

[参考事項]

新技術名：いぶり漬け（いぶりがっこ）の製造と流通の現状（平成26年～27年）

研究機関名 農業試験場 企画経営室 経営班  
担 当 者 齋藤文信

[要約]

秋田県内では、250万本以上のダイコンいぶり漬けが製造され、そのうち約244万本は事業者により製造されている。事業者で製造されたものは、53.3%以上が県外で販売されている。原料ダイコンは複数の品種が利用され、硬軟に偏りはみられない。

[普及対象範囲]

県内全域のいぶり漬けの製造を行う生産者・流通関係者

[ねらい]

本県の特産品である、ダイコンいぶり漬け（いぶりがっこ）の製造の現状と販路の県内外比率・原料ダイコンの種類などの実態を明らかにし、今後の振興方策を検討する際の基礎資料とする。

[技術の内容・特徴]

1. 秋田県内では、少なくとも年間250万本以上のいぶり漬けが製造されている。そのうち約244万本は主要事業者14社で製造されている。農産加工を行う施設（加工所）では、約63,000本が製造されている（表1）。
2. 県内の地域別に、いぶり漬けの製造・直売所での販売本数を比較すると、事業者による製造本数シェアは仙北地域が71.3%を占め、加工施設による製造本数シェアは仙北地域が62.0%を占めている。直売所での販売本数シェアでは、地域差が大きいものの県内全域の直売所で販売がみられ、平鹿地域が42.9%で最も高い。このことから、事業者と加工所による製造は仙北地域が中心であり、直売所での販売（個人農家による製造）は平鹿地域が中心であるといえる（図1）。
3. 主要12事業者（年間60万本製造する組織と年間50万本製造する事業者と年間2.5万本製造する事業者については、90%を問屋に販売しており県外比率が不明のため除外）における販売先の県外比率は、事業規模（製造本数）との関係はなく、事業規模が小さくとも県外への販売が行われている。主要12事業者が製造したいぶり漬けの53.3%（本数で70万本）以上が県外で販売されている（図表省略）。
4. 事業者で使用されている原料ダイコン品種は複数あり、硬い品種、中間の品種、軟らかい品種の採用事業者数に明らかな偏りはみられない（表2）。

[成果の活用上の留意点]

1. 本研究は事業者と加工所におけるいぶり漬けの製造本数を把握したものである。
2. 直売所の販売本数は、農家が販売目的で製造している本数の目安となる。

[具体的なデータ等]

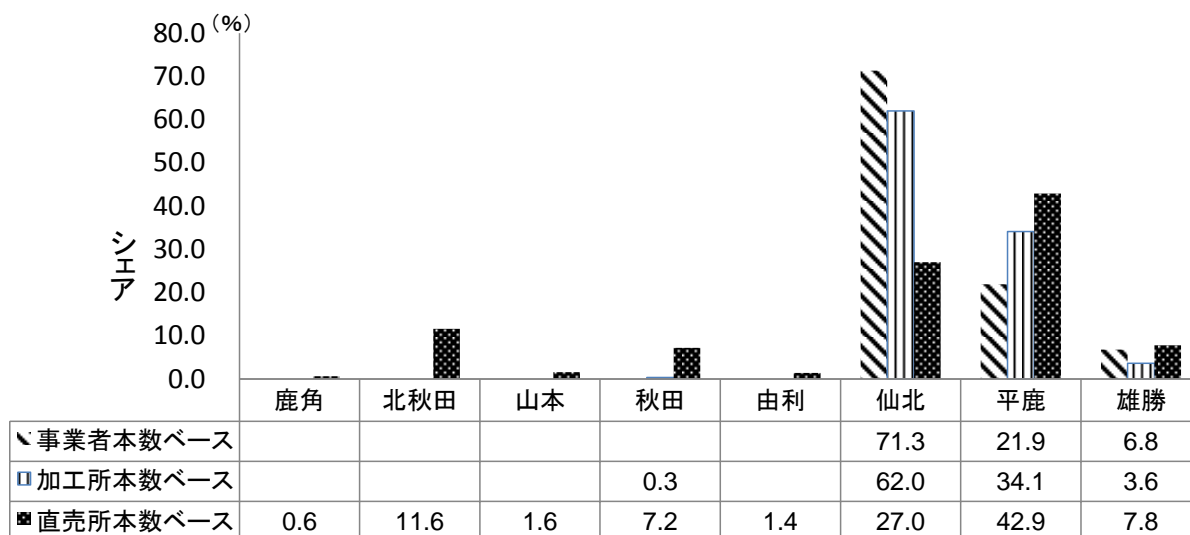
表1 組織別にみた県内地域別のいぶり漬け製造・販売量

	事業者・加工所製造本数・製造重量				直売所での販売	
	事業者本数	事業者重量 (t)	加工所本数	加工所重量 (t)	直売所販売 本数	直売所販売 重量(t)
鹿角	—	—	—	—	603	0.21105
北秋田	—	—	—	—	11,165	3.90775
山本	—	—	—	—	1,504	0.5264
秋田	—	—	200	0.07	6,900	2.415
由利	—	—	—	—	1,320	0.462
仙北	1,740,000	609.0	39,267	15.7	25,966	9.0881
平鹿	535,000	187.3	21,571	7.6	41,296	14.4536
雄勝	165,000	57.8	2,286	0.8	7,500	2.625
合計	2,440,000	854.0	63,124	24.1	74,762	26.1667

出所：事業者は秋田県中小企業団体中央会のリストに準拠した事業所を対象にヒアリング調査を実施。加工所、直売所は県農業経済課のリストを基に、いぶり漬けの製造・販売を行う組織に対しアンケート票を郵送配布し作成。

注1：直売所の販売本数には加工所での販売本数が一部重複する。

注2：重量で回答したものについては1本 0.35kg に換算



出所：表1に同じ。

注：1本 0.35kg に換算したものを算出。

図1 製造(販売)本数でみた事業者・加工所・直売所ごとの地域別シェア

表2 ダイコン品種の硬軟別の採用事業者数

ダイコンの硬軟(3分類)	利用事業者数
軟らかい品種(本宮、干し理想など)	6
中間の品種(いぶり乙女、改良山形など)	7
硬い品種(山形、秋農試39号など)	8

出所：ヒアリング調査を基に作成

注1：ダイコンの硬さは椿ら(2014)を基に分類した。

注2：1事業者内で複数品種を使用するケースがあるため事業者数の合計が14を超える。

[発表論文等]

なし