

情報共有による伝統野菜（セリ）に関する栽培技術の継承 Transmission of Cultivation Techniques for Traditional Vegetables (*Seri*) through Information Sharing

○加藤 幸¹ 千葉 克己²

KATO Koh CHIBA Katsumi

1. はじめに

東北地方ではセリが冬の青物野菜として古くから食されてきた。加えて最近のセリ鍋ブームによりその認知度が上昇し需要が大きく高まっている。しかし、生産量は必ずしも増加しておらず供給不足に伴う価格高騰を招いている。その原因として、セリなど伝統野菜は苗や技術を囲い込み独自性を保持してきた面があるほか、手作業を主とした家族経営が多いこと等があげられる。このような中、状況改善のため地域を超えた生産者の連携や技術を共有し生産者を増やすことで産地間共存を目指す動きが見られる。本報告では、宮城県 M 農園のセリ田の管理を遠隔モニタリングし、情報共有による生産支援と生産者拡大の可能性について検証した結果を報告する。

2. セリの生産地と出荷量

全国のセリ出荷量は 2022 年には 907t で、このうち 40%を宮城県が占め、以下茨城 20%，大分 14%，秋田 10%などとなっている。西日本では水耕栽培が中心のなか、露地栽培を中心とした東北地方が全体の 55%を占める。しかし、東北の各県ともセリ鍋ブームによる需要増がある一方、その作付面積、収穫量、出荷量とも横ばいか減少傾向にある（農水省 2024）。この結果としてセリ 1kg あたりの取引価格（大田市場 1 月期）は、2023 年が¥1,782，2024 年が¥1,700，2025 年が¥2,012 と大幅な上昇傾向にあるほか、夏と冬で倍近い価格差を生じている。これは、野菜価格高騰の側面もあるが、需要に対する供給量不足と需要の季節変動への対応が大きな要因となっている。

3. セリ生産者の経営体の特徴と適切な増産対策

生産・出荷量が伸びない原因として生産者の高齢化や担い手不足の問題のほかに①手作業が中心で機械化が難しいこと、②需要の季節差が大きいこと、③主産品の農閑期に栽培する生産者が多いことがあげられる。これはセリなど伝統野菜を栽培する生産者に共通した傾向であり、結果として経営規模の拡大を難しくしている。そのため、規模拡大だけではなく適性規模の生産者を増やすことで増産対策を図る（新規参入の推進）対応が進められている。同時に鍋シーズン以外の需要を拡大させ、通年需要を作り出すことで安定した通年生産に繋げるよう、市場分析やブランド化の対応が取られている（宮城県 2021）。従来の地域で栽培情報を“囲う”ことで保持してきた技術をこれからは“開く（共有する）”ことで産地共存を目指す動きに変える必要がある。

4. 生産現場で簡易にできる栽培技術情報の共有

昨今、スマート農業の現場展開を目指した商用サービスが急速に普及している。これらの多くは LPWA による通信方式により簡易で安価に圃場情報の入手や水管理等を行うことを目的とするものである。しかし、使用方法や得られた情報の活用方法を工夫することで、生産者（新規就農）の拡大を促すツールとして活用できる可能性がある。一例として Fig.1 にファーモ社のシステムにより宮城県名取市 M 園のセリ田の水深と水温、圃場の映像について青森県弘前市より遠隔モニタリングした結果を示す。

1. 弘前大学農学生命科学部：Faculty of Agriculture and Life Science, Hirosaki University, 2. 宮城大学事業構想学群：School of Project Design, Miyagi University

キーワード：モニタリング，技術継承，セリ

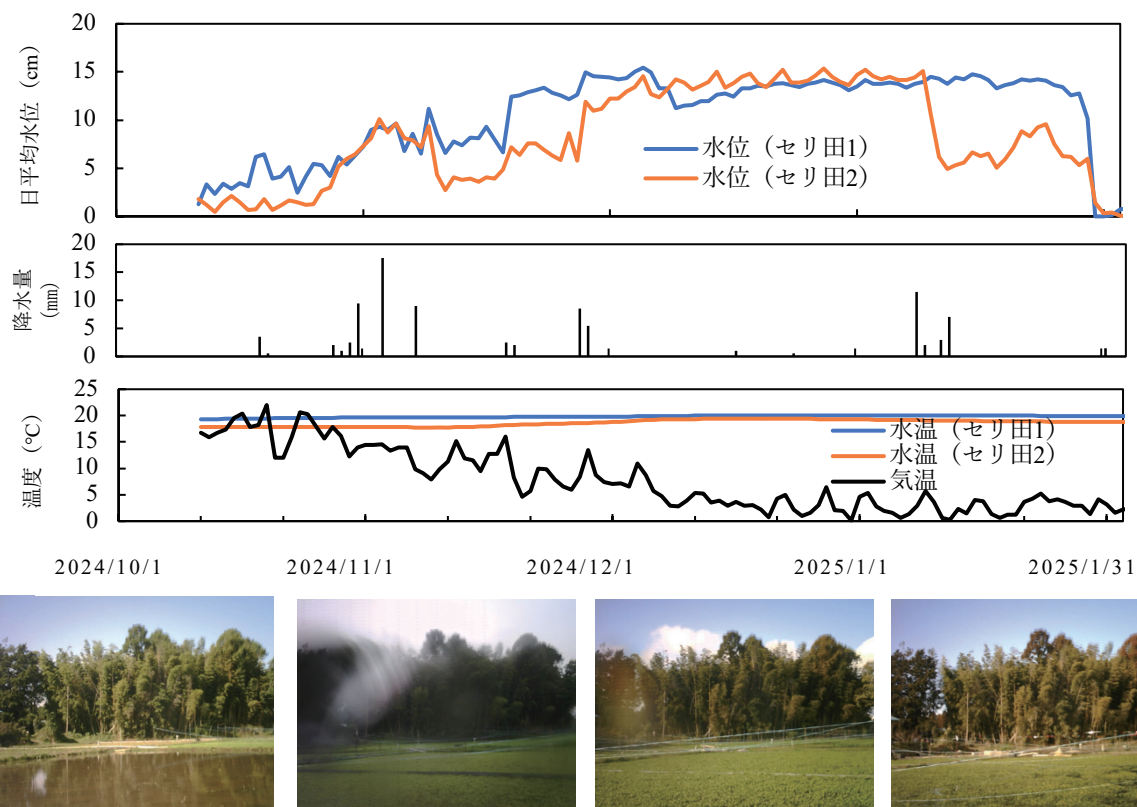


Fig.1 セリ田の水位、降水量、気温、水温（2024/10～2025/1）、映像（2024/10/11, 11/2, 11/29, 1/29）

5. データから読み取れること

M園は数枚のセリ田からなり40a程の面積で、20cm程度の畦畔で区切られている。さらに、畦シートを使い圃場を細分化し、植え付け時期をずらし出荷時期の調整を行っている。このうち上流側にあるセリ田1は10/10頃、下流側にあるセリ田2は10/20頃に種ゼリの植え付けが行われている。セリ田の湛水深はセリの成長に合わせ、葉先が水面から少し出る程度に維持されるが11/1～11/3の約40mmの降水に伴い一時的な上昇がみられる。その後、湛水深は段階的に上昇されセリ田1では11/26、セリ田2では12/7に約15cmとなり、その後ほぼ一定に保たれている。この段階（種ゼリの植付けから約45日）で収穫可能な段階に達したといえる。また、M園では用水として地下水を汲み上げ各圃場に塩ビ管を繋いで給水している。その結果、期間内の気温が0～20℃範囲で変化する一方、水温は約18℃に保たれることでセリ田内の地温を含めた生産環境が一様化され、高品質のセリ生産に繋がっていることが確認できる。

6. おわりに

これらの情報はWebで公開されており誰でも閲覧することができる。新たにセリ栽培に取り組む場合、栽培のノウハウは先進事例の視察や聞き取りによることが一般的である。しかし、Web上に様々な条件にあるセリ田の情報が随時公開されていれば、自身の圃場条件に類似したセリ田のデータを眺めながら自分なりの栽培方法を考える「教材」として利用することができる。同時に既に栽培に取り組む生産者にとっても作業（栽培）記録を簡易にデータ化することが可能となり、技術継承と新規参入者支援をあわせて実現できる可能性につなげられる。今後、複数の生産地に同様の観測環境を設け、情報共有による参入支援と産地間共存に向けた動きを支援する予定である。

参考・引用文献： 地域特産野菜生産状況調査 令和4年度：https://www.e-stat.go.jp/stat-search/files?page=1&layout=datalist&toukei=00500501&tstat=000001018175&cycle=7&year=20220&month=0&tclass1=000001033588&tclass2=000001218846&stat_infid=000040215251&tclass3val=0、大田市場の芹（セリ）の市況：<https://jp.gdfreak.com/public/detail/jp011013999602200160/1>、「食材王国みやぎ」ブランド化戦略セリ編：https://www.pref.miyagi.jp/documents/40774/r3brand_strategy_seri_1.pdf（いずれも2025/3/14確認）