

- 東温市では平成29年から若手農家がパクチーの栽培に取り組んでいるが、**栽培技術の確立や安定生産・出荷**などが課題。
- 中予地方局では平成31年度より「**東温パクチー産地づくり事業**」を立ち上げ、①戦略会議の開催と生産拡大、②周年安定生産技術の実証、③パクチーの販路拡大支援、PR活動に取り組んだ。
- その結果、**生産者数、栽培面積が増加**するとともに、実証ほによる試験により**周年出荷体制**の足掛かりができた。また、**県内外のPR活動や加工品開発**により、認知度向上や需要拡大に繋がった。

## 具体的な成果

## 普及指導員の活動

## 1 意識統一と産地の拡大

■ 県を中心に、生産者、JA、東温市とスクラムを組んで取り組み、新規栽培者の掘り起しと既存栽培者の面積拡大により産地が拡大した。

- ①生産者数 H30: 8人→R3: 11人
- ②栽培面積 H30: 65a→R3: 144a

## 2 夏季栽培に成功

■ 栽培が困難な夏季に実証ほ設置により、品種や高温対策資材(マルチ、遮光等)を検討し、周年安定栽培技術確立の足掛かりができた。



## ○夏季出荷量

H30: 0kg  
→R3: 1,015kg

## 3 PR活動による認知度向上と販路拡大

- 松山・東温市内の飲食店11店舗でパクチー料理フェアとスタンプラリーを開催。
- 調理製菓専門学校とレシピを開発。
- ペーストや調味料等の加工品を開発。
- 地元直売所と連携した消費拡大イベントの開催、イベント情報をSNSで発信
- QRコードを用いた消費動向調査を実施。



## 1 戦略会議の開催

生産者、JA、市町、県で構成する戦略会議において、担い手の確保や安定生産のほか販路拡大等の対策を先導し、産地化に向けた情報共有、意識統一を図った。

## 2 実証ほの設置と技術指導

- 栽培上の課題に対応した実証ほを設置。
- 調査、データ収集、現地指導により、各生産者の技術をブラッシュアップ。
- 実証結果は戦略会議や栽培講習会で共有し、栽培指針に反映。

## 3 PR活動の支援

消費者交流型のワークショップや飲食店でのイベント、地元直売所での消費動向調査等のPR活動を、企画～実施段階までを主導、団体への支援を行った。

## 普及指導員だからできたこと

これまでの経験やネットワークを活用し、管内の各農業組織、JA、市町等の関係者を結び付けるとともに、意識統一を図り、**新規生産者の確保や栽培面積の拡大**に成功。

科学的かつ専門的な視点で、実証ほの設置と管理、調査分析を行い、地域に合った周年安定生産等の栽培技術を確立。

愛媛県

## アジア野菜の新たな産地「エスニックタウン東温」の育成

活動期間：平成30～令和3年度

### 1. 取組の背景

近年、エスニック料理の認知度が向上し、代表的なアジア野菜であるパクチーの需要が急増する中、東温市では平成29年から若手農家がパクチーの栽培に取り組んでいるが、栽培技術の確立や安定生産・出荷等が課題となっている。そこで、管内の標高差のある地形を活かしたリレー出荷による周年安定生産の確立と販路拡大・PR等によりパクチーを中心としたアジア野菜の産地育成を図る。

### 2. 活動内容（詳細）

#### (1) 戦略会議の開催と生産拡大

生産者、JA、マーケティングプランナー、東温市、県食品産業技術センター、地方局等を構成員とする戦略会議を年2回開催し、取組内容の計画及び実績の検討や新規栽培者の掘り起しについて協議。

#### (2) 周年安定生産技術の実証

周年安定生産技術を確立するため、栽培環境の異なる現地ほ場で、季節に応じた栽培技術を実証した。夏季は、品種や高温対策について、冬季は、保温対策について検討した。

#### (3) パクチーの販路拡大支援、PR活動

県内でのパクチーの認知度向上、需要拡大を目的に、消費者交流型のワークショップや飲食店でのパクチー料理イベント、地元直売所での消費動向調査、レシピ開発、加工品開発に取り組んだ。また、首都圏へのサンプル送付や営業活動により愛媛産パクチーの販路拡大を図った。

#### (4) アジア野菜品目の栽培技術指導

パクチー以外のアジア野菜の有望品目として、「トウガラシ」に取り組む生産者への栽培指導を行い、多収穫に繋げるとともに、東京市場において需要動向を調査した。

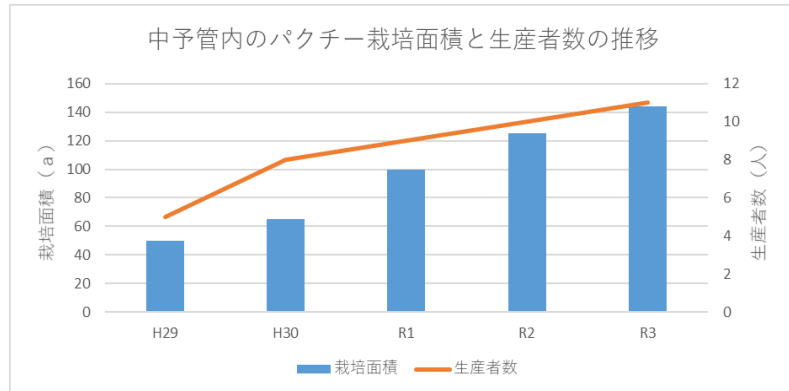
### 3. 具体的な成果（詳細）

#### (1) 戦略会議の開催と生産拡大

年2回の戦略会議により、生産者と関係機関の情報や課題の共有、意識統一が図られた。また、新規栽培者の掘り起しと既存栽培者の面積拡大が推進でき、生産者数、栽培面積が増加した。



(生産者数 H30：8人→R3：11人、栽培面積 H30：65a→R3：144a)



## (2) 周年安定生産技術の実証

栽培の困難な夏季において、抽苔しにくく収量・品質の安定した品種を選定し、マルチ資材や生育初期の遮光についても検討した。結果、標高の高い地域で、8～9月に高品質パクチーの生産が可能であることを実証した。

(夏季出荷量 H30 : 0 k g → R3 : 1, 015 kg)



## (3) パクチーの販路拡大支援、PR活動

### 【県内】

#### ○「東温パクチーフェア」「パクチー料理スタンプラリー」の開催

松山・東温市内の飲食店 11 店舗の協力を得て、各店舗が独自のパクチー料理を提供する「東温パクチーフェア」を実施した。また、東温市の飲食店 8 店舗の協力を得て、パクチー料理のスタンプラリーを実施した。店舗、来客者ともに好評で、東温産パクチーの魅力をもっとPRできた。



#### ○調理製菓専門学校とのレシピ開発

調理製菓専門学校の協力を得て、「家庭で簡単にできるパクチー料理レシピ」の開発に取り組んだ。開発したレシピは、産業振興課 HP 及び中予地方局 SNS で公開するとともに、直売所に配置し家庭消費の拡大を図った。



#### ○新たな加工品の開発

県食品産業技術センターと連携し、パクチーペーストや調味料(パクチーこしょう)等の加工品開発のほか、鮮度保持技術や成分分析を行った。

#### ○地元直売所と連携した消費拡大イベント

生産者のキッチンカーによるパクチーカレーの販売やパクチー商品消費拡大イベントを SNS で発信し、パクチー商品添付の QR コードにより消費者アンケートを実施した。結果、「販売か所を増やしてほしい」「年中、購入したい」「一袋量が多すぎる」「味、鮮度が非常に良い」等の回答が得られた。



## 【県外】

### ○首都圏の飲食店へのPR

県東京事務所等と連携し、香川・愛媛せとうち旬彩館や「えひめ食の大使館」など飲食店（8件）へパクチーサンプルを提供し、利用を働きかけた。飲食店での評価は高かったが、メニュー化には至らなかった。

### ○都内企業食堂でのメニュー提供

都内企業の社員食堂で実施された愛媛フェアのメニューの中で、「パクチー入りつくね」が採用された。



## 4. 農家等からの評価・コメント

### ○東温市内パクチー生産者 H氏

「市場価格に左右されない安定した収益を得ること」を目的に新規需要が期待されるパクチー等のエスニック野菜に注目し栽培を始めた。栽培研究を重ね、仲間とともに安定した供給体制を構築し産地化を目指している。パクチーなどのエスニック野菜は食べたことがない人が多いため、県内ではキッチンカー販売やイベント出店活動を通して、県外では東京に直売所「nazono808（謎の八百屋）」を立ち上げて徐々にファンを増やす活動を展開している。家庭でもできるエスニック野菜を使った料理メニューを普及し需要拡大に繋がりたいと考えている。

## 5. 普及指導員のコメント

中予地方局農業振興課産地戦略推進室

### ○専門員 永井 賢治

近年の食の多様化でエスニック料理を扱う飲食店やメニューも増えてきている中、パクチーの認知度は高まってきているが、まだまだ食べ方が家庭内に普及していない。パクチーは今後需要拡大が期待されるが、産地化を目指すためには周年安定供給体制を確立するとともにPR活動も進めなければならない。栽培面で最も問題になる高温期の作付けについて、当管内の標高の高い地域で実践、あるいは平地の高温対策技術により栽培可能なデータが得られたため、今後は周年栽培技術の確立を目指す。

## 6. 現状・今後の展開等

愛媛県中予地域では平成30年度からパクチーの産地化を進め、栽培者、作付面積が増加し、管内の標高差を活かしたりレー出荷等により周年供給体制の足掛かりが出来た。しかし、春から夏の抽苔や夏の腐敗等、安定生産の技術的課題は残されている。また、これまで県内外でパクチーのPR活動を実践してきたが、未だ需要は少ない。そこで、地域間連携による「周年安定生産体制の確立」を実現させるため、生産者や生産面積の更なる拡大、技術を確立するため、実証ほ設置により、生育・収量のデータ集積、品種、施肥、防除等の試験を実施するとともに、県内外でのPR活動を継続する。