



産地紹介：静岡県 JAとぴあ浜松
 ～品質にこだわり冬場の生産量日本一！
 JAとぴあ浜松の「セルリー」～

とぴあ浜松農業協同組合
 営農販売部営農販売課 係長 山口 徹

1 産地の概要

とぴあ浜松農業協同組合（以下「JAとぴあ浜松」という）は、東京と大阪のほぼ中間、静岡県の最西部に位置しており、浜松市（浜名区の一部、天竜区を除く）および湖西市を事業区域としている（図1）。

令和4年の年平均気温は17.2度と年間を通じて気温差の少ない温暖な気候であり、年間日照時間は2345時間と全国トップクラスの日照量を誇る。年間降水量は2300ミリ前後で夏季に多く、冬季の積雪はほとんどないが、この時期の西寄りの季節風（通称「遠州の空っ風」）が強いという特徴を有する。

管内の浜松市は、自動車、楽器などの製造業が盛んで、さらに、葉ねぎ、ちんげんさいなどの周年野菜や、たまねぎ、ばれいしょ、菊、ガーベラ、みかん、養豚などさまざまな農畜産物が生産されている（図2）。

その中でもセルリーは、管内5地区で栽培され、洋菜類の中で最も多い生産額を占めており、冬から春にかけての生産量は日本一となっている。

令和5年度のセルリーの生産者数は64人であり、栽培面積は54ヘクタール、出荷量は3850トンを予定している。

図1 JAとぴあ浜松の管内図

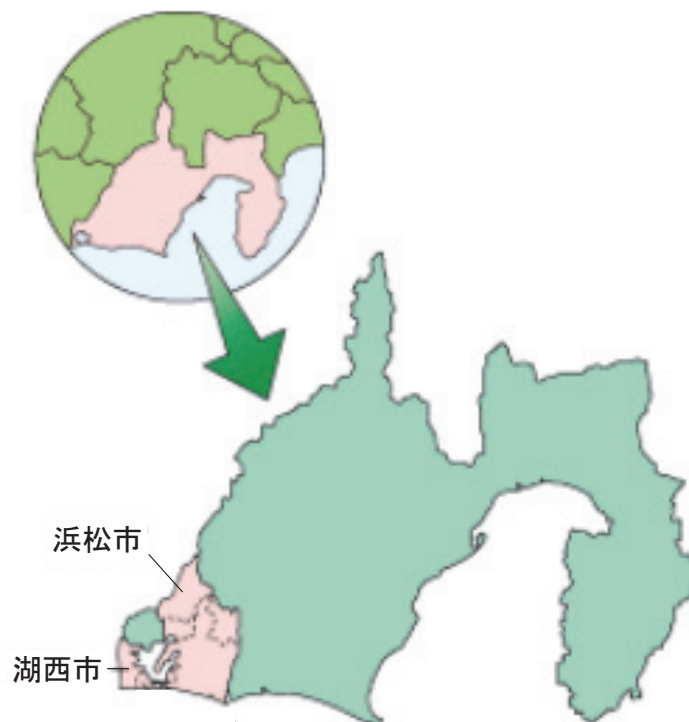
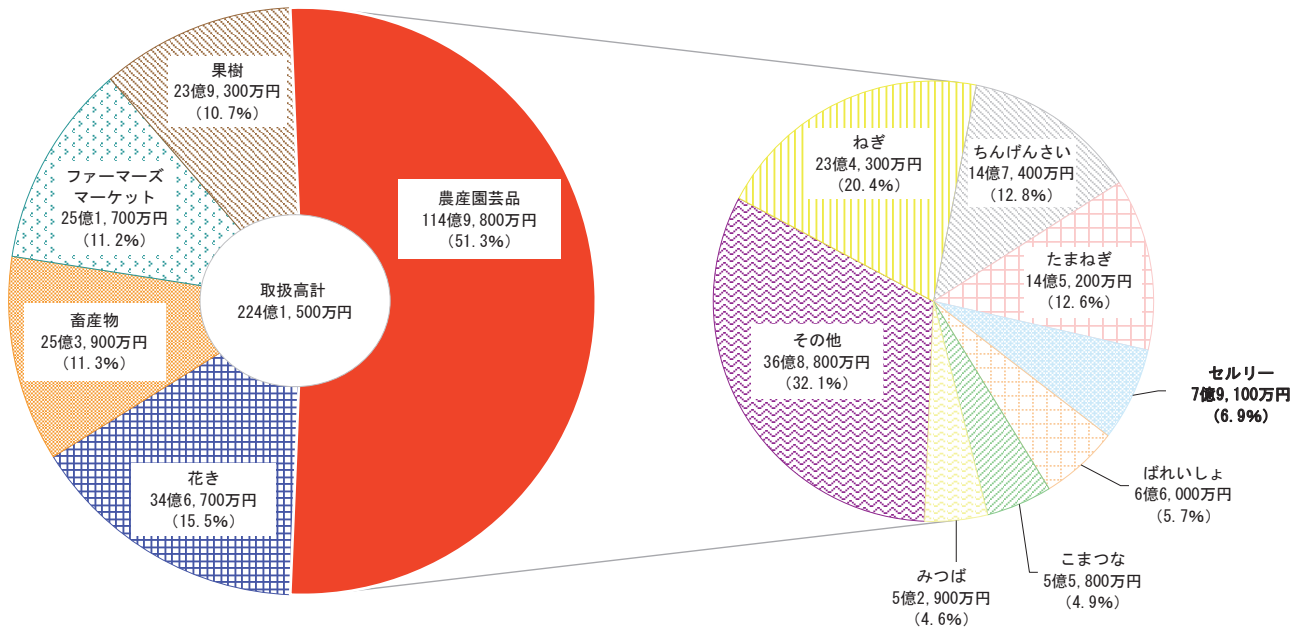


図2 JAとびあ浜松の販売事業取扱高（令和4年度）



資料：JAとびあ浜松

注：四捨五入の関係から、合計と内訳の計は必ずしも一致しない。

2 生産・栽培上の特色

セルリーは、昭和39年に「はままつ洋菜」という共販制度が始まって以降、生産振興の機運が高まり出荷量が増加した。

セルリーは、播種から収穫までに半年程度の時間を要する。播種から仮植までの間は、JAとびあ浜松の育苗センターで一貫して苗の生産を行い、ある程度苗が生育して生産者の圃場に定植するまでの間、苗を育てている（写真1）。栽培当初から施設栽培が盛んで、今では多くの生産者がハウス栽培で冬どり、春どりの年二作体系の生産を行っている。作型は、ハウス栽培のほか露地栽培の秋どりに分かれ、11月から翌年5月にかけて出荷が行われている（表、写真2・3）。

品種は、黄色種と緑色種の特徴を取り入れた中間種の「コーネル619」に統一して栽培している。「コーネル619」は、良食味な反面、大株化しにくく、病気にかか

りやすいため、栽培には非常に苦労する品種である。しかし、先人達と現在の生産者の努力によって、近年は安定した生産を行うことができるようになっている。

一方で、平成10年頃からは、長年の連作により土壌病害である「萎黄病」^{（注）}の発生に悩まされていた。そこで、最新の機器を完備した土壌農薬分析センターでの土壌診断に基づく適切な施肥を行うこととした（写真4）。そのほか、緑肥栽培による輪作の導入や太陽熱を利用した土壌消毒などに総合的に取り組むことで土壌バランスが改善し、平成20年頃から萎黄病の発生減を実現している。

現在、栽培技術や品質の向上に向けた取り組みとして、管内の各支部において定期的な圃場巡回や勉強会を実施している。

しかしながら、近年、夏季の猛暑による高温時の不安定な苗質や、局地的な大雨後の細菌性病害の発生が問題となっている。

育苗時の高温対策としては、扇風機や循環扇の活用など、育苗環境を整えることで生育の安定化を図るべく取り組んでいる。また、局地的な大雨対策としては、圃場内の土壌の均質化のほか、硬盤破碎を行い、排

水性の改善により被害の軽減を図っている。

注：フザリウム属菌のカビが原因となって発生する土壌伝染性病害。発病の初期には葉が黄化し、やがて葉脈が壊疽して葉に水分を供給できなくなり、枯死に至る。



写真1 育苗の様子

表 栽培カレンダー(主な作型)

	1		2		3		4		5		6		7		8		9		10		11		12			
	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下		
露地 (秋どり)											○		▲		△											
ハウス (冬どり)																										
ハウス (春どり)																										

○播種 ▲仮植 △定植 ■収穫

資料：JAとびあ浜松



写真2 露地栽培の様子



写真3 ハウス栽培の様子

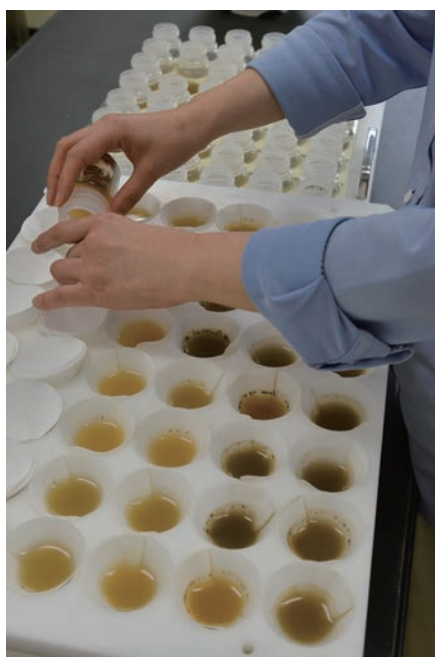


写真4 土壌分析センターでの土壌分析

3 出荷の工夫

出荷に際しては、徹底して高品質にこだわっており、厳密な出荷規格に基づいて出荷を行っている。

生産者が圃場で箱詰めをした後、JAの営農センター出荷場へ持ち込んだセルリーは、生産者代表やJA職員の厳正な検査を受け、品質保持のための真空冷却処理を行い(写真5)、全国各地へと出荷されている。

作型ごとの出荷開始時には、各地区の生産者が集まり出荷目揃え会を実施している。地区ごとの品質格差をなくすとともに、卸売市場の販売担当者にも出席してもらい、産地と販売先の双方が統一した基準を確認することで、ブランド力向上を図っている。

産地からの通常の出荷形態は、株丸ごとの段ボール出荷である(写真6)。しかしながら、量販店などでは、各店舗で茎を1本ずつ袋詰めして販売するケースが多く、その作業に手間がかかり、結果として開店時にセルリーを店頭に並べることができず、朝に買い物に来るお客様に対するチャンスロスが発生している。

そこで、店舗に到着後、そのまま店頭で並べられる形態での出荷を少しでも増やすべく、産地でのパッキングに取り組んでいる(写真7、8)。



写真5 品質保持のための真空冷却処理



写真6 段ボールに詰めて出荷されるセルリー



写真7 株丸ごとのセルリーを茎1本ずつに解体してパッキング



写真8 パッキング品

4 販売戦略

販売戦略としては、厳正な出荷計画を立て、それに基づき出荷を行っている。出荷計画に応じて卸売市場からその先の量販店まで結びついた商談を行い、出荷量の変動に左右されない安定した販売を目指している。

また、JAの営農アドバイザーや販売担当者が生育状況を確認し、静岡県経済連と連携して事前に販売先へ出荷情報を伝えることで、ここ数年はコロナ禍のため実施することができなかった店頭での時宜を得た試食宣伝などを積極的に仕掛けている(写真9)。

セルリーはサラダや野菜スティックなどの生で食べるイメージが強く、冬場の消費が伸び悩む傾向にあった。そこで近年は冬にうれしい温かい料理提案として、カレーを推奨している(写真10)。ハーブ、香味野菜としても利用されるセルリーをカレーに入ると、コクや風味が増してお薦めである。

また、展示用に鉢植えのセルリーを栽培して、各市場や量販店に送り、セルリーをより多くの方々に知っていただくように宣伝を行っている。年に一度、鉢植えセルリーのコンテストを開催して積極的にセルリーをアピールしている。

子どもが嫌いな野菜の上位に挙げられるセルリーに親しみを持ってもらい、地元の特産品であることを知ってもらうため、生産地域の小学校では、生産者と一緒に植え付けから収穫までを行う栽培体験を実施している。

生産者の高齢化や消費の伸び悩みなどにより生産量は減少傾向にあるが、JAとして、引き続き消費宣伝や食育などの取り組みを続け、安定販売による生産者の所得向上とセルリー産地の維持に向けて取り組んでいきたい。



写真9 スーパーでの消費宣伝



写真10 冬にうれしい温かい料理として推奨しているセルリーカレー

◆一言アピール◆

JAとぴあ浜松は、冬場のセルリーの生産量日本一の産地です。日本一の産地として先人達が築いてきた技術を受け継ぎながら、常に新しい技術を磨いて、安全・安心なセルリーをお届けしています。筋が少なく柔らかい自慢のセルリーを、セルリー大好きな方はもちろん、食べず嫌いな方もぜひ一度お召し上がりください。

◆お問い合わせ先◆

担当部署：とぴあ浜松農業協同組合 営農販売部営農販売課
住所：〒431-3193 静岡県浜松市中央区有玉南町1975番地
電話番号：053-476-3136
ファックス：053-476-3191
ホームページ：<https://jatopia.ja-shizuoka.or.jp/>