

トピック — 和食における薬味（香辛野菜）について —

これから食す機会が増える冷たいそば・うどん、そうめんや冷奴にはだいこんおろし、大葉（青じそ）、ねぎやしょウなどの薬味が欠かせない。

「薬味」は、料理に添えることで香りや彩りが加わり、料理を引き立て食欲をそそる効果と、体を温める、消化を助ける等様々な薬効的側面も期待されるものである。また、刺身の盛り合わせなどで使われる香氣、美観を作り上げるつま物も広い意味で薬味に含まれる。

薬味の太宗は香辛野菜とも呼ばれる野菜であり、その種類も多い。香味野菜に分類し得る品目で国の統計で生産量が把握されているものだけでも19種類ある。これらの生産量はだいこんなど一般的な調理材料としても大量に使われる品目を除くと総じて少ない。（表参照）伝統的な和食文化を誇る京都では、だいこん、ねぎや根しおなどの一般的な香辛野菜のほかにも、矢しおが、防風、芽ねぎ等、年間で200種類にも及ぶつま物類を扱う青果卸売会社もある。これらの多くは業務用として、料理店などで伝統的な和食の調理、盛り付け等に使われている。

一方で、こうした少量・多彩な薬味・つま物の生産は限られた地域や農家が担っている。大葉、穂じそといった比較的取り扱い量の大きいものでも愛知県の特定の生産組合が太宗を担っており、蓼酔（たす）に使われる酔蓼（あゆたで）などは数軒の農家が生産を担っていると言われている。これらは、香りや彩りを添えるものとして和食文化に不可欠ではあるが、需要先が高級料理店等に限られたり、使用できる登録農薬が無い、生産者の高齢化が進んでいるなどからその生産の継続が危ぶまれるもの少なくないといつ。

昨年末、和食文化はユネスコの無形文化遺産に登録が決定された。今後、和牛や鮓など主食材だけでなく、その名脇役ともいえる薬味・つま物を含めた日本食文化を支える各産品に関心を持ち、その産地、生産者を支えていくことが和食文化の保護、継承を図る上で重要となっている。



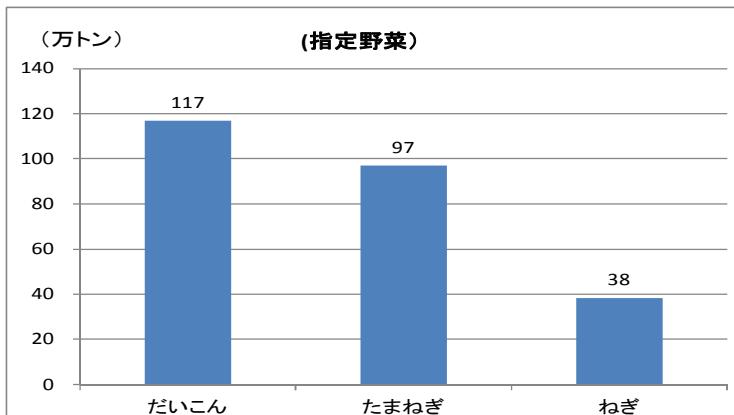
（辛味だいこんとあさつき、すだちを添えた冷やしうどん）

さまざまな薬味



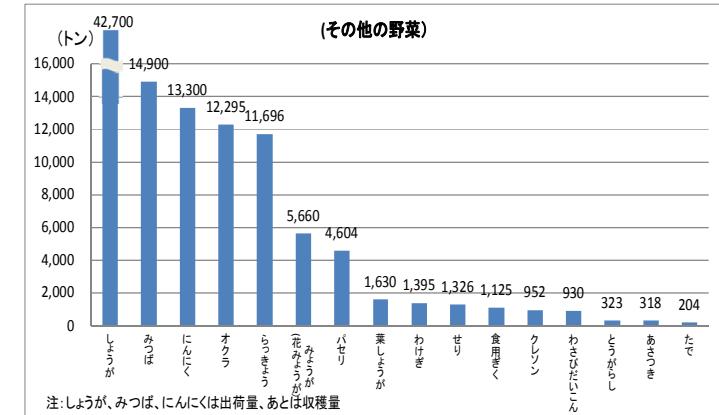
京都のスーパーの店頭に並ぶ様々な薬味

薬味等に用いられる指定野菜（＝香味野菜）の国内生産量（平成24年）



資料：農水省「野菜生産出荷統計」

薬味等に用いられる野菜（＝香味野菜）の国内生産量（平成24年）



資料：農水省「野菜生産出荷統計」、「地域特産野菜の生産状況調査」

●問い合わせ先 独立行政法人農畜産業振興機構 野菜需給部 需給業務課 前川、河原、斎藤、鈴木 TEL03-3583-9483、FAX03-3583-9484 ご意見、ご要望をお寄せください。

◆「野菜の需給・価格動向レポート」は月2回公表しています。公表時にメルマガでお知らせしますので、ご希望の方はベジ探のトップ画面、メルマガ配信登録・解除ボタンから登録してください。

★この「野菜の需給・価格動向レポート」は、http://vegetan.alic.go.jp/vegetable_report.html に掲載しています。