、品質のバラツキを改善するために講習会を開催
- ・種苗の保存及び品種の選抜等育種的支援（農業試験場）

(2) 伝統野菜流通・販売体制整備事業

- ・常設コーナーにおいて、月毎の試食宣伝会を開催し、産地交流会も開催。
- ・飲食店や小売店において、伝統野菜メニューフェア「伝統野菜町めぐりマンスリー」を開催（週→月に拡大）

【平成29年度】

(1) 伝統野菜生産体制整備事業

- ・山内にんじんと松館しぼり大根について、コーティング種子の提案、試験ほ設置による普及効果を図った。
- ・イオン秋田内に常設コーナーを設置した事に伴い、「あきた伝統野菜」シール（H27作成）使用による共通商品化を図った。
- ・山内にんじんについて、品質のバラツキを改善するために講習会を開催
- ・種苗の保存及び品種の選抜等育種的支援（農業試験場）

(2) 伝統野菜流通・販売体制整備事業

- ・常設コーナーにおいて、月毎の試食宣伝会を開催し、産地交流会も開催。
- ・飲食店や小売店において、伝統野菜メニューフェア「伝統野菜町めぐりマンスリー」を開催

4 秋田のやさい総合推進事業のうち特色ある中山間園芸支援事業

- ・ 目的：薬用作物や伝統野菜など中山間地域等で取り組む特徴的な園芸生産を促進するため、栽培方法等の確立に向けた現地実証等を実施する。
- ・ 期間：令和2年度～
- ・ 内容：

【令和2年度】

(1) 地域特産物の栽培技術の確立支援

- ・ 伝統野菜やマイナー野菜の栽培に関する技術支援や遺伝資源の保護

【令和3年度】

(1) 地域特産物の栽培技術の確立支援

- ・ 伝統野菜やマイナー野菜の栽培に関する技術支援や遺伝資源の保護
- ・ 伝統野菜からメジャー野菜への誘導支援（現地試験等）

