

令和6年度「食文化ストーリー」創出・発信モデル事業  
**京の食文化すぐき調査研究業務**  
**報告書**



令和7年3月

京都市農業協同組合



## 目 次

はじめに .....	1
1. 調査研究の目的と方法 .....	2
(1) 目的 .....	2
(2) 方法 .....	2
2. 調査研究の内容 .....	6
(1) すぐきの概要 .....	6
(2) すぐきの歴史 .....	10
(3) すぐき農家の営農状況 .....	16
(4) すぐきの生産状況（令和5年度） .....	22
(5) すぐきの栽培方法 .....	25
(6) すぐきの製造方法 .....	27
(7) すぐきの販売方法 .....	36
(8) すぐきの魅力、すぐき作りで困っていること .....	40
(9) すぐき作りを続ける動機、思い、続けていくための課題、支援 .....	42
(10) すぐきと地域の祭礼行事等 .....	45
(11) すぐきの保存・継承・振興に向けて .....	46
資料編 .....	49
I すぐき農家の方々へのアンケート調査 .....	50
II すぐき農家等ヒアリング調査 .....	75
III 参考文献一覧 .....	88



## はじめに

本報告書は、令和6年度文化庁「食文化ストーリー」創出・発信モデル事業に採択された京の食文化すぐき調査研究の報告書である。

すぐきは、古くから京都市北区上賀茂地域を中心に作られてきた、京の食文化を代表する漬物の1つであり、すぐき農家ごとにすぐき菜の栽培からすぐき漬けの製造・販売まで一貫して行われることを特徴としている。今で言う「6次産業化」という生産文化が古くから実現されていた。しかし、近年、高齢化や市街化等に伴う生産農家の減少や、生産業務の効率化等によるすぐき作りに特有の製法「天秤押し」の減少など、伝統的な生産技術の継承が課題となっている。

このため、令和6年度「食文化ストーリー」創出・発信モデル事業の一環として行った「京の食文化すぐき調査研究事業」においては、すぐき生産の歴史や現状と課題を把握し、すぐきの文化的価値を明確化することによって、伝統技術の継承等を図るとともに、すぐき生産の振興につなげることを目的とした。

調査研究では、有識者による検討会の開催や、すぐき農家へのアンケート調査、すぐき農家や漬物販売店、学識経験者等へのヒアリング調査、文献調査等を実施し、その結果を本報告書に取りまとめた。

なお、調査研究報告書の取りまとめにあたっては、必要な写真・図表等を取り入れ作成した。その際、文化財保護法に基づく無形の民俗文化財の登録等を目指すため、すぐきにおける①わざの歴史上の意義、②わざの芸術上の価値、③わざの内容、④わざの担い手（振興団体）に留意して取りまとめた。

有識者検討会やアンケート調査等、調査研究にご協力いただいた方々に改めてお礼申し上げる。

# 1. 調査研究の目的と方法

## (1) 目的

すぐき生産農家の高齢化や市街化等に伴う農家戸数の減少や、生産業務の効率化等に伴うすぐき作りに特有の製法「天秤押し」の減少など、伝統的な生産技術の継承に課題が生じていることを踏まえ、本調査研究は、すぐき生産の歴史や現状と課題を把握し、すぐきの文化的価値を明確化することによって、伝統技術の継承等を図るとともに、すぐき生産の振興につなげることを目的とする。

調査研究の方法は、以下の「文献調査」「アンケート調査」「ヒアリング調査」「京の食文化すぐき調査研究発信事業有識者検討会の開催」の4つである。

## (2) 方法

### ①文献調査

すぐきの概要及び歴史をとりまとめる参考とするために、すぐきに関する学術論文、図書、報告書等についての文献調査を行ない、「参考文献一覧」を作成した。

#### (調査方法)

学術論文データベース（J-stage、CiNii）を用いて、「すぐき」「酸茎」をキーワードとし、ノイズ除去のため「漬」「菜」をサブキーワードとするAND検索を行った。検索結果のうちインターネットで閲覧可能なものについては内容を確認し、古文献や統計等を含め、1990年以降の論文での引用回数が多いものを中心に「参考文献一覧」をとりまとめた。すぐきに関する言及がほとんどないもの（例えば、多くの野菜名や漬物名を羅列したものなど）は原則として除外した。

また、先行研究には生活文化をテーマとしたものが少ないため、NDLサーチを用いて論文以外の一般書籍・雑誌記事についても同様のキーワード検索を行い、インターネットで閲覧可能なものを中心に、主に生産者等からの聴き取りや現地でのルポルタージュ等の一次情報を含む文献を収集した。

そのほか、近年の動向を把握するため、新聞記事データベースを用いて、朝日、読売、毎日、日経各紙について同様のキーワードによる検索を行なった。すぐきに関しては地元の京都新聞が最も多くの記事を掲載していると思われるが、同紙はデータベースを一般向けに提供していないため今回の調査対象としていない。

#### (調査結果)

既往研究の成果をとりまとめ、すぐきに関する論点を総合的に扱った文献として、林義雄「上賀茂における酸茎作の発展過程」（『京都市近郊特産蔬菜作の変遷過程：その歴史的、地理的研究』1963）、高嶋四郎・成田道泰「京都特産酸茎菜の系統分化に関する研究Ⅰ・Ⅱ」（『京都府立大学学術報告 農学』第22・23号、1971）がある。これらの論文は林・高嶋両氏の一般向け著作とともに引用回数が多く、農学の分野に留まらずその後のすぐきに関する研究や一般向け解説書の基本文献となっている。

総説的な論文が多く、特に電気室やプレス機への移行プロセス、近年の気候変動の影響など、1990年代後半以降のすぐき作りの実態についてはほとんど情報が得られなかった。

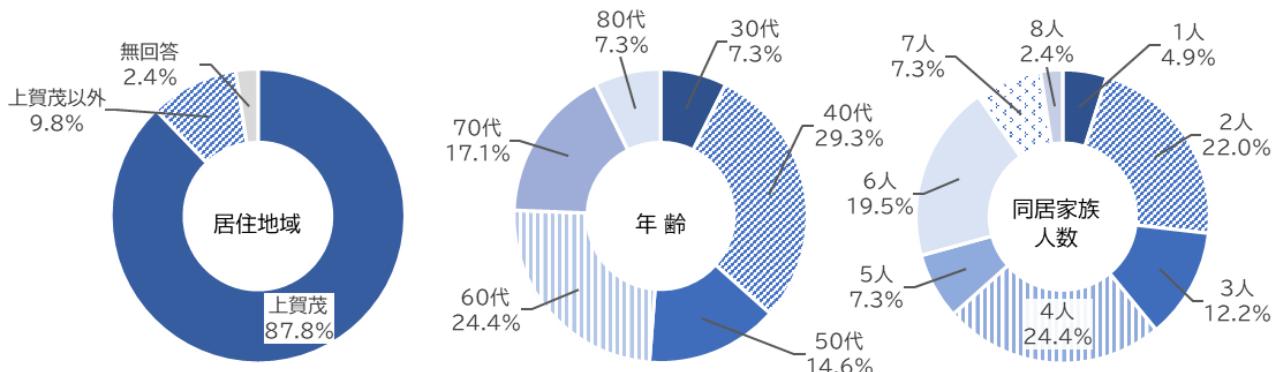
一般書籍・雑誌記事からは、断片的ではあるが、女性によるすぐき行商の実態、食べ方の工夫、消費者の記憶、古写真や絵図等、生活文化の観点からすぐきを捉える上で参考となる情報が得られた。

## ②すぐき農家の方々へのアンケート調査

令和6年7月時点で特定できた、すぐき製造・販売を生業としている京都市内のすぐきの生産農家46戸を「すぐき農家」とし、すぐき農家全戸を対象としてアンケート調査を実施した。回答はすぐき作りの主たる担い手である戸主に限定して依頼した。

- (目的) すぐき生産農家の実態、すぐき生産の現状と課題を明らかにすること  
(対象) すぐき生産農家全46戸の戸主  
(調査項目)  
1) 耕農状況について（問1～9）  
2) すぐきの生産状況について（問10～13）  
3) 栽培方法について（問14～16）  
4) 製造方法について（問17～27）  
5) 販売方法について（問28～33）  
6) その他（すぐきの魅力、すぐき作り継承の課題等）（問34～37）全37問  
(調査時期) 令和6年8月5日～8月30日  
(調査方法) 郵送法及び訪問留置法  
(回収結果) 有効回答数41、回収率89.1%  
(回答者の主な属性)  
居住地域 : 上賀茂地域 (87.8%)  
年齢 : 順に40代(29.3%)・60代(24.4%)・70代(17.1%)、平均年齢は58歳  
同居家族人数: 2～4人 (58.6%)

(集計・取りまとめ結果) 第2章各節のテーマに添って記述。全体まとめは資料編を参照。



### ③すぐき農家ほかへのヒアリング調査

すぐき農家戸主 7 件（家族含め 10 名）、京の上賀茂すぐき俱楽部（役員 5 名）1 件、漬物販売店 1 件、学識経験者 2 件（計 11 件、延べ 18 名）に対して実施した。すぐき農家戸主へのヒアリングに関してはアンケートの記述内容や居住地域、年齢（30 代～70 代）等を考慮して選定し、個別に依頼した。

（目的）アンケート内容の補足、俱楽部の活動状況など、下記調査項目の通り

（主な調査項目）

すぐき農家：栽培・製造方法の自己評価等、アンケート回答内容の詳解、補足など

すぐき俱楽部：俱楽部の活動状況、すぐき農家の現状や抱えている課題など

漬物販売店：すぐき販売の現状、拡販方策など

学識経験者：食文化としてのすぐき、すぐきと乳酸発酵、すぐきの振興方策など

（敬称略） 小川 順（京都大学大学院農学研究科教授／応用微生物学）

中澤弥子（長野県立大学健康発達学部教授／調理科学・食文化）

（実施経過）令和 6 年 9 月 25 日～12 月 11 日。1 回につき約 90～120 分を要した。すぐき農家については基本的にご自宅を訪問し、直接お話をうかがった。場合により親族の方が加わり話を補足した。すぐき漬けの季節ではなかったが、加工場や道具等の見学も行った。（なお、下表では、農家・販売店については氏名を伏せた。）

日 時	対 象（年齢）	場 所
9 月 25 日（水） 18 時～	京の上賀茂すぐき俱楽部	JA 京都市上賀茂支店
10 月 2 日（水） 14 時半～	農家 A (74) +	A 氏宅
10 月 4 日（金） 13 時半～	農家 B (34)	B 氏宅
10 月 17 日（木） 12 時半～	農家 C (63) +	C 氏宅
10 月 23 日（水） 10 時～	農家 D (58)	D 氏宅
10 月 31 日（木） 10 時～	農家 E (71)	E 氏宅
11 月 1 日（金） 13 時半～	農家 F (46) +	F 氏宅
11 月 6 日（水） 13 時～	小川 順（京都大学）	大学研究室
11 月 7 日（木） 13 時～	販売店 G	販売店本店
11 月 8 日（金） 10 時～	中澤弥子（長野県立大学）	オンライン
12 月 11 日（水） 10 時～	農家 H (79)	JA 京都市上賀茂支店

注）「+」は対象者本人以外の親族も同席

（取りまとめ結果）第 2 章各節のテーマに添って記述。全体まとめは資料編を参照。

#### ④京の食文化すぐき調査研究発信事業有識者検討会の開催

調査内容や調査方法等について総合的に検討するため、以下 4 名の委員で構成する「京の食文化すぐき調査研究発信事業有識者検討会」を設置し、期間中 3 回開催した。

委員（順不同、敬称略）

佐藤洋一郎（ふじのくに地球環境史ミュージアム館長）

村上 忠喜（京都産業大学文化学部教授）

中村 貴子（京都府立大学大学院生命環境科学研究科准教授）

藤井 健（京都市農業協同組合上賀茂支部支部長）

開催経過

##### 1) 第 1 回

（日時：令和 6 年 7 月 30 日 14:00～16:00 会場：京都市農業協同組合本店）

（議題）調査研究の問題意識の共有、各調査の内容・進め方、記録映像内容等の検討  
(主な意見)

- ・アンケート調査のワーディング、レイアウト等の修正について
- ・交雑防止の工夫、耕作地確保の経緯、すぐきを作り続ける理由など調査内容の追加
- ・すぐき俱楽部の活動について
- ・動画による映像記録の意義や対象、記録内容の留意点 など

##### 2) 第 2 回

（日時：令和 6 年 11 月 26 日 10:00～12:00 会場：京都市農業協同組合本店）

（議題）アンケート調査結果等の検討、報告書構成案の確認、記録映像の進捗、市民フォーラムの企画の検討  
(主な意見)

- ・2 つの調査によってすぐき農家やすぐき作りの実態が把握できたという評価
- ・登録を目指す無形「民俗」文化財の要件と報告書への記述内容について
- ・記録映像にない採種、振り売り風景、収穫（本立て）等の映像カットについて
- ・1 月開催予定の市民フォーラムの企画内容について など

##### 3) 第 3 回

（日時：令和 7 年 2 月 27 日 10:00～12:00 会場：京都市農業協同組合本店）

（議題）調査研究報告書概要案、「食文化ストーリー」案、記録映像等の検討

（主な意見）

- ・登録を目指す無形民俗文化財としてのすぐきの想定名称について
- ・旧賀茂六郷の文化性について
- ・すぐきの保存・継承団体のあり方について
- ・次年度以降のすぐき振興の取組について

## 2. 調査研究の内容

文献調査、アンケート調査、ヒアリング調査の各調査結果については、以下の項目にしたがって各調査結果を総合して記述する。特に(3)～(9)については、アンケート調査結果を中心に記述する。

### (1) すぐきの概要

#### ①すぐきの定義

(京都の特産漬物)「すぐき」は「スグキナ（すぐき菜、酸茎菜）」を原料として伝統的製法によって作られる発酵漬物で、塩だけで漬け込み、加圧と加温により乳酸発酵を制御する高度な手工業的製造技術と、その結果として生じる独特の香りと酸味に特徴がある。「京都の三大漬物」として千枚漬け、しば漬けと並び称され、京都を代表する特産品の一つとなっている。なお、広く市販されている「味すぐき」「刻みすぐき」は、漬物屋が刻んだすぐきに醤油、ミリンなどを添加した調味漬物で、スグキナを塩のみで丸のまま漬け込んだ発酵漬物のすぐきとは異なる食品である。

(呼称)「すぐき（酸茎）」の文献上の初出は『日次紀事』（延宝4（1676）年）とされる。『本朝食鑑』（元禄10（1697）年）の記述内容とも合わせて、17世紀後半には上賀茂特産の野菜を塩漬けした酸味のある漬物が、名物として江州産の近江漬けと並び称されていたことがわかる。「スイクキ」とも言われ、これは「酸い茎」即ち「酸っぱい漬物」という意味の呼称と考えられているが、上賀茂との関連づけがない用例は、中世期の説話や記録の中にも散見される。（p.13 参照）

生産農家は野菜・漬物のどちらも「すぐき」と呼んでおり、必要に応じて野菜を「スグキナ（菜）」もしくは「スグキカブラ」、漬物を「スグキ漬」と使い分けているが、一般にはスグキ漬を「すぐき」と称する。

(上賀茂の農家を作る漬物)古来よりすぐきの生産は上賀茂及びその周辺の一部地域に限られており、農家が原菜の育種・栽培から漬物への加工・販売まで一貫して行う、国内では希少な漬物である。上賀茂以外の土地ではうまく作ることができないと言われ、住宅地化に伴い周辺地域への出作が増えた後も、漬物への加工はすべて上賀茂とその周辺地域で行われている。

(家内制手工業的生産方式)漬け込み作業は基本的に家族や近親者による手作業で行われ、勘と経験に頼る部分が大きく、そのため各家に口伝がある。家ごとに原料となるスグキナの系統や、漬け込みの設備や道具、作業手順等が少しずつ違い、すぐきの味も家によって異なる。荒漬けから本漬け、室に入れて発酵させる過程の塩や温度等の違いが各農家の味を作り出している。

(すぐきの産地・上賀茂)すぐきの産地は、賀茂川以東、鞍馬街道以西、植物園以北の通称「カモダイ」と呼ばれる地域とその周辺に局限されてきた。この一帯は賀茂川の形成した扇状地の砂質壤土の肥沃地で、スグキの栽培に適した立地環境にあると言われる。古くは上賀茂神社（賀茂別雷神社）の神社領で、「往来田」（上賀茂神社の給田）が広がり、社家（上賀茂神社の神職者）と農家が混在して住んでいたと考えられている。現在も農家を中心に紅葉音頭、さんやれ祭、やすい花など古来の伝統行事が継承され、明神川沿いには社家の屋敷が残る。

昭和初期以降、急速な市街地化の進行に伴い京都市内の多くの地区で農業が衰退していったのに対して、上賀茂地区ではすぐきの高い収益性に支えられて現在まで一定数の農家が存続し、高

い専業農家率を保っているとされる。すぐきの産地が上賀茂地域に局地化して移動しない要因としては、品種の不安定性、高度な加工技術と設備投資、市場の独占、問屋・顧客との結びつきといった諸理由があげられている。

(季節の漬物)『日次紀事』に見られるように、本来のすぐきは初夏の漬物だった。明治期以降は促成化が進み正月用の新漬が売り出されるようになって、現在では12月から2月頃が旬の冬の漬物となっている。葵祭を過ぎる頃まで樽出しせず自然発酵させたものは「時候慣れ」と呼ばれる。

## ②原菜・スグキナ

(上賀茂の在来野菜)スグキナは上賀茂地域に伝わる在来品種のカブの一種で、間引き菜の一部が栽培農家によって直売される以外はいっさい市場に流通せず、漬物以外の用途に用いられることがほとんどない、「漬物になるためにのみある」とまで言われる特殊な野菜である。千枚漬には聖護院カブの根茎部分のみを用いるのに対して、スグキナは葉も根茎とともに漬物に加工されることもあり、栽培が難しいとされる。また、栽培には手間がかかり、多量の肥料を必要とする。

(さまざまな異名)スグキナは、酸味に由来する「酸莢菜(スイグキナ)」「酸菜(スイナ)」のほか、栽培地や来歴に由来すると考えられる「里菜」「加茂菜」「屋敷菜」「貧乏菜」「贅沢菜」など、口伝や古文献の中で多くの異名で呼ばれている。「スイクキ」「スイナ」などは近年まで日常会話で使われ、「スグキダイコン」とも呼ばれていた。

(品種の変遷)スグキナの原種は昭和20(1945)年頃まで上賀茂の社家の庭で自家用に栽培されていたが、第二次世界大戦後に絶滅した。原種は現在のスグキナ(学名：*Brassica rapa* var. *neosuguki*)とは葉や根茎部の大きさや形状が異なり、より糖度が高かったと言われる。自家不和合性の虫媒花であるため品種としては不安定で、現在のスグキナは原種に種々の*Brassica*属が交雑したものである。葉の形状(全刃葉/枇杷葉・鋸歯葉・切裂葉)と根茎部の形状(卵形・クサビ形・長楕円形)によって9系統に分類されており、それぞれ耐寒性、早生・晚生、収量の多寡等において異なる性質を持つ。

明治末から大正・昭和初期にかけて、生産農家によって早生化と収量の増大を目的とする品種改良が盛んに行われた。千枚漬けの材料となる聖護院カブでは種苗会社によるF1品種が主流となっているのに対して、スグキナは農家が自家採種しているため家によって品種・系統の特徴が異なり、形状や品質のばらつきが大きい。

スグキナの系統分類に関しては、初めてスグキナに学名を付した牧野富太郎をはじめ、本草学者や植物学者によって様々な見解が示されてきたが、近年の遺伝子解析により、スグキナの系統間には大きい変異が存在し、カブの品種とは異なる遺伝的特性を有する一群の作物であることが分かってきている。

『本草図譜』に描かれたスグキナ「菘」



国立国会図書館デジタルコレクション

### ③漬物の中での位置づけ

(乳酸発酵漬物) すぐきは日本を代表する乳酸発酵漬物であり、保温状態で発酵させる漬物は世界的にも珍しい。すぐきの熟成に関して最も重要な作用は乳酸菌によるものであり、食塩と重石を用いて微生物を最大限に活用し、保存と製造を同時に使う極めてユニークな漬物である。

(京都の漬物文化) 京都では新鮮な海産魚介類の入手が難しく、人々の食生活は菜食中心であったため高品質の野菜が生産されるようになり、禪宗の精進料理や茶道の懐石料理などいわゆる「京料理」の成立に合わせて「香のもの」と呼ばれる漬物が発達してきた。早くから都市化が進んでいた京都では、古くから近郊農家の振り売り（農家がまちなかに出向いて作物を直売する業態）や漬物屋から漬物を入手していたと考えられている。「京の茶漬け」と言われるが、京都にはかつては朝食に茶漬けを食べる習慣があり、そのため地元で採れる野菜を用いて多種多様な漬物が作られてきた。

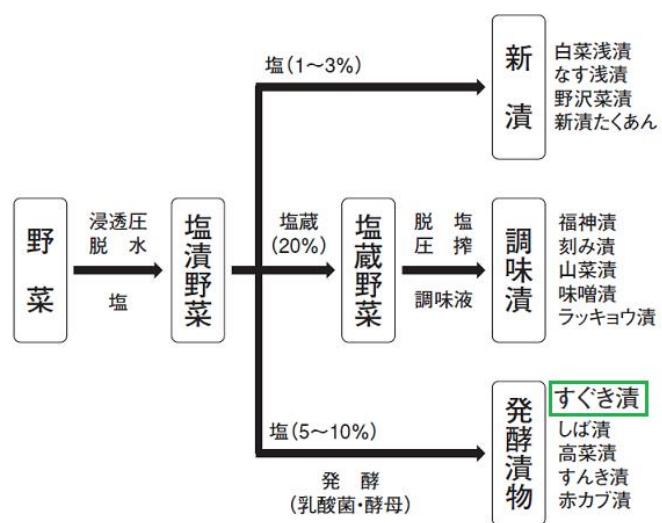
(すぐき由来の植物性乳酸菌) 平成5(1993)年に京都パストゥール研究所の理事長で医学博士の岸田綱太郎が京漬物の健康効果に着目し、すぐきから免疫機能を促す作用を持つ植物性乳酸菌の一種「ラブレ菌 (*Lactobacillus brevis*)」を分離したことで、すぐきは健康食品として脚光を浴びた。近年プロバイオティクスの概念が提唱されるようになり、改めて発酵漬物の健康効果に関心が集まっている。ラブレ菌は生菌のまま腸に到達するとされ、継続的に摂取することによる整腸作用や抗ストレス作用も確認されている。

### ④行政による保存・継承の取組

(京都府・京の伝統野菜) 京都府では、「京野菜」の生産拡大と流通販売力の強化を目的として、昭和62(1987)年に「京の伝統野菜」の定義（①明治以前の導入栽培の歴史を有する、②京都市域のみならず府内全域を対象とする、③たけのこを含む、④キノコ類、シダ類を除く、⑤栽培又は保存されているもの及び絶滅した品目を含む）を定め、37品目を選定した。「すぐき菜」は現存する35品目の一つとして選定された。（京都府「京の伝統野菜・京のブランド商品」<https://www.pref.kyoto.jp/brand/brand1.html>（参照2025-02-25）ほか）

(京都市・京の旬野菜) 京都市では、平成10年(1998)年から「京の旬野菜推奨事業」の一環として、市内産野菜について品目ごとに「旬」を定め、減農薬・減化学肥料で生産される少量多品種・地産地消の野菜を「京の旬野菜」として認証している。「すぐき菜」は対象品目の一つとなっている。（京都市「京の旬野菜推奨事業」<https://www.city.kyoto.lg.jp/sankan/page/0000001085.htm>（参照2025-02-25）ほか）

製造工程による漬物の分類（宮尾2015による）



（京都府・京もの伝統食品）京都府では、平成 17（2005）年に伝統的な技術等の保存・継承や人材育成を目的とする「京都府伝統と文化のものづくり産業振興条例」を制定し、平成 19（2007）年から 3 つの要件（①伝統的に使用されてきた原材料又は同種のものを主たる原材料として製造される食品、②伝統的な技術若しくは技法又はこれらを応用した方法により製造される食品、③食の安心・安全の確保に必要な措置を適切に講じた上で製造される食品）を定めて、京都の伝統的な技術又は技法により製造される食品を指定している。すぐきは、千枚漬、しば漬とともに「京つけもの」として指定を受けている。（農林水産省「にっぽん伝統食図鑑」<https://traditional-foods.maff.go.jp/>（参照 2025-02-25）ほか）

（京都府・現代の名工）京都府では、昭和 61（1986）年度から各産業分野（伝統産業を除く）の技能者を知事が表彰する「京都府優秀技能者表彰制度」を実施しており、「漬物製造」分野ですぐきの製造技術保持者が「現代の名工」として認定されている。京都市でも、伝統産業技術功労者表彰の「食品」部門において、すぐき生産者の表彰実績がある。（京都府「京都府の現代の名工（京都府優秀技能者表彰）」<https://www.pref.kyoto.jp/noryoku/r1meikou.html>（参照 2025-02-25）ほか）

（京都市・京都をつなぐ無形文化遺産）京都市では、和食がユネスコ無形文化遺産登録された平成 25（2013）年に、文化財としての指定・登録が困難な無形文化遺産を市民とともに守り受け継いでいくことを目的として「京都をつなぐ無形文化遺産」制度を創設し、第 1 号に「京の食文化」を選定した。「漬物」は「暮らしを支える食文化」に含まれ、「千枚漬、すぐき、しば漬など。発酵によって生じる奥深いうまみを持つ。」と説明されている。（京都市「京都をつなぐ無形文化遺産」<https://kyo-tsunagu.city.kyoto.lg.jp/>（参照 2025-02-25））

（特許庁・地域団体登録商標）平成 18（2006）年に地域の產品等について、事業者の信用の維持と「地域ブランド」の保護による地域経済の活性化を目的として導入された制度で、制度開始年に「京都名産すぐき」のほか、「京つけもの」「京漬物」「京都名産千枚漬」が登録されている（権利者はいずれも京都府漬物協同組合）。（特許庁「地域団体商標制度とは」<https://www.jpo.go.jp/system/trademark/gaiyo/chidan/>（参照 2025-02-25）ほか）

## (2) すぐきの歴史

### ①明治維新以前

(スグキナの栽培起源) スグキナの栽培起源は明らかではないが、口伝によると慶長年間(1596-1614)に上賀茂神社(賀茂別雷神社)の神職者が屋敷内で栽培を始めたとされる。種子の出自については、賀茂川原に自生していたという説(自生説)、宮中から貰い受けたという説(外来说)の2つが定説となっている。

(社家のすぐき贈答) その後社家の間で栽培が広まり、漬物として自家の食用とするほか京都の公卿等への贈物としていた。社家の記録から「水茎配」「茎配」「菜漬配」などと称して、諸役所や宮門跡、公卿家、女官などに重箱(堺重、堺名産の入れ子づくりの春慶塗の重箱)に入れたすぐきを毎年配っていた実態が明らかとなっている。度重なる儉約令にもかかわらず幕末まですぐきの贈答は続いた。上賀茂神社の神職・賀茂季鷹(かもの・すえたか、1754-1841)が江戸の文人・大田南畠(おおた・なんぽ(蜀山人)、1749-1823)にすぐきを贈った際の返礼の狂歌が伝わっており、江戸中期頃には全国的に高級贈答品として知識人の間で珍重されていたことがわかる。

(社家から農家へ) スグキナの栽培は江戸後期に社家から上賀茂の農家に広まったと言われるが、村外への持ち出しを禁じた文化元(1804)年の口上書が伝わるとの報告があり(林1963)、上賀茂の社家や農家が贈答品としてのすぐきの希少価値の保持に努めていたことがわかる。生産量は少なく、農家では収穫したスグキナを上賀茂神社境内の御手洗川で洗い、2月に漬け込み自然発酵させたものを晩春(4月下旬から5月上旬頃)に取り出し、ヨモギの編笠餅を添えて知己への贈物としていた。

### ②明治・大正期から第二次世界大戦まで

(深泥池大火とすぐきの商品化) 明治26(1893)年に深泥池に大火があり、その復興のためにすぐきを販売したのが、すぐきの商品化の始まりとされる。深泥池は古くから野菜の振り売りに出ていた地域であり、当初は野菜と一緒に京都市内にすぐきを売り歩いたと考えられている。

(販路の拡大) 上賀茂の農家のすぐきの販売開始は日清戦争(1894-1895)頃で、明治40(1907)年頃からは大阪に、大正2(1913)年頃から神戸にも売りに出るようになった。これらは個人の振り売りで、当初は高瀬川の舟運と淀川の川蒸気を利用して大阪まで樽を輸送していたが、明治43(1910)年の京阪電気鉄道の大坂・天満橋駅—京都・五条駅間開通後は鉄道による貨物輸送に切り替わった。

大正7(1918)年には上賀茂東部地区の農家有志が「上賀茂スグキ同志会」を結成して大阪方面への大量出荷が始まり、さらに第一次世界大戦後の好況下に名古屋・東京へ販路を拡張した。大正9(1920)年にスグキ1樽が米1石と同値で販売されるとすぐきの商品化は急速に進み、この時期に上賀茂のすぐきは市場での地位を確立したとされる。大正12(1923)年から昭和5(1930)年までの8年間は毎年、年末から50日間ほど主要百貨店にすぐきの店舗を出し、高級料亭に売り歩くなど東京での宣伝・販売に力を入れた。一方では立毛売(作物を収穫せず圃場にある状態で売却すること)も行われていた。

(すぐきの促成化と技術革新) 販路の拡大とともに需要が増大すると、それに対応して栽培・加工技術の改良が進んだ。栽培面では、早生・晚生が選抜されて生産調整が可能になり、品種改

良により収量が増大した。加工面では、出荷時期が早いほど高値で売れるところから、室（むろ）が考案された。加工期間を短縮するための工夫を重ねる中で、深泥池の農家が炭火による加温発酵を思いついたとされる。室の導入は大正初期に深泥池で始まり、昭和になってから上賀茂全体に広がった。室の普及とともに荒漬と本漬の工程が分化し、それに伴い荒漬前の洗浄がなくなり、本漬の漬け込み方が渦巻き状になるなど、この時期に現在の漬け込み方法が確立されたと言える。昭和 15（1940）年にはスグキナの播種時期を早めるために、上賀茂地域ではいち早く動力耕耘機を導入しており、すぐきは農業の機械化推進の原動力ともなった。

（電気室の導入）大正 12（1923）年には深泥池で炭火に代わり電熱を用いて加熱する電気室が考案されたが、数年間で廃止となった。1930 年代にも火災の危険がなく、温度管理が容易な電気室を導入しようとする動きが見られたが、費用面から普及には至らなかった。

（天秤押しの変遷）室と並んですぐきの製造工程で特徴的な「天秤押し」は、明治期には一般的に行われていたことが確認できるが、室のような発案に関する口伝はなく、導入の経緯は明らかではない。かつては漬樽に重石を置いた上に丸太を渡し、その両端に石を吊るして圧力をかけていたが、昭和期に入ると軒下をコンクリートで固め、そこに丸太をひっかけて反対側の端に石を吊るすようになった。

（スグキナの作付体系の変遷）スグキナが水田の裏作に取り入れられるようになったのは明治 20（1887）年頃とされ、当時は早稲の刈跡に種を播き翌年の 2 月頃に収穫していた。大正中期の好況期にすぐきの商品化が進み、作付面積が増大してすぐきが農家収入の中心的位置を占めるようになると、12 月の早期出荷に合わせて春蔬菜・早生稻・夏蔬菜などがスグキナ栽培の間隙を埋めるようになり、二毛作が三毛作方式に変わった。

（一乗寺の共同加工組合）大正初期からは一乗寺（左京区）でもスグキナの栽培が始まったが、当時は原菜のまま仲買商に販売していた。大正末期に農家有志が組合を結成し、共同加工場を作って大阪の市場向けに大量に出荷するようになったが、品質は上賀茂のものに劣り、その後徐々に活動が低調になり、昭和 5（1930）年に組合は消滅した。

（栽培地の拡大）昭和 6（1931）年に上賀茂村をはじめ近隣農村が京都市に編入され、これを契機に耕地の宅地化が進み、一方でスグキナの栽培地は上賀茂の隣接地である松ヶ崎、紫野、大宮等のほか、吉祥院や醍醐にまで拡大した。上賀茂隣接地は上賀茂農家の出作が多く、それ以外の栽培地では漬物に加工せず葉菜類として販売していた。

第二次世界大戦中は資材不足もあり、スグキナは漬物に加工されることなく、ほとんどが生野菜として出荷され、カブの代用として煮食された。

### ③第二次世界大戦以降

（根こぶ病と都市開発）第二次世界大戦後、経済の高度成長とともにスグキナ栽培は好況を迎えたが、昭和 34（1959）年頃から長年にわたる連作の弊害により「根こぶ病」（アブラナ科野菜特有の土壌伝染病）が蔓延し、一時は上賀茂地域でほとんどスグキナが栽培できなくなるほどの壊滅的な打撃を受けた。根こぶ病を防除するために土壤消毒剤や殺菌剤の使用促進のほか、耐病性を持つ新品種の開発等が行われたがいずれも決定的な効果はなく、水田の裏作から畑作専用への転換、適度な休耕といった対策が確立され始めて、ようやく上賀茂地域で再びスグキナ栽培が行

われるようになった。

他方で、市街地の急速な拡大によって耕地の潰廃と宅地化は加速し、昭和38（1963）年から10年余をかけて実施された土地区画整理事業や昭和43（1968）年に制定された都市計画法によって、上賀茂地域にも住宅やビル等が増加してスグキナの成育環境が悪化した。地域内の栽培地の減少に伴い、原料を確保するために大原・岩倉をはじめ花脊・柊野・西賀茂・亀岡・八木方面への出作や契約栽培が活発化した。その後、都市近郊農業の役割が見直され、平成3（1991）年の生産緑地法改正（翌年から施行）により上賀茂のすぐき栽培地は生産緑地の指定を受け、再び農地として保護されることになった。しかしながら、地域内の栽培地だけですぐきの生産を維持し続けることは難しく、生産農家の多くは出作を余儀なくされている。

（プレス機の導入）1990年代に入って「天秤押し」と同等の強い圧搾能力を持つコンプレッサーを使った圧搾装置が開発され、伝統的な天秤押しは徐々にプレス機に置き換わり、2000年代以降はプレス機が主流になっている。

#### ④生活文化と風俗

（上賀茂女のすぐき売り）洛北地区では古くから女性が振り売りに出る習慣があり、深泥池大火後に同地の女性たちが市中にすぐきを売りに出たのが「上賀茂女（賀茂女）」（かみがもめ／かもめ）の始まりとされる。紺の着物に紺の三幅前掛けを腰にからげて、白脚絆、白足袋、白のオコシという大原女、白川女に準ずる衣装で、すぐきを入れた“サカイジュ”（堺重）を頭に乗せ、「すぐ一き、いらんかえー」と呼び歩いた。売り声から「キーヤサン」と呼ばれていた。

大阪・神戸方面への行商では、12月から3月の間正月三が日を除いて定宿に泊まり込み、運送屋に樽を宿まで送らせ、堺重に小分けして心斎橋や御堂筋、宗右衛門町を売り歩いた。上賀茂の女性たちによるすぐき売りの行商は戦後まで存続し、その後の振り売り「賀茂のおばさん」に受け継がれている。

（季語と俳句）かつてはすぐきの漬け込みの季節になると、社家町を流れる明神川に浸した木樽や、天秤棒に重石をかけた野漬けの「天秤押し」などの風景が見られ、上賀茂の風物詩となっていた。そのため「酢茎」は冬の季語にもなっている。

俳句からは、その句が作られた時代のすぐきの実態を読み取ることができる。例えば、天明期の俳人・高井几董（たかい・きとう、1741-1789）に「卯の花に加茂の酸茎のにはひかな」の発句があり、江戸中期には「加茂の酸茎」が広く知られていたことや、すぐきが夏の食べ物であったことがわかる。

（味と料理）春に食べられていた頃のすぐきは、葉も根もビワ色をして納豆のように糸をひいており、昨今の冬に出回るすぐきとは味が違っていたと言われる。消費者の嗜好の変化とともに塩分が少なく酸味をおさえた色が白いすぐきが多くなり、促成化によるこうした味の変化について、料理人や食通からは「昔の味を知った者にはあきたらぬ味」との評価がされている。

明治期のすぐき売り装束

（1990 北部農業まつり

（北部農業団体連絡協議会主催）



一般的に、すぐきの葉とカブラ（根莖部）は別々に切って食される。本来は根より葉を賞味したものであり、葉は細かく刻んで、薄口醤油や清酒等を少し加えると味が引き立つとされる。カブラは薄くスライスするか拍子木切りにして、皮目に隠し包丁を入れるなど食べやすくして供する。

スグキナの栽培工程では数回の間引きをするが、最初に間引いた双葉のついた小さい葉は「摘み菜」、二度目に間引いたものは「畑菜」と呼ばれて、京都の食卓では9月から10月の青菜の端境期に重宝された。スグキナの間引き菜は纖維が少なく柔らかいため、かつては浅漬けや浸し物、煮物などに用いられ、京都の秋の代表的なおばんざいだった。現在は農薬の規制等もあり、間引き菜としてはほとんど販売されていない。

#### 古文献の「すぐき（菜）」に関する記載

文献名[項目]	著者等、刊行年等	記載内容
加茂旧記 <sup>(注1)</sup> [九月八日・下向の糧料]	賀茂経久 寛喜3(1231)	一、同(九月)八日、御下向御らうれう(糧料)にてらまへ(寺前)、白米五斗・及米一斗・まくさ(株)一そく(束)五は(把)・ひたい(干鯛)三こん(喉)・うりつけ(瓜漬)一をけ(桶)・すいくき(酸茎)一をけ
沙石集(梵舜本) [卷第八・姫君事]	無住一円 弘安6(1283)	或姫君、…殿トナラビテ物メシケルニ、ヨニヨキスイクキノアリケルヲ、ナヲホシク思ハレケルニヤ、膝ヲ立、肩ヲスベ、羽ヅクロイスルヤウニシテ、頸ヲ延、聲ヲ作テ、「酢莖クワウ」トニ聲、鶯ノ鳴クコワ色ニテノ給ケル。
日次紀事 [四月]	黒川道祐 延宝4(1676)	○此月江州并上賀茂土人贈酸莖於京師○蓮根蕪菁以鹽藏之者倭俗稱莖冬之所藏至夏其味微酸又堪食是為夏日之珍味
本朝食鑑 [①菜部・蕪菁、②穀部之二・香の物]	人見必大 元禄10(1697)	①[蕪菁(割注) 加布奈(カブナ)ト或ハ阿乎奈(アオナ)ト訓ス]…又作干菜或采葉莖以醃麹收藏此號(※号に席)莖漬經年亦佳江州之造號近江漬而為珍經年生酸味者尚佳洛之賀茂里人所造呼號酸莖(スイクキ)以賞美之 ②[香の物]…江州處處者造經年味佳而不敗此稱近江漬京外賀茂里人亦造之經年味生酸者稱酸莖(スイクキ)今家家亦效而造之
菜譜 [上巻・菘]	貝原益軒 宝永元(1704)	近江の菜づけ、賀茂の酸菜(すいな)のつけ物、名物なり。味すぐれたり。
大和本草批正 [菘]	小野蘭山(述) 安永9(1780)頃	〔晚菜〕 どうなの品類なり。上加茂のすいくきなも晩く作る。三月頃莖生ず。味すし。此も菘のるゐなり。二月十五日頃に莖をつけ、三月四方へ出す。食用にあしゝ。漢名梵菜(割注)汝南圃史
省略並不法制禁之箇條	岩佐家文書 天明7(1787)	(追加6箇条のうち第三) 一、すい莖之事銘々食用之外被配候儀無用之事 ※京都市歴史資料館「岩佐家文書」A-79
就御尋口上書(注2)	成田家文書 文化元(1804)	(朱書)すぐきはたとへ一本と雖も他村へ持出することを禁ず ※林1963による
本草図譜 [巻43・菘]	岩崎灌園 文政11(1828)	又山城のすいくきも此類にて汝南圃史の梵菜なり 京都加茂の辺にて枇杷葉すいくきなどいふなり
雲錦隨筆 [巻四・洛北賀茂の酸莖]	木村明啓(曉晴翁) 文久2(1862)	賀茂の酸莖は京都の名産也、上賀茂にて製す。大根の形にて蕪也、他所にて種(うゆ)れば通例の蕪となり又他にて漬る時は酸薄し、賀茂にて作りて賀茂にて漬る名産也、季鷹、蜀山人に贈られるに、都よりすいなおんなを給はりて吾妻男のさいにこそすれ 蜀山人
有用植物圖説 [解説巻一第二葉菜類・52附スイクキ]	田中芳男 明治24(1891)	梵菜(割注)汝南圃史 十字科越年生園圃ノ耕作物ナリ葉ハ蕪菁ニ似テ長サ尺許アリ山城加茂邊ニテ多ク作り莖(クキヅケ)トス之ヲ「スイクキ」ト云フ

(注1) 先行文献中の「後堀河天皇寛喜三年の『賀茂日記』」に該当すると思われる。

(注2) 林義雄の報告(1963)では、上賀茂の農家・成田家に伝わる文書(成田善九郎が書いたもの)で成田仁三郎氏蔵とされる。原本や影写本の所在は確認できなかったが、先行文献中で頻繁に言及されているため、同報告から引用・掲載した。

すぐき関連年表（林 1963、奥村[他]1995による）

和暦年	西暦年	事項 ◇古文献刊行 ▶作付方式	データ ※1町=100a、1貫=3.75kg
慶長頃	1600頃	社家が鳥獣に出た賀茂河原で原種を発見	
延宝4	1676	◇黒川道祐『日次紀事』	
元禄10	1697	◇人見必大『本朝食鑑』	
宝永元	1704	◇貝原益軒『菜譜』	
天明7	1787	◇省略並不法制禁之箇條	
文化以前		社家から上賀茂農家に種子を授受	
文化元年	1804	◇就御尋口上書	
明治初期	1868	★明治維新	
	1870頃	深泥池栽培開始、久世源吉（深泥池）が聖護院蕪菁との交雑種選抜・枇杷葉種創出、薹苔との自然交雑による切葉種出現	
明治7			賀茂菜漬8000貫（30t）〔府県物産表〕
明治16頃			酸茎 9800貫（36t）〔京都府地誌〕
明治20頃	1887頃	▶早生-スグキナ-まくり栽培	栽培100戸、うち販売10戸、作付面積7反～1町未満（70～100a）
明治26	1893	深泥池大火、深泥池本格的に販売開始	
明治27	1894	上賀茂販売開始 ★日清戦争	
明治30頃	1897頃	社家邸内でのスグキナ栽培途絶	
明治39	1906	上賀茂本格的に販売開始（京都・大阪）	
明治41	1908		商品生産50戸、作付面積3町（300a）、生産量300百貫（1,125t）※上賀茂村
明治末期	1910頃	漬樽を稻藁で包んで保温	
大正元	1912	深泥池で室による加熱発酵が考案される	
大正2	1913	東良音次郎・神戸に販売開始	
大正3	1914	★第一次世界大戦	作付面積6町（600a）
大正4	1915	一乗寺で商品生産開始	作付面積13町（1300a）、生産量953百貫（357t）〔京都府1915〕
大正7	1918	上賀茂すぐき同志会設立、大阪への共同出荷開始	
大正9	1920	神戸ですぐき1樽が玄米1石と同値で取引される	
大正10頃	1921	出荷早期化、室利用普及、荒漬・本漬の分化 ▶早稲-スグキナ-大麦の作付方式確立	栽培150戸、うち商品生産70戸、作付面積20町（2000a）
大正11	1922	価格高騰、作付農家・作付面積が急増	
大正12	1923	森下長三郎（深泥池）が電熱利用の室を考案、酸茎菜漬組合設立〔京都府1970〕、東良音次郎ほか東京に販売開始 ▶夏果菜-スグキナ-大麦の作付方式開始	栽培・商品生産200戸、作付面積30町（3000a）
大正15頃	1926頃	中村豊吉ほか一乗寺すぐき組合設立	
昭和6	1931	近郊農村の京都市に編入に伴う耕地の宅地化進行、隣接地（大宮、松ヶ崎、紫野等）への作付拡大	作付面積49町（4900a）、200戸※上賀茂
昭和8	1933		作付面積67町（6700a）、漬物生産量 335千貫（1256t）
昭和15	1940	上賀茂すぐき組合設立（同志会解散）、一乗寺すぐき組合消滅、上賀茂動力耕耘機導入	
昭和16	1941	★太平洋戦争	
昭和20頃	1945頃	戦時下の主食増産・作付統制による作付減少	
昭和24	1949	上賀茂すぐき組合再建	
昭和25	1950		栽培面積50ha〔森田1983〕
昭和30	1955	岩倉に進出	
昭和32	1957		栽培220戸、作付面積52町（5200a）、うち賀茂台3000a 松野300a 松ヶ崎1000a 西賀茂300a 大宮400a 岩倉200a）
昭和34	1959	この頃、根こぶ病が発生〔京都府1970〕	
昭和35	1960	根こぶ病が蔓延	
昭和36	1961	和知町で試作開始（北山幹線道路着工）	
昭和37	1962	亀岡市・瑞穂町等に契約栽培による作付拡大、越畠（右京区）で契約栽培開始〔京都 1964.10.13〕 根こぶ病防除に土壤消毒剤（PCNB剤）使用勧行〔京都府 1970〕	作付面積409反（4090a、うち賀茂台1500a 松野300a 松ヶ崎300a 西賀茂200a 大宮500a 岩倉1000a 市外-和知町・瑞穂町・園部町・亀岡市290a）/栽培約200戸、作付面積50ha、生産量900t〔京都府1970〕

和暦年	西暦年	事項 ◇古文献刊行 ▶作付方式	データ ※1町=100a、1貫=3.75kg
昭和39	1964	農業試験場、すぐきの加工試験に成功[京都府1970]	
昭和47	1972	(区画整理事業完了)	
昭和48	1973	すぐき発祥の地石碑建立(穂根東児童公園内)	栽培面積15ha[森田1983]
昭和49	1974	(生産緑地法施行)	
昭和52	1977	室から出火、北消防署による点検開始[朝日1995.12.5]	
昭和54	1979		作付25ha、うち上賀茂12ha 大原11ha 龜岡2ha、原菜生産量950t[近畿農政局1980]
昭和55頃	1980頃	中央市場出荷停止、仲買人との直接相対取引に転換[森田1983]	農家120戸[森田1983]
昭和62	1987	京都府が「すぐき菜」を「京の伝統野菜」に選定	
平成3	1991	(生産緑地法改正、翌年から施行)	農家60~70戸、農地20ha[田中1991]
平成4	1992		農家60戸、農地20ha[あけばの1992]
平成5	1993	京都パストゥール医学研究所理事長で医学博士の岸田綱太郎がすぐきの乳酸菌(ラブレ菌)を発見	
平成6	1994	この頃プレス機開発[前田1994]	
平成10	1998		農家50戸[柏1998]
平成17	2005		防火指導71世帯[読売2005.11.11]
平成18	2006	すぐきが整腸作用でブーム[毎日2006.12.14]	
平成20	2008	上賀茂すぐき倶楽部が上賀茂神社への奉納開始	
平成30	2018	(特定生産緑地制度施行)	

(注) 林1963以外の出典は[ ]内に記載(資料編「参考文献一覧」参照)。林1963と他資料の年代が異なる場合、また本文と年表が異なる場合は原則として林1963「酸茎作年表」の年代を、文献刊行年は標準的な年代を採用した。昭和38年以降の農家数・作付面積は京都市統計と異なる数値のものを参考までに示した。

#### 《参考》すぐき関連の用具と施設(林1988により作成。現在と異なる点を注記し、「組みわら」を追加)

名称	用途・形状等	サイズ目安
皮むき (剥皮小刀)	畠から抜き起こしたすぐき(スグキナ根莖部)の細根や土の付いた表皮を切り除く小刀。 ※現在はこの工程を「面とり」と称し、「面とり庖丁」と呼んでいる。	刃幅4cm、刃の長さ10cm、柄の長さ13cm
面とり	皮むきの後にすぐき(同前)を削って形を整えるための道具。鉋の簡単なもので、割竹の一端に削刃を装着してある。 ※現在はこの工程を「皮むき」と称し、ピーラーが使われている。	長さ17cm、幅5cm
大桶	面とりの終わったスグキナを食塙で荒漬けする桶。 ※「イタメ桶」「コロシ桶」「大樽」とも呼ぶ。	大きさは農家によって異なる。高さ1m、直径164cm程度
四斗樽	荒漬けの終わったすぐきを本漬けする桶。もとは酒の四斗樽の古いものを使ったが、最近はプラスティック製品も使われている。 ※現在はプラスティック製の半樽(二斗樽)も使われている。	72リットル ※半樽36リットル
天秤(圧)	テコの原理を応用して重石の圧力を強める方法。丸太の棒の固定した端とは反対の先端に石を吊り下げ、樽の上の重石に圧をかける。もとは賀茂川の河原の石を使ったが、今はコンクリート実験の廃品を使っている。 ※「てんび」とも呼ぶ。現在はプレス機が主流となっている。	(丸太) 直径10cm、長さ4m
もっこ	天秤圧に吊り下げる石を載せる。縁の竹は四斗樽の廃品のタガを利用して稻わらで編んだ。※現在はほとんど使われていない。	直径48cm
室(むろ)	すぐきを乳酸発酵させるために入れる温室。天秤圧の終った樽を室の中に並べ、重石を載せて、中央に置いた木炭、電熱器等で加温する。壁を煉瓦やコンクリートで固めた「おかむろ」と半地下式の「地むろ」がある。 ※現在は「おかむろ」が主流となっている。「地むろ」に樽を入れる際には滑車を用いていた。	大きさは農家によって異なる。
組みわら	稻ワラを三つ編みにしたひも状のもの。本漬けの押し蓋と樽のすき間を埋めてすぐきが空気に触れないようにする。	大きさは農家によって異なる。長さ50cm程度

### (3) すぐき農家の営農状況

#### ①上賀茂地域の農家戸数、すぐき農家戸数の推移

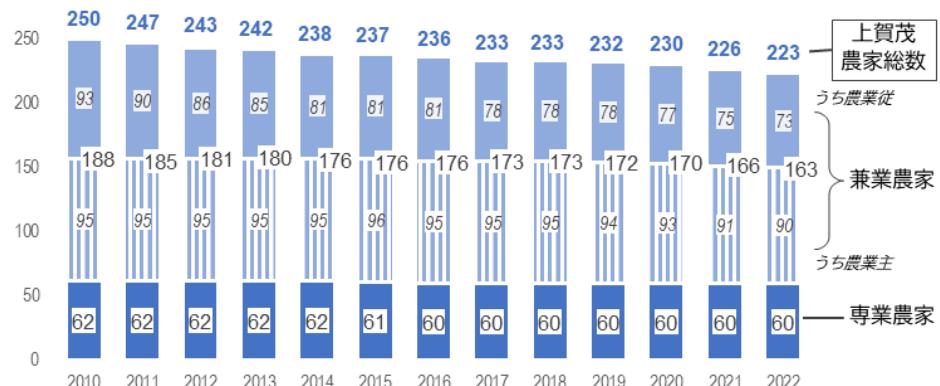
アンケート調査の各項目に添った結果を見る前に、京都市「農林統計資料（農業編）」で、平成22（2010）年度から令和4（2022）年度まで、ここ13年間の京都市内と上賀茂地域の農家戸数の推移を見る。

上賀茂地域では、農家総数は223戸（令和4年度）で、ここ13年の年間平均で2軒ずつが減る微減傾向にある。専業農家はほぼ横ばいであるが、兼業農家（農業従）は減少し、総数の減少に影響している。また、上賀茂地域が含まれる北区の農家総数においても同様の傾向である。

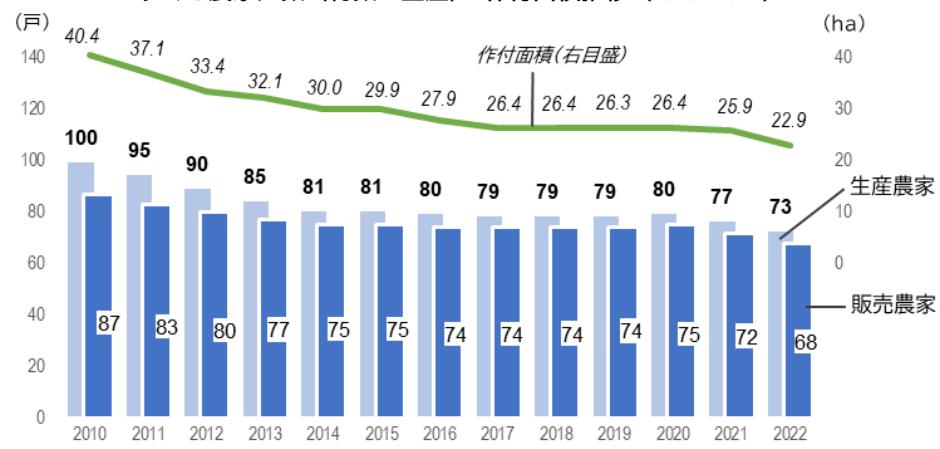
その中で、直近の統計では、京都市内のすぐき（販売）農家戸数68戸、同すぐき（生産）農家戸数73戸となっており、その大半を上賀茂地域の農家が占めると考えられる。統計方法が異なることもあり、今回のアンケート調査対象となった46戸（令和6年時点）の、すぐきの生産・販売を生業としている「生産農家」の数とは異なる数値であるが、いずれも減少傾向にあることは確かである。

すぐき農家へのヒアリングでは「上賀茂の農家の大半はすぐきを作っている」という発言もあり、実際には、すぐきの製造・販売を生業とせず、自家消費等のために作っている農家も一定数あるのではないかと推測される。

農家戸数（専業・兼業・総数）推移（上賀茂、2010-2022）



すぐき農家戸数（総数・生産）・作付面積推移（2010-2022）



（出典）京都市産業観光局農林振興室「京都市農林統計資料（農業編）」

## ②専兼業別、経営方式、作付延べ面積

専兼業別では、専業農家が約8割で大半を占めている。兼業（農業主）は約1割強、兼業（農業従）はない。

経営方式は、個人経営が41軒で9割以上、法人経営は1軒のみである。（複数回答があり、有効回答者数とは合わない。）

作付延べ面積は、すぐきに関しては、「50a以上」の農家が約3割、「10a未満」も約3割である。米作に関しては、約半数（48.8%）は作っておらず、「30a以上50a未満」が約1割、野菜等「それ以外」では、約半数（53.7%）が「30a未満」の作付面積となっている。

合計経営面積では、最も多いのが「30a以上50a未満」の17.1%で、「100a以上」「10a未満」がそれぞれ約1割であった。平均は55.3aであり、令和4年度の京都市内の農家1戸当たり平均耕地面積43.4a、同じく北区の農家1戸当たり平均耕地面積42.9aを上回っている。

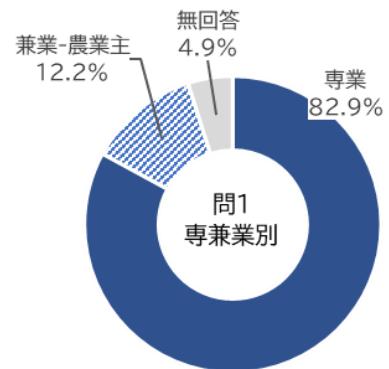
ヒアリングでは、すぐきと米以外では、野菜を作っている農家が多かった。中には、年間「30種類」や「50種類以上」の野菜を作っている農家もあり、すぐきに匹敵する売上となっている。野菜は年間通じて卸売や振り売り、直売の主力になるが、冬場はそこにすぐきが加わる。

### （問1）専兼業別

■専兼業別ではどれですか。また兼業の場合、職種を教えて下さい。

	回答数	%
専業	34	82.9
兼業-農業主	5	12.2
兼業-農業従	-	-
無回答	2	4.9
計	41	100.0

「兼業」職種 FA：マンション経営・不動産業（4）、公務員

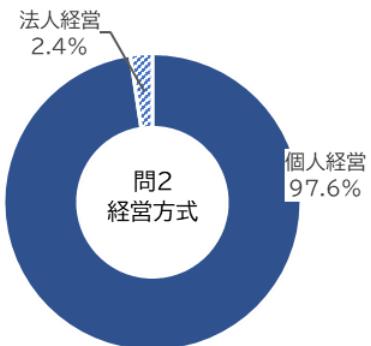


### （問2）経営方式

■経営方式はどれですか。

	回答数	%
個人経営	41	97.6
法人経営	1	2.4
計	41	100.0

※複数回答あり



### (問3) 作付延べ面積

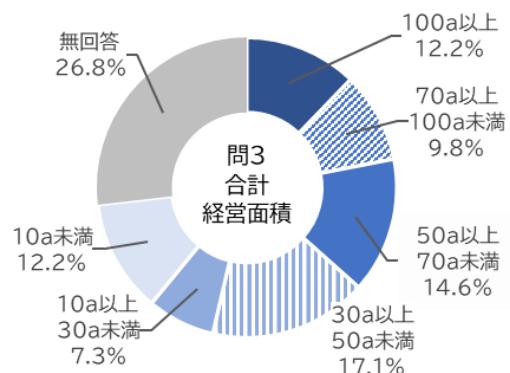
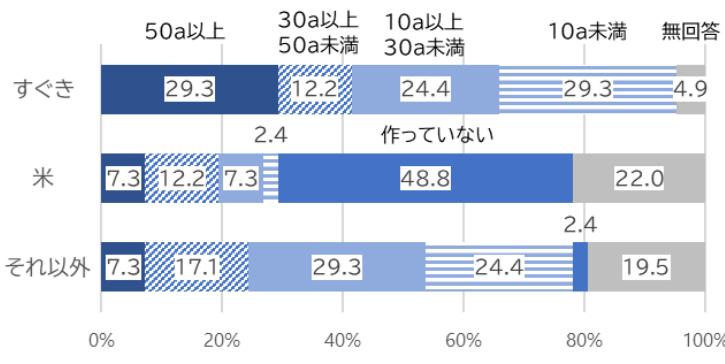
■作付延べ面積はどれほどですか。

	すぐき		米		それ以外	
	回答数	%	回答数	%	回答数	%
50a以上	12	29.3	3	7.3	3	7.3
30a以上50a未満	5	12.2	5	12.2	7	17.1
10a以上30a未満	10	24.4	3	7.3	12	29.3
10a未満	12	29.3	1	2.4	10	24.4
0(作っていない)	-	-	20	48.8	1	2.4
無回答	2	4.9	9	22.0	8	19.5
計	41	100.0	41	100.0	41	100.0

	合計経営面積	
	回答数	%
100a以上	5	12.2
50a以上100a未満	4	9.8
50a以上70a未満	6	14.6
30a以上50a未満	7	17.1
10a以上30a未満	3	7.3
10a未満	5	12.2
無回答	11	26.8
計	41	100.0

平均値55.3／中央値48／最大値160／最小値0.8

### 問3 作付延べ面積



### ③耕作地場所、すぐきの栽培地、栽培地確保時期、確保の理由

耕作地のある場所は、居住地域が約80%、居住地域以外（市内）が約66%、居住地域以外（市外）が約17%である（複数回答による）。大半の農家が居住地域と居住地域以外に複数の耕作地を持っている。居住地域以外の場所では、大原や岩倉、静原など上賀茂に近接する左京区が多い。市外では亀岡市が比較的多い。ヒアリングでは、すぐきに関しては、大原や岩倉は、上賀茂地域の気候に比べ比較的涼しい地域で、播種から収穫までの時期に時間差が生じるため、効率的に生産・出荷することができることであった。

前項の耕作地はすぐきを含む全作物の耕作地であったが、そのうちすぐきの栽培地についても、同様に、居住地域が約78%、居住地域以外（市内）が約66%、居住地域以外（市外）が約10%で、複数の栽培地を持っている。また、大原、岩倉、静原、亀岡市といった居住地域以外の栽培地も同様であった。ヒアリングした農家のなかには3ヵ所、4ヵ所の栽培地を持つ農家もあった。

居住地域以外の栽培地を確保した時期については、1970年代が最も多く約20%、次いで80年代の約17%で、全体に分散しているが、前世紀中に全体の約65%が栽培地を確保している。1970年代に多い理由は、基本的には次項の「耕作地不足・耕作地拡大」にあると思われるが、後述のように、同時期の区画整理や根こぶ病の蔓延なども要因と考えられる。

耕作地確保の理由について、最も多い理由は「耕作地不足・耕作地拡大」で31%。次いで「先代から継承」と「播種・収穫・出荷の早期化」が同じ約14%で続く（自由回答）。基本的には、作付拡大のため上賀茂地域以外の耕作地が必要になったと推測される。前述のように、上賀茂より涼しい土地であることから、播種や収穫の時期が上賀茂とずらすことができ、生産・出荷の効率化が図れるというメリットがあった。また「その他」の中には「区画整理による代替地」があがったが、実際昭和47（1972）年に上賀茂地区で区画整理事業があり、その代替地として耕作地が上賀茂以外に確保されたことも大きい。また、農家の高齢の方へのヒアリングでは、当時はまだ品種改良されていなかったすぐきのようなアブラナ科に特有の根こぶ病が流行ったそうで、そのことも上賀茂以外に耕作地を求めたことに少なからず影響していると考えられる。

#### （問4）耕作地のある場所（M.A.）

■耕作地のある場所について教えて下さい（複数回答可）。

	回答数	%
居住地域	33	80.5
居住地域以外・市内	27	65.9
市外	7	17.1
計	41	100.0

※住所が上賀茂の場合、上賀茂=居住地域としてカウント

#### 居住地以外・市内FA ※複数回答 N=27

		N=27	(回答内容)
左京区	大原	16	静市、市原、木野、松ヶ崎、上高野
	岩倉	10	
	静原	6	
	その他	5	
北区	西賀茂	2	紫野
	その他	1	
伏見区		2	巨椋、不明1

居住地以外・市外FA：亀岡市（5）、城陽市、宇治市、久御山町

#### （問5）すぐきの栽培地（M.A.）

■問4のうち、すぐきの現在の耕作地、栽培したことのある耕作地はどれになりますか（複数回答可）。

	回答数	%
居住地域	32	78.0
居住地域以外・市内	27	65.9
居住地域以外・市外	4	9.8
計	41	100.0

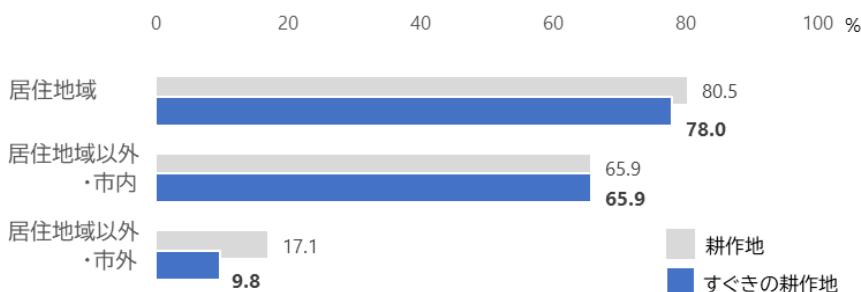
#### 居住地域以外・市内FA ※複数回答 N=27

		N=27	(回答内容)
左京区	大原	19	静市、市原、木野、松ヶ崎、上高野 (北区) 西賀茂、不明1(伏見区) 巨椋(右京区) 京北
	岩倉	15	
	静原	10	
	その他	5	
その他		4	

※過去の耕作地を含むため、問4と不整合

市外FA：亀岡市

#### 問4・問5 耕作地のある場所とすぐきの耕作地

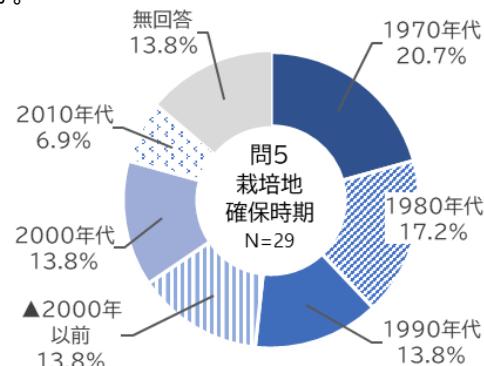


#### (問6) 居住地域以外の栽培地を確保した時期

■副問（問5回答者）居住地域以外の栽培地はいつから確保されていますか。

	回答数	%
1970年代	6	20.7
1980年代	5	17.2
1990年代	4	13.8
▲2000年以前	4	13.8
2000年代	4	13.8
2010年代	2	6.9
無回答	4	13.8
計（問5「居住地以外」回答者）	29	100.0

※市内、市外の両方に回答した2件を含む



#### (問7) 居住地域以外の栽培地を確保した理由 (F.A.)

■副問（問5「居住地以外」回答者）その理由は何ですか。

	回答数	%
耕作地不足・耕作地の拡大	9	31.0
先代から継承	4	13.8
播種・収穫・出荷の早期化	4	13.8
借地	2	6.9
すぐきに適している	2	6.9
その他	3	10.3
無回答	5	17.2
計（問5「居住地以外」回答者）	29	100.0

※M.T.=113.8

(回答内容)

耕作地不足・耕作地の拡大 作付を増やすため、相続で地元の土地が減った等

先代から継承 祖父が購入した農地

播種・収穫・出荷の早期化 早く収穫が可能、少し涼しいので早くまける

借地 親戚の所有地を借りている

すぐきに適している 気候が涼しく寒暖差がある

その他 農地区画整理による代替地、家に近い、耕作依頼

#### ④従事人数、後継者の有無

すぐき作りの従事人数は、「家族3人」「同4人」が多く、全体の約6割を占める。家族以外の「その他」は「0人」が最も多い、ということは家族のみで従事している農家が約6割弱あることが分かる。次いで「2人」、「3人」が多い。結果的には、家族・それ以外合わせて3~7人ですぐき作りを行っている農家が標準的と言える。ヒアリングでは、漬け込み等の忙しい時期には、アルバイト・パートを雇うこともあるが、家族を中心に叔父・叔母といった親族に手伝ってもらうケースが多かった。まさに室内制生産によってすぐき作りは維持されていることがわかる。

後継者については、「いる」「いない」「未定」が約3分の1ずつである。「いない」と「未定」を合わせて全体の7割近い(68.2%)というのは、憂慮すべき状況であると言える。農家のヒアリングでは、30代40代の戸主で、すでに子どもが家業を継ぐことを願っている人がいた。何人か会社勤めをしていて定年後、もしくは早期に退職して家業のすぐき作りに従事するようになっ

た人があつたが、そういう人ほど「自分の後継者を早く決めておきたい」という意識が強いことがうかがえた。

#### (問8) すぐきづくり従事人数

■すぐきづくりに従事する方は何人ですか。

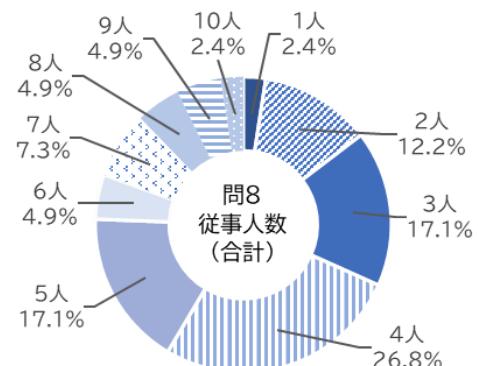
	家族		その他	
	回答数	%	回答数	%
0人*	-	-	23	56.1
1人	3	7.3	3	7.3
2人	7	17.1	6	14.6
3人	11	26.8	4	9.8
4人	14	34.1	2	4.9
5人	5	12.2	2	4.9
6人	1	2.4	1	2.4
計	41	100.0	41	100.0

\*記入なし=「0人」でカウント

〈参考〉 すぐき作り従事人数（家族+その他）

	回答数	%
1人	1	2.4
2人	5	12.2
3人	7	17.1
4人	11	26.8
5人	7	17.1
6人	2	4.9
7人	3	7.3
8人	2	4.9
9人	2	4.9
10人	1	2.4
計	41	100.0

平均値4.6／中央値4

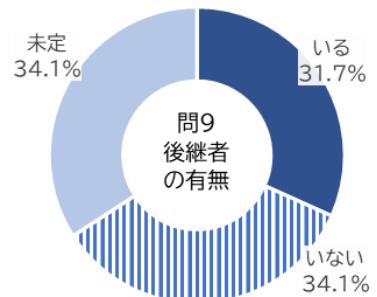


#### (問9) すぐきづくりの後継者の有無

■すぐきづくりの後継者はおられますか。

	回答数	%
いる	13	31.7
いない	14	34.1
未定	14	34.1
計	41	100.0

「いる」場合の続柄FA：長男（6）、子（5）、息子



## (4) すぐきの生産状況（令和5年度）

### ①すぐきの栽培面積、すぐき（漬物）生産量

すぐきの栽培面積については、居住地域では「なし」が最も多く約3割と、居住地域には栽培地を持たず、居住地域外に持つ農家が一定数ある。次いで「10a未満」と「10~30a未満」がともに26.8%で、比較的小規模の栽培面積の農家が多くなっている。全体の約8割が「30a未満」である。一方、居住地域以外では、「なし」が34.1%で最も多く、居住地域でのみすぐきを栽培し、居住地以外では栽培していない農家も約3分の1ある。逆に、「30a以上」持っている農家は全体の約30%と大規模な栽培地を確保している農家もあり、居住地域以外の栽培面積は広くなる傾向にある。栽培地の合計面積では、「50a以上」が最も多く31.7%、次いで「10a未満」が29.3%となっており、「10a以上」から「50a未満」の間の回答数の分布から考えると、大規模な栽培地を持つ農家と小規模な栽培地の農家の2つの極に分かれている傾向がある。

すぐき（漬物）生産量は、居住地域では「1000~5000kg未満」が最も多く、全体の34.1%、次いで「5000kg以上」17.1%、「500kg未満」14.6%と続いている。居住地域以外では、「なし」が最も多く51.2%、以下「1000~5000kg未満」14.6%、「500kg以上」9.8%と続く。居住地域と居住地域以外を合計した漬物生産量では、「1000~5000kg未満」が最も多く31.7%、次いで「500kg以上」26.8%、「500kg未満」14.6%と続いている。先述の栽培地の規模にほぼ比例した漬物生産量になっている。最大値は36,000kg、最小値は50kg、平均値は3,966kg、中間値1,500kgであった。

#### （問10）すぐきの栽培面積

■すぐきの栽培面積はどれほどになりますか。①②それぞれにお答え下さい。

居住地域以外の栽培地については合計でお答え下さい。

	①居住地域		②居住地域以外	
	回答数	%	回答数	%
50a以上	3	7.3	5	12.2
30a以上50a未満	2	4.9	7	17.1
10a以上30a未満	11	26.8	7	17.1
10a未満	11	26.8	7	17.1
なし	12	29.3	14	34.1
無回答	2	4.9	1	2.4
計	41	100.0	41	100.0

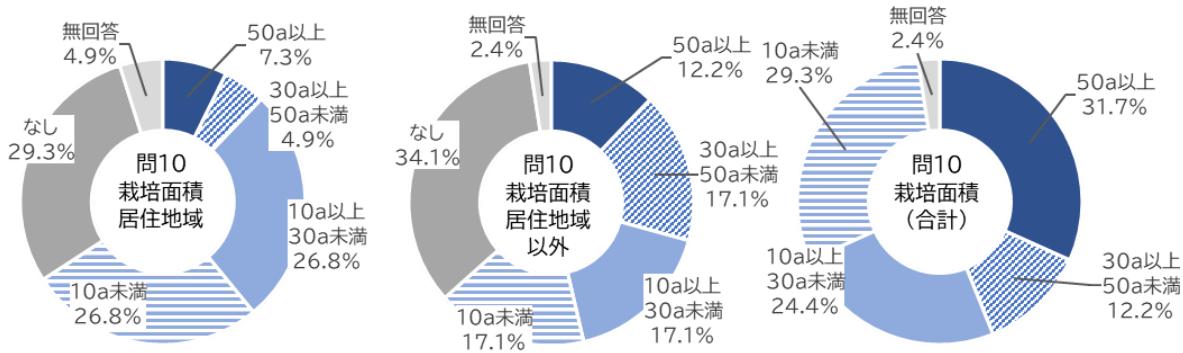
※問5、問10の両方に無回答を含む

#### 〈参考〉栽培地面積合計（居住地域+居住地域以外）

	回答数	%
50a以上	13	31.7
30a以上50a未満	5	12.2
10a以上30a未満	10	24.4
10a未満	12	29.3
無回答	1	2.4
計	41	100.0

平均値28.5／中央値20／最大値100／最小値0.5

### 問10 すぐきの栽培面積



### (問11) すぐき（漬物）の生産量

■すぐき（漬物）の生産量はどれくらいですか。①②それぞれにお答え下さい。  
現住所以外の栽培地については合計でお答え下さい。

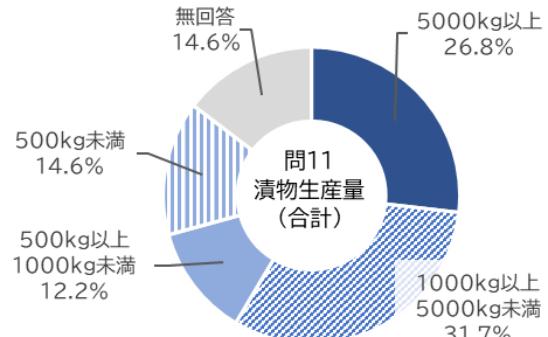
	①居住地域		②居住地域以外	
	回答数	%	回答数	%
5000kg以上	7	17.1	4	9.8
1000kg以上5000kg未満	14	34.1	6	14.6
500kg以上1000kg未満	4	9.8	2	4.9
500kg未満	6	14.6	2	4.9
0kg（なし）	4	9.8	21	51.2
無回答	6	14.6	6	14.6
計	41	100.0	41	100.0

※問17で居住地以外に加工場がある農家はなく、②は原菜の生産量

#### 〈参考〉漬物生産量合計（居住地域+居住地域以外）

	回答数	%
5000kg以上	11	26.8
1000kg以上5000kg未満	13	31.7
500kg以上1000kg未満	5	12.2
500kg未満	6	14.6
無回答	6	14.6
計	41	100.0

平均値3,966／中央値1,500／最大値36,000／最小値50



### ②すぐき（漬物）の販売総量、生産品全体の販売額に占める割合

生産したすぐき（漬物）のうちどれだけ販売したかという販売総量については、「1000～5000kg」が39.0%で最も多く、以下「5000kg以上」26.8%、「500～1000kg未満」17.1%、「300kg未満」12.2%となっている。最大値は36,000kg、最小値0kg、平均値3,887kg、中間値1,450kgであった。平均的な生産・販売モデルとして、生産量と販売量の平均値(3,966-3,887)の差、約80kg程度が販売以外の自家消費等に回されるか、あるいはロスになったものと推測できる。

生産品全体の販売額の中にすぐきの販売額が占める割合では、最も多いのが「50%以上60%未満」で26.8%、以下「70%以上80%未満」17.1%、「30%以上50%未満」14.6%、「60%以上70%未満」12.2%と続いている。すぐきの販売額が50%を超える農家が全体の約68%あり、農家の貴重な収入源となっていることがわかる。

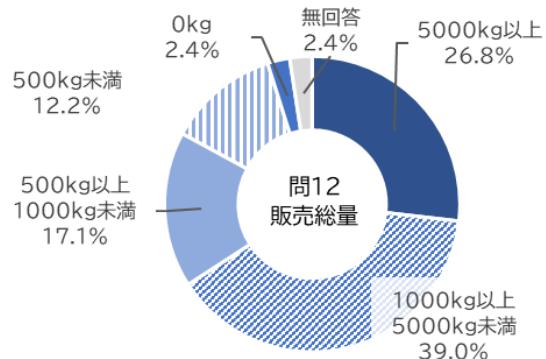
(問12) すぐき（漬物）の販売総量

■すぐき（漬物）の販売総量はどれほどですか。

	回答数	%
5000kg以上	11	26.8
1000kg以上5000kg未満	16	39.0
500kg以上1000kg未満	7	17.1
500kg未満	5	12.2
0kg*	1	2.4
無回答	1	2.4
計	41	100.0

※販売していない（親戚に配る、少量は漬けられない、廃棄分もある）

平均値3,887／中央値1,450／最大値／36,000／最小値0

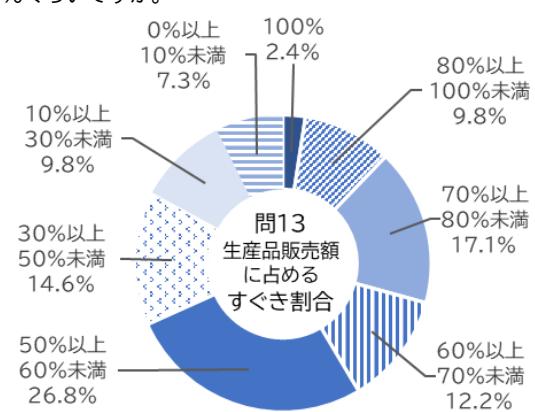


(問13) 生産品全体の販売額にすぐき（漬物）の販売額が占める割合

■生産品全体の販売額にすぐき（漬物）の販売額が占める割合はおよそ何%くらいですか。

	回答数	%
100%	1	2.4
80%以上100%未満	4	9.8
70以上80%未満	7	17.1
60以上70%未満	5	12.2
50%以上60%未満*	11	26.8
30%以上50%未満	6	14.6
10%以上30%未満	4	9.8
0%以上10%未満	3	7.3
計	41	100.0

※「50%以上 60%未満」は、全て 50%



## (5) すぐきの栽培方法

### ①栽培方法の継承、種子の確保

栽培方法の継承に関しては、「ほとんど先祖から継承した」が61.0%、「先祖から継承した方法を改良した」が24.4%、「多くを新たに考案した」は1軒、2.4%のみである。半分以上の農家が先祖から的方法を継承している。では、どんな点を改良したかについては、「農機の導入」(5件)、「種の変更」(2件)、「薬剤の導入」、「施肥」、「播種方法」(各1件)などがあがった(自由記述)。機械化したことが多くなっている。

すぐきの種子の確保に関しては、「自家代々で確保・保存している」が92.7%、「親戚等で共有している」が9.8%、「種苗会社からの購入」はなかった。各家で早生(わせ)、中生(なかて)、晩生(おくて)の種子がそれぞれ異なっており、大半は自家採種で確保・保存している。不作の年のことを考えて2~3年保存しておくこともあると言う。

#### (問14) 栽培方法の継承

##### ■栽培方法はどういうものですか。

	回答数	%
ほとんど先祖から継承した	25	61.0
先祖から継承した方法を改良した	10	24.4
多くを新たに考案した	1	2.4
その他	—	—
無回答※	5	12.2
計	41	100.0

※「継承した方法を改良した」を選択し、FAで「製造方法」(問18に該当)について回答している3件を含む

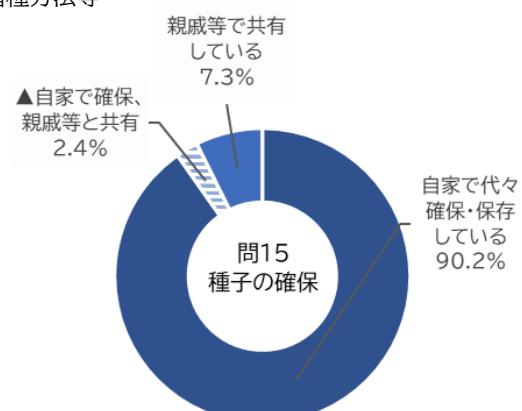
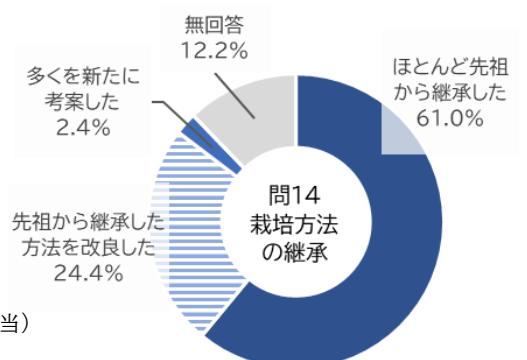
改良点FA:農機の導入(5)、種の変更(2)、薬剤の導入、施肥、播種方法等

#### (問15) すぐきの種子の確保

##### ■すぐきの種子についてはどのように確保していますか。

	回答数	%
自家で代々確保・保存している	38	92.7
親戚等で共有している	4	9.8
種苗会社等から購入している	—	—
その他	—	—
計	41	100.0

※複数回答(M.T.=102.4)、右グラフでは複数回答分(▲)を別集計



### ②栽培で気を配ること、自家独自の工夫

すぐき栽培で気を配ることとしては、「病害虫対策」51.2%、「交雑防止」29.3%、「気候・天候」24.4%、「連作障害」9.8%、「肥料」7.3%、「獣害対策」、「水はけ」、「除草」、「播種」(各4.9%)などがあがった(自由記述)。病害虫対策ではやはり根こぶ病対策があがる。近年の温暖化により播種の時期が遅れ気味になっていて気候も気にかかるようである。肥料では良質の有機配合肥料にこだわる農家、播種直後の除草にこだわる農家もあった。

一般に交雑を防ぐためには、採種用に良質のすぐきを選んで別の日当たりの良い畑に植え替え、防虫ネットをかけて交雑していない種子をとる、あるいは家庭菜園の近くでは採種用のすぐきは植えないなど、農家それぞれで工夫している。ヒアリングしたうちの1軒の農家では、種苗会社に依頼して採れた種子を光学検査してもらい、良質の種を選んで残しているということであった。

(問16) すぐき栽培で気を配ること、自家独自の工夫《自由記述》

■すぐきを栽培する際、気を配ることは何ですか。また、自家独自の栽培の工夫等があれば教えて下さい。

	回答数	%	(回答内容)
病害虫対策	21	51.2	根こぶ病対策
交雑防止	12	29.3	
気候・天候	10	24.4	温暖化、台風等
連作障害	4	9.8	土壤消毒
肥料	3	7.3	良質の有機配合肥料、追肥のタイミング等
獣害対策	2	4.9	サブソイラーをかける
水はけ	2	4.9	播種直後の除草剤使用
除草	2	4.9	時期の分散、時期の変更
播種	2	4.9	
その他	3	7.3	かぶの太り具合、収穫・清掃、4WD軽トラ
無回答	10	24.4	
計	41	100.0	

※M.T.=173.2

## (6) すぐきの製造方法

### ① 製造工程

製造方法について見る前に、現在のすぐきの製造工程について概説する。

#### 1) 播種（種まき） .....

8月下旬から9月上旬にかけて、前年までに自家採種した種子をまく。近年は、気候の温暖化により8月下旬はまだ涼しくないため、9月に入って播種することが多い。一定の高さに整え、施肥を行った畠に種子をまく。種子は春から初夏にかけて自家採種し、冷暗所で保管していたもので、早生（わせ）、中生（なかて）、晩生（おくて）の種類があり、農家によって代々の種子がある。それぞれの種子で室に入れる時間等の製造方法も異なり、仕上がり、味わいも異なる。



#### 2) 間引き .....

種子をまいて3~4日で発芽するが、生育する間に生長した株が密集して日光不足や肥料不足で徒長するのを防ぐため、密集した株のいくつかを取り除き、株間を確保する間引きを行う。発芽した直後に1回目の間引き（つまみ）を行い、20~30日の間に2回目の間引き（本立て）を行う。収穫までに間引きは2、3回行う。



### 3) 収穫 .....

11月下旬から12月中旬にかけてが収穫期になる。青々と葉を茂らせ白く美しく太ったすぐきを丁寧に引き抜く。1日のうちに荒漬けができる量を収穫し、不良の葉を取り除くなどしておく。この約1ヶ月ほどは、毎日収穫が繰り返される。



### 4) 面取り・皮むき .....

収穫したすぐきはよく洗って面取りを行う。面取りは、硬いカブラの側根（すじ根）の堅い部分や傷んだ部分を包丁で切り取って全体の形を整え、その後ピーラーを用いて1つ1つていねいにカブ全体の皮をむく。



## 5) 荒漬け（下漬け） .....

水を張った直径約2mの大樽（大桶・いため桶・ころし桶）に、皮むきを終えたすぐきをすき間ができるないよう渦巻き状に並べて入れ、塩をかけて最後に葉の部分を敷き詰めて押し蓋をする。そこに梃子の原理を利用した木の天秤棒（3~4m）と重石による「天秤押し」か、あるいは大型プレス機を用いて圧力をかけ一晩漬け込む。



## 6) 本漬け .....

荒漬けを終え大樽から取り出したすぐきを四斗樽（木製もしくはポリエチレン製）に小分けし、隙間ができるないよう渦巻き状に一段ずつ塩をかけて並べ入れ、上に組藁を隅をふさぐように敷く。塩加減は各家によって分量が異なり、また、並べ入れる技に独特のものがある。そして、天秤押しもしくはプレス機でじっくり漬け込む。天秤押しは長さ3~4mの丸太棒の先に重石をくくりつけ、荒漬けと同程度の圧力をかける。約7~10日間漬け込む間に乳酸発酵が進む。1日ほどで水が出てかさが2段ほど下がり、荒漬けしたものをおろしていく。これを「追い漬け」といい、期間中2~3回繰り返す。



## 7) 室（むろ）入れ .....

本漬けが終わったあと、本漬けの樽を室に入れて重石をして約1週間加温し、40度前後で乳酸発酵を促す。「2段階発酵」もすぐき特有のものである。室は、農家によって屋外、屋内、地下などさまざまな場所に設けられ、組立式の室もある。室の熱源は、かつては木炭や練炭を用いていたが、現在では電気が多くなった。温度管理も農家ごとにさまざまである。



## 8) 室（むろ）出し .....

室から樽を出して、重石を外して溜まった水を抜く。すぐきの状態を確認し、一晩自然に冷やしあいて取り出し、1つ1つ葉の部分をきれいに巻いて仕上げる。それを個包装してすぐき漬けが出来上がる。もしくは樽のまま、卸先に「樽売り」する。大正初期に室を使うようになる前までは、本漬けが終わったものを放置しておき、冬に漬け込んだすぐきを春に食べていた。これを「時候なれ」といい、乳酸発酵が進み、酸味が強くべっこう色になる。今でもこの時候なれすぐきも作る農家もある。



## ②すぐき（漬物）の製造方法

### 1) 加工場のある場所、製造方法の継承

加工場のある場所に関しては、すぐきの栽培地は居住地域外にあったとしても、加工場は回答者41軒、すべて上賀茂の居住地域にあった。居住地域外の栽培地から収穫したすぐきを居住地域の加工場にすべて運び入れて漬けている。

製造方法の継承については、「ほとんど先祖から継承した」が53.7%、「先祖から継承した方法を改良した」が46.3%であった。「多くを新たに考案した」はなかった。

改良した点については、「プレス機の導入」57.9%、「(室)電気室の導入」21.1%、「機械化」15.8%といったことがあがつた（自由記述）。

#### （問17）すぐき（漬物）の加工場のある場所（M.A.）

■すぐき（漬物）の加工場があるのはどこですか（複数回答可）。

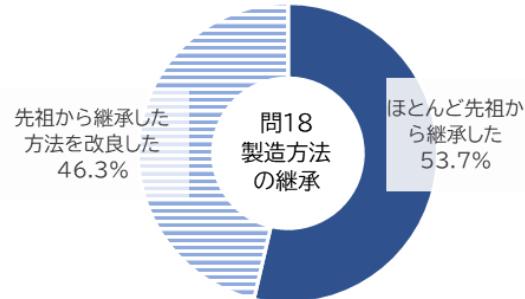
	回答数	%
居住地域※	41	100.0
居住地域以外	—	—
計	41	100.0

※上賀茂在住者の場合、上賀茂=居住地域としてカウント

#### （問18）製造方法の継承

■製造方法はどういうものですか。

	回答数	%
ほとんど先祖から継承した	22	53.7
先祖から継承した方法を改良した	19	46.3
多くを新たに考案した	—	—
その他	—	—
計	41	100.0



#### 改良点 FA

	回答数	%
プレス機の導入	11	57.9
電気室の導入	4	21.1
機械化	3	15.8
その他	2	10.5
無回答	1	5.3
計（「継承した方法を改良した」選択者）	19	100.0

※複数回答（M.T.=110.5）

「その他」の内容：ムロの入れ方、温度計、重石、むろを自宅にする

### 2) 天秤押しの実施状況、やめた時期、工程

特に伝統的製法の1つである天秤押しの実施状況について尋ねたところ、天秤押しを「今も行っている」農家は61.0%、「今は行っていない」は39.0%であった。しかし、ヒアリングによると、すぐき農家にとって「天秤押し」は本漬けで用いる用語で、「今は行っていない」という回答者（問19）も、荒漬けでは天秤押しを行っている可能性が高い。それは次項「天秤押しの工程」の回答（問20）とも考え合わせると明らかである。

天秤押しをやめた時期は、「2000年代」が43.8%、「1990年代」と「2010年代」は18.8%であった。ここでも「本漬けで天秤押しをやめた」時期と解したほうが良いと考えられるが、比較的最近まで天秤押しが行われていて、その後プレス機に変わっていったと考えられる。

天秤押しを用いる工程では、「荒漬け」は56.0%、「(荒漬けと本漬けの)両方」は44.0%であった。したがって、本漬けでも天秤押しを用いているのは25軒中の44.0%、11軒であった。

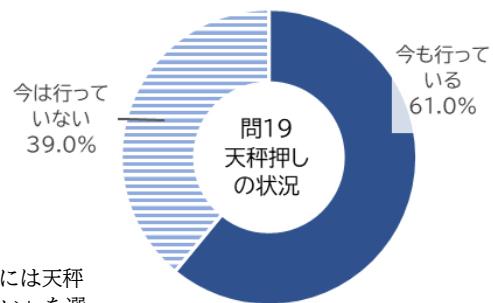
### (問19) 天秤押しの状況

■天秤押しを現在も行っていますか。

「今は行っていない」場合、何年ごろにやめましたか。

	回答数	%
今も行っている	25	61.0
今は行ってない	16	39.0
計	41	100.0

※京の上賀茂すぐき俱楽部会長によると、「現在もほとんどの農家は荒漬けには天秤を使っている」。「天秤押し」は本漬けに用いる用語で、「今は行っていない」を選択した人も荒漬けは天秤を用いている可能性が高い。

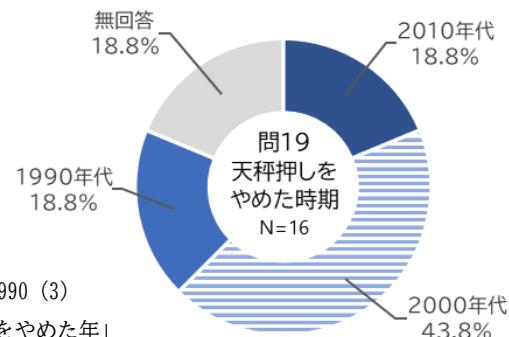


### 天秤押しをやめた時期 FA

	回答数	%
2010年代	3	18.8
2000年代	7	43.8
1990年代	3	18.8
無回答	3	18.8
計（「今は行ってない」選択者）	16	100.0

〈参考〉本漬けの天秤押しをやめた時期：2020（2）、2015、2000（2）、1990（3）

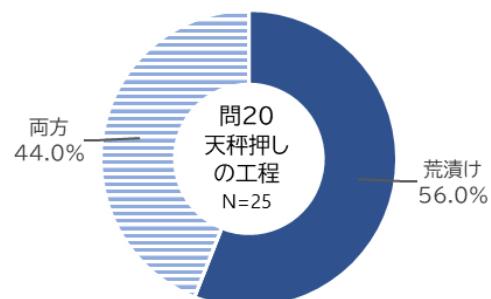
※「参考」は、「今は行ってない」を選択し欄外に「本漬けの天秤押しをやめた年」を特記、もしくはFAに記入があり問20で「荒漬け」を選択している場合



### (問20) 天秤押しの工程

■副問（問19「今も行っている」回答者）どの工程で行っていますか。

	回答数	%
荒漬け	14	56.0
本漬け	—	—
両方	11	44.0
計（問19「今も行っている」選択者）	25	100.0



### 3) 室発酵と時候なれ、室の形式、熱源、室以外の発酵方法

室発酵のすぐきと時候なれのすぐき、どちらのすぐきを作っているかについては、「どちらも製造」が17.1%で7軒、「室発酵でのみ製造」が82.9%で34軒、大半の農家が室発酵によるすぐきのみを作っていた。

室の形式については、「固定式（コンクリート製）」70.7%、「固定式（土壁製）」22.0%、「組立式」7.3%という状況で、「固定式（地下）」も1軒あった。大半が固定式（コンクリート製）であった。ヒアリング時に確認したところ、2つか3つ複数の室がある家がほとんどで、そのうちの1軒は屋内の地下に設置されていた。

室の熱源は「電気」73.2%、「炭・練炭」22.0%、「両方」は4.9%、2軒であった。伝統的製法の観点からは、先の荒漬け・本漬けどちらも天秤押しの農家が11軒あったが、一方、室の熱源が「炭・練炭」の農家は9軒、「両方」が2軒の計11軒で、この11軒の農家は伝統的製法にこだわっているとも推測できる。

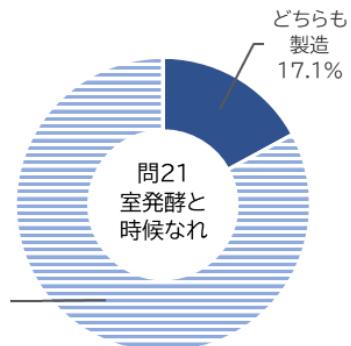
熱源に電気を取り入れた時期については、「1980年代」が9.4%、3軒で少し多く、あとは「1970年代」から「2010年代」まで1軒ずつ分散していた。無回答が75.0%で最も多いのは、時期については記憶にないか、不明であることによると考えられる（自由記述）。

室以外の発酵方法を用いている農家はなかった。

### (問 21) 室発酵と時候なれ

■お宅では、室での発酵によるすぐき、時候なれすぐきのどちらを作っていますか。

	回答数	%
どちらも製造	7	17.1
室発酵でのみ製造	34	82.9
時候なれでのみ製造	—	—
計	41	100.0



### (問 22) 室の形式

■お宅の室は固定式ですか。組立式ですか。

	回答数	%
固定式（土壁製）	9	22.0
固定式（コンクリート製）	29	70.7
組立式	3	7.3
※固定式（地下）	1	2.4
無回答	1	2.4
計	41	100.0

室発酵でのみ  
製造  
82.9%

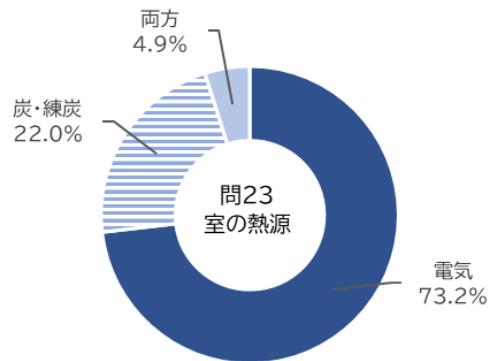
※複数回答 (M.T.=104.9)、「固定式（地下）」は欄外記入分

### (問 23) 室の熱源

■室の熱源は何ですか。

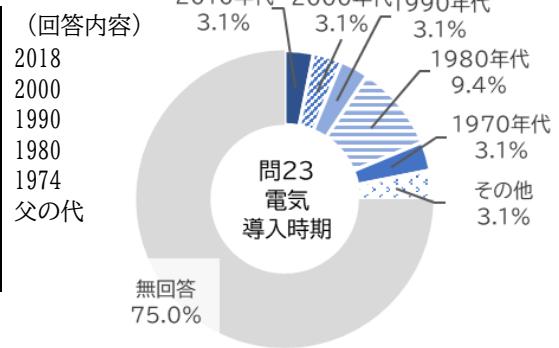
また、「電気」「両方」の場合、いつごろ電気を導入しましたか。

	回答数	%
電気	30	73.2
炭・練炭	9	22.0
両方	2	4.9
計	41	100.0



### 電気導入時期 FA

	回答数	%
2010年代	1	3.1
2000年代	1	3.1
1990年代	1	3.1
1980年代	3	9.4
1970年代	1	3.1
その他	1	3.1
無回答	24	75.0
計（「電気」「両方」選択者）	32	100.0



### (問 24) 室以外の発酵方法

■室がない方におたずねします。では、すぐきの発酵はどのように行っていますか。

(該当なし)

### 4) 昔の道具、日誌・史料等

昔使っていた道具を残しているかどうかについては、「残している」が 34.1%、「残していない」が 61.0% であった。具体的に残している道具としては、「桶、樽」(殺し桶、大樽、木桶、木の樽(四斗樽))、「天秤棒」(荒漬け用の天秤棒)、「重石」、「その他(地室、滑車、組ワラ、木蓋)」などがあがった(自由記述)。ヒアリング時に見学させてもらったところでは、室の形式などとともに、樽や天秤棒、重石、包丁、ピーラーなどの道具についても農家や地域によってさまざまな形状や大きさ・長さのものがあった。例えば、深泥池の農家では包丁をピーラーと一緒にした道具を使うなどである。道具等の農家ごとや地域での多様性を明らかにすることは今後の課題である。

昔の製造法や生産高などについて書かれた日誌、史料等については、「残っている」9.8%、「残っていない」82.9%であった。具体的に残っているものとしては、「漬け込み日程等」、「(漬け込んでいる人間を映した)ビデオ」、「作業日誌・工程等」などであった（自由記述）。ヒアリング時にも確認し、売上台帳などの古文書・古記録等の史料を期待していたが、叶わなかった。

#### (問25) 昔使っていた道具

■そのほか昔使っていた道具は残していますか。

	回答数	%
残している	14	34.1
残していない	25	61.0
無回答	2	4.9
計	41	100.0

#### 残している道具FA

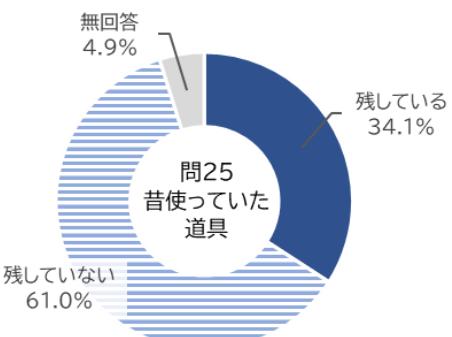
N=14

(回答内容)

殺し桶、木桶、木の樽（4斗樽）、大樽  
荒漬け用の天秤棒

地室、滑車、組ワラ、木蓋

※無回答3件

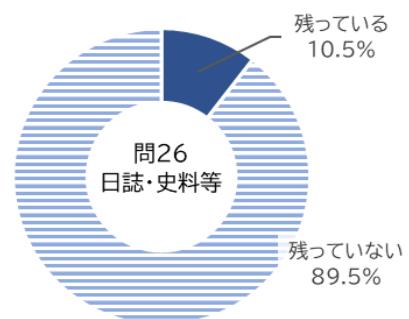


#### (問26) 日誌、史料等

■昔の製造法や生産高などについて書かれた日誌や史料等は残っていますか。

	回答数	%
残っている	4	9.8
残っていない	34	82.9
計	41	100.0

残っている日誌等FA：漬け込み日程等、ビデオ、頭の中、作業日誌・工程メモ



#### 5) 最も気を配る工程、独自の工夫、美味しさの決め手

製造工程で最も気を配る工程や独自の工夫、美味しさの決め手については、「塩加減」51.2%を筆頭に、「室の温度」39.0%、「押し具合（天秤）」22.0%、「良質のすぐき菜」・「室に入れるタイミング・日数」12.2%、「菌、発酵具合」9.8%などがあがった（自由記述）。

「塩加減」については「荒漬けの塩度」「塩分計で細かく濃度管理」など、「室の温度」は「温度を一定に保つ」、「押し具合」は「天秤棒と石のおもりの工夫」「プレス圧」、「良質のすぐき菜」は「有機質肥料で良質なすぐき菜を栽培」、「室に入れるタイミング・日数」は「塩漬けから室に入れるまでの日数」といった記述があった（自由記述）。最も多い「塩加減」については、何人かヒアリングで分量を尋ねたが、「適量」「手加減」など、明確に「何kg」といった答えは聞けなかった。漬け込む際の「塩加減」、「室の温度管理・室に入れるタイミング・日数」、「天秤棒での押し具合」といった工程に農家独自の工夫があると考えられる。

ある農家は、塩加減や室の温度管理等にも増して「室に入る前でも美味しいすぐきでないとダメ」と、すぐきの美味しさは「良質のすぐき菜」にあることを強調した。

また、学識経験者の1人は「（漬け込みと室という）二段階発酵が近代に始まり、時間とコストがかかり、腐る危険度が高かったすぐきの製法を改善した」と指摘している。二段階発酵は単にすぐきの乳酸発酵を早めるというだけでなく、腐る危険性を少なくしたのである。

美味しいすぐきの秘訣はさまざまな工夫にあるが、それは一般に「各家代々の秘伝」とされる。

しかし、その家代々の種の性質やその年のすぐきの出来具合などがあり、ヒアリングの「他家の秘伝なるものを教えてもらったとしても、まねできないし参考にならない」という発言にも納得することができる。

(問 27) 最も気を配る工程、自家独自の工夫、美味しさの決め手《自由記述》

■製造工程の中で最も気を配る工程、自家独自の工夫は何ですか。何が美味しさの決め手になりますか。

	回答数	%	(回答内容)
塩加減	21	51.2	荒漬けの塩度、塩分計で細かく濃度管理
室の温度	16	39.0	温度を一定に保つ事
押し具合（天秤）	9	22.0	天秤棒と石のおもりの工夫、プレス圧
良質のすぐき菜	5	12.2	有機質肥料で良質なすぐき菜を栽培
室に入れるタイミング・日数	5	12.2	塩漬けしてから室に入れるまでの日数
菌、発酵具合	4	9.8	良い菌でよく発酵させる
その他	4	9.8	約1週間で販売、きっちりムロにいれる、漬込み作業、秘伝
無回答	10	24.4	
計	41	100.0	※M.T.=180.5

## (7) すぐきの販売方法

### ①すぐき（漬物）の販売と自家消費等の割合

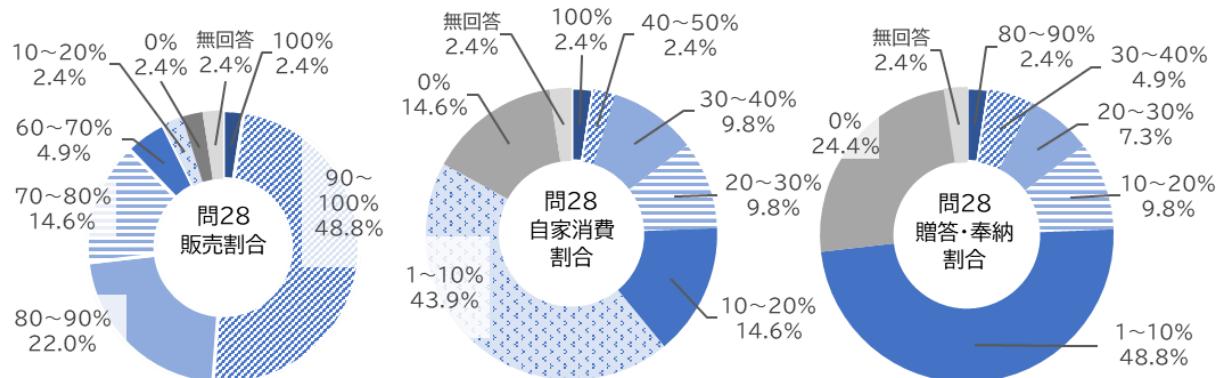
すぐき（漬物）の販売と自家消費等の割合では、販売が「90～100%未満」48.8%と、半数の農家が答えた。以下「80～90%未満」22.0%、「70～80%未満」14.6%となっている。「100%」販売という農家も1軒あった。全体の約7割の農家が80%以上販売しているという結果である。逆に、自家消費は「1～10%未満」が43.9%で最も多く、「10～20%未満」と「0%」が14.6%であった。贈答・奉納は、「1～10%未満」が48.8%、「0%」が24.4%、「10～20%未満」が9.8%であった。こうした結果から、作ったすぐき（漬物）の大半は販売されていることがわかる。

#### (問28) すぐき（漬物）の販売と自家消費の割合

■すぐき（漬物）の販売と自家消費の割合はどういう割合ですか。それをおよその%でお答え下さい。

	販売		自家消費		贈答・奉納	
	回答数	%	回答数	%	回答数	%
100%	1	2.4	1	2.4	—	—
90%以上100%未満	20	48.8	—	—	—	—
80%以上90%未満	9	22.0	—	—	1	2.4
70%以上80%未満	6	14.6	—	—	—	—
60%以上70%未満	2	4.9	—	—	—	—
50%以上60%未満	—	—	—	—	—	—
40%以上50%未満	—	—	1	2.4	—	—
30%以上40%未満	—	—	4	9.8	2	4.9
20%以上30%未満	—	—	4	9.8	3	7.3
10%以上20%未満	1	2.4	6	14.6	4	9.8
1%以上10%未満	—	—	18	43.9	20	48.8
0%	1	2.4	6	14.6	10	24.4
無回答・不明※	1	2.4	1	2.4	1	2.4
計	41	100.0	41	100.0	41	100.0
〈参考〉行っている	39	95.1	34	82.9	30	73.2

※「不明」は、合計100%にならない場合の空欄



### ②販売方法、売上傾向

販売方法としては、「漬物店等に卸す」が最も多く85.4%、以下「自宅で直売」68.3%、「注文・通信販売」36.6%、「振り売り」31.7%、「無人直売所」26.8%と続いている。

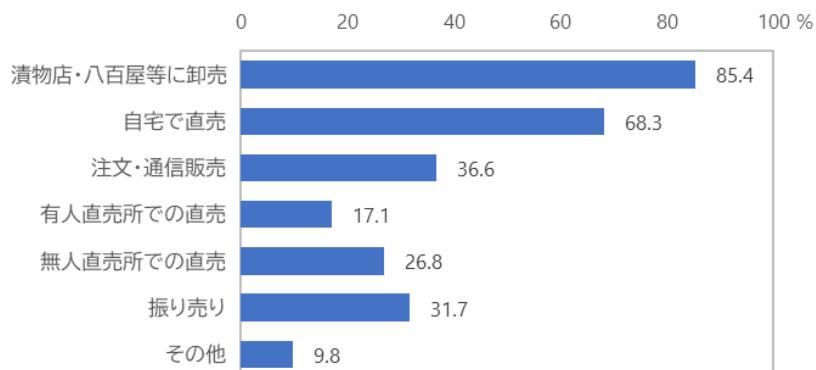
また、売上傾向では、売上が「上がった」のは「有人・無人直売所」、「下がった」は「振り売り」、「注文・通信販売」、「横ばい」は「卸売」、「自宅で直売」、「振り売り」などが目立つところである。

販売店へのヒアリングでは、「最近はネットでの注文が多く、ネット販売でないと商売が成り立たない。すぐきの主たる購買層である高齢者はネットを使わないし、一方ネットを使う若い層はすぐきも漬物も食べない」と困ったような様子であった。

#### (問29)すぐき(漬物)の販売方法

■すぐき(漬物)の販売はどういう方法で行っていますか。以下①~⑦のそれぞれについて%でお答え下さい(複数回答可)。  
また、近年の売上傾向について、「上がった(↑)」「下がった(↓)」「横ばい(→)」を[ ]内に記号で書き入れて下さい。

問29 すぐき(漬物)の販売方法(「行っている」割合)



#### 売上傾向

	回答数							%						
	漬物店・八百屋等に卸売	自宅で直売	注文・通信販売	の有人直売所での直売	の無人直売所での直売	振り売り	その他	漬物店・八百屋等に卸売	自宅で直売	注文・通信販売	の有人直売所での直売	の無人直売所での直売	振り売り	その他
上がった	2	2	—	2	3	—	—	5.7	7.1	—	28.6	27.3	—	—
下がった	5	5	4	1	—	5	—	14.3	17.9	26.7	14.3	—	38.5	—
横ばい	9	7	2	1	2	3	—	25.7	25.0	13.3	14.3	18.2	23.1	—
無回答	19	14	9	3	6	5	4	54.3	50.0	60.0	42.9	54.5	38.5	100.0
該当者計	35	28	15	7	11	13	4	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0

※自販機を含む

「その他」の内容：昔からの常客、直売所、露店、贈答

#### ③振り売りの地域、出店・直売、真空パックでの販売

「振り売り」の回答者に、主な地域と顧客件数について尋ねたところ、「市内全域 50 件」、「堀川鞍馬口、岩倉 100 件」、「西陣、出町 100 件」、「上賀茂、太秦 60 件」など、さまざまな回答があった。総じて京都市域の北半分ほどがテリトリーになっていると考えられる。「西陣」という地名が散見できるのは、かつて繁栄を極めた地域と昔ながらのお付き合いがあり、今も出向いてすぐきや野菜を販売していると推測できる。振り売りを続けている農家は、振り売りは「地域の方々とのいいコミュニケーションになっている」とのことであった。

イベントや催事、商店街等への出店・直売しているかどうかについては、「行っている」が 7.3%、「行っていない」が 68.3% であった。「行っている」出店先では、「弘法市」、「上賀茂神社の催し」、「高野イズミヤ前直売所」などがあがった(自由記述)。

真空パックでの販売については、「販売している」が48.8%、「販売していない」が46.3%で、半数の農家が真空パックのすぐきを販売していた。その理由としては「臭いがしない」、「見映えが良い」、「衛生面」、「賞味期限が長い」などがあがった（自由記述）。ただ、真空パックにすると、乳酸発酵はそれ以上進まないようである。

#### （問30）振り売りの地域と顧客件数

■副問（問29「振り売り」回答者）主にどの地域で行っていますか。また、そこでの顧客はおよそ何件くらいですか。

地域	件数
市内全域	50
西陣	15
大徳寺、新大宮通、建勲神社周辺	無回答
堀川鞍馬口、岩倉	100
上賀茂・下鴨	10
九条・吉田	無回答
京都市内、上京区・中京区	無回答
西陣、出町	100
西陣、梅津、新町等	50
東山区	30
西陣、衣笠	40
上賀茂、太秦	60

N=13 ※無回答1

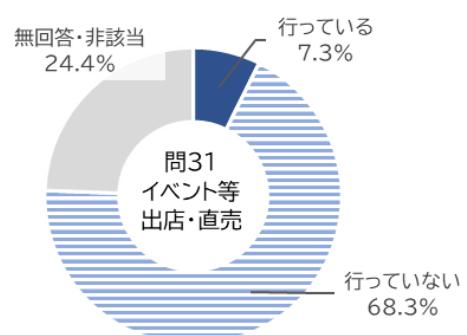
#### （問31）イベントや催事、商店街等への出店・直売

■振り売りや地元イベント時以外に、他地域のイベントや催事、商店街等への出店・直売を行っていますか。

「行っている」場合、主な出店先をお答え下さい。

	回答数	%
行っている	3	7.3
行っていない	28	68.3
無回答	10	24.4
計	41	100.0

出店先FA：弘法市、上賀茂神社の催し等、高野イズミヤ前直売所

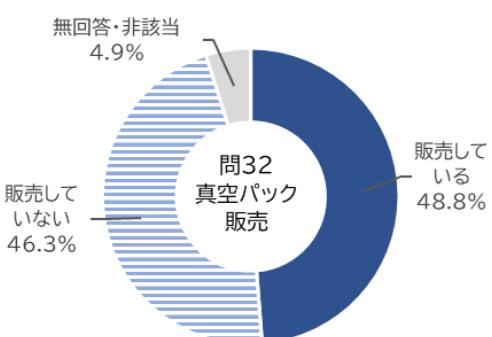


#### （問32）真空パックでの販売

■すぐき（漬物）を真空パックで販売していますか。

「販売している」場合、その理由をお答え下さい。

	回答数	%
販売している	20	48.8
販売していない	19	46.3
無回答・非該当	2	4.9
計	41	100.0



#### 「販売している」理由 FA

	回答数	%
臭いがしない	5	25.0
見映えが良い	3	15.0
衛生面	2	10.0
賞味期限が長い	2	10.0
その他	5	25.0
無回答	5	25.0
計（「販売している」選択者）	20	100.0

※M.T.=110.0

「その他」の内容：自動販売機で販売、変色防止、時代的に、売りやすい、頼まれた時に

#### ④販売面での課題

販売面での課題としては、「知名度が低い、消費者へのPR」25.0%、「価格（卸値が安い、小売価格が高い）」、「顧客の高齢化、若者に人気がない」各7.3%、「人手不足、人員確保」、「年間通じて売れない」各4.9%などがあがっている（自由記述）。「知名度向上、消費者へのPR」に関する意見が比較的多く、次いで高価格の問題や若者へのPRという課題が指摘された。しかし、主に若い農家にはSNSを使って情報発信を行い、すぐきの知名度向上やPRに努めている人が少なからずいることがヒアリングから確認できたことは心強い限りであり、さらなる情報発信が期待される。

一方、漬物販売店サイドでも、すぐきをとにかくまず知ってもらうことが必要と、「味付けしないすぐきパン」や「オリーブオイル漬け」、「刻みすぐきドレッシング」等を商品化するなど、認知度をあげる努力を行っていた。

##### （問33）販売面での課題《自由記述》

■販売面での課題はですか。また、今後の展望をお書き下さい。

	回答数	%
知名度が低い 消費者へのPR	9	22.0
価格（卸値が安い・小売価格が高い）	3	7.3
顧客の高齢化・若者に人気がない	3	7.3
人手不足・人員確保	2	4.9
年間通じて売れない	2	4.9
その他	4	9.8
無回答	21	51.2
計	41	100.0

※M.T.=107.3

「その他」の内容：製造と販売の両立が難しい、品質管理、漬物店の存続 ほか

## (8) すぐきの魅力、すぐき作りで困っていること

### ①すぐきの魅力

すぐきの魅力のうち、訴求（PR）すべきこととしては、「植物性乳酸菌による免疫力向上等」が61.0%で最も多く、次いで「深みのある酸っぱさ・味覚」が58.5%、以下「上賀茂の農家だけで漬けていること」48.8%、「製造から販売まで一貫して行っていること」39.0%、「京の三大漬物」31.7%と続いている。健康機能、味、地域限定性といった魅力が上位に挙がった。

そのうち「最も訴求すべき」項目としては、「無回答」を除くと「深みのある酸っぱさ・味覚」が19.5%で最も多く、次いで「植物性乳酸菌による免疫力向上等」17.1%、「製造から販売まで一貫して行っていること」12.2%となっており、「訴求すべきこと」と1位、2位が入れ替わったが、すぐき農家自らには、いずれも甲乙つけ難い魅力と捉えられている。

特に1位「味覚」の訴求に関しては、基本的かつ重要な訴求点である。すぐき農家ごとに味、風味が微妙に異なることは、それぞれに「個性」を持つということであり、評価できると考えられる。「良い発酵をすれば、こういう香り、酸味であるということを普及する必要がある。美味しいの言語化は難しいけれども、ワインのように細かい表現ができるといい」という若い農家もあった。

「味」に関して、すぐきを専門とする漬物販売店からは「できる限り年中樽から出したままのすぐきを売る。発酵食品だから日が経つにつれて味がかわり、最初のあっさりした味と、夏が過ぎ酸っぱくなつて違う味になることを口頭で説明している」という発言があった。あっさりした酸っぱさの弱い味が好きか、それとも酸っぱさの強い味が好きかは、消費者好みによって選ばれることになる。

#### （問34）すぐきの魅力（3M.A.）

■すぐきの魅力のうち、訴求（PR）すべきことは何と思いますか。3つまで○印をつけて下さい。

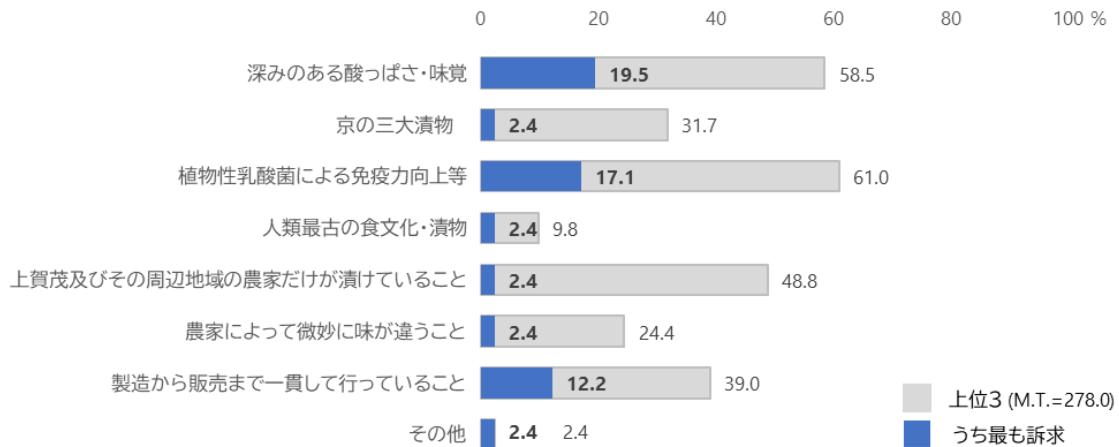
その3つのうち最も訴求すべきものに1つ◎印をつけて下さい。

	上位3		うち最も訴求	
	回答数	%	回答数	%
深みのある酸っぱさ・味覚	24	58.5	8	19.5
京の三大漬物	13	31.7	1	2.4
植物性乳酸菌による免疫力向上等	25	61.0	7	17.1
人類最古の食文化・漬物	4	9.8	1	2.4
上賀茂及びその周辺地域の農家だけが漬けていること	20	48.8	1	2.4
農家によって微妙に味が違うこと	10	24.4	1	2.4
製造から販売まで一貫して行っていること	16	39.0	5	12.2
その他	1	2.4	1	2.4
無回答*	1	2.4	16	39.0
計	41	100.0	41	100.0

\*M.T.=278.0（上位3）、無回答に選択数超過による無効を含む

「その他」の内容： ごはんがすすむ、ごはんによくあう

### 問34 すぐきの魅力



#### ②すぐき作りで困っていること

すぐき作りで最も困っていることでは、最も多いのが「生産・製造・販売コスト高」で 46.3%、次いで「販売収入の減少」と「人手不足」が各 34.1%、「設備・農機具の老朽化」24.4%、「事業継承」17.1%と続いた。「人手不足」は先の販売面での課題にもあがったが、すぐき作りは労働が短期に集中し、長期にはパートやアルバイトを雇用できないため、家族・親族で乗り切ってしまうという事情を表わしていると考えられる。

#### (問35) すぐきづくりで困っていること (2M.A.)

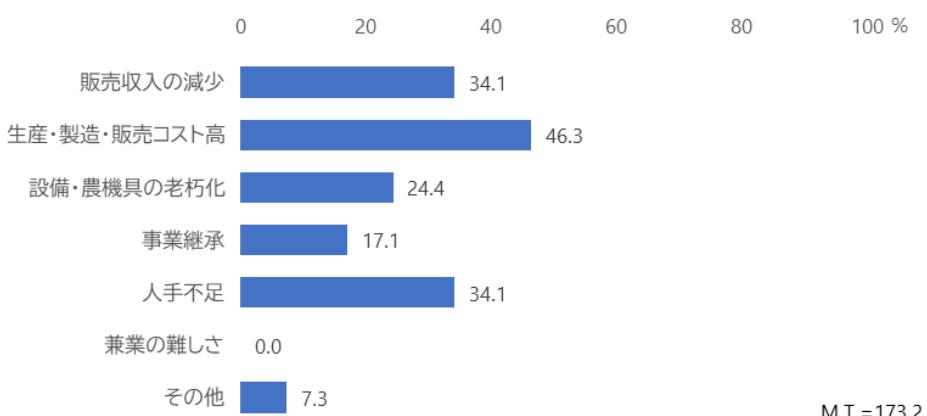
■今、すぐきづくりで最も困っていることは何ですか。2つまで○印をつけて下さい。

	回答数	%
販売収入の減少	14	34.1
生産・製造・販売コスト高	19	46.3
設備・農機具の老朽化	10	24.4
事業継承	7	17.1
人手不足	14	34.1
兼業の難しさ	—	—
その他	3	7.3
無回答※	4	9.8
計	41	100.0

※M.T.=173.2、無回答に選択数超過による無効を含む

「その他」の内容： 水、近年の天候不順、保健所の指導など

### 問35 すぐきづくりで困っていること



## (9) すぐき作りを続ける動機、思い、続けていくための課題、支援

### ① 続ける動機、思い

すぐき作りを「続ける動機、思い」について、世代ごとに見ると、30・40代では、「後世に引き継ぐ役目がある。息子世代のためにも知名度を上げる」、「先代からの顧客のこの味が好きという声がある」、「素晴らしい乳酸菌パワーと魅力を発信していきたい」など、若い世代の力強い声がある。

50・60代では、「冬期の貴重な収入源」、「自分の味を楽しみにしている人がいる。自分も我が家の中が大好き」、「父のすぐきを継承したい」などがあがった。

70・80代は、「後継者はいないが、体が動く間は続ける」、「老夫婦が元気な限り継承したい」、「あと何年続けられるかと思っている」など、涙ぐましい決意と不安な気持ちが述べられた。

(問36) この地域ですぐきづくりを続ける動機、すぐきづくりへの思い《自由記述》

■この地域ですぐきづくりを続ける動機、すぐきづくりへの思いをお書き下さい。

有効回答数 30

#### 30~40代

今まで続いて来た事を、後世に継いで行くのも役目。息子世代の為にも、もっと知名度を上げる

先祖伝来の特産物の継承

先祖伝来の特産物づくりの継承

特に理由はないが、上賀茂地域以外作ってないのと、漬物屋（大手）にその技術がないので、有利と思ってます。

生まれたところから身近にあったすぐきなので、農業を守りたい。伝統を守り、引き継いでいきたい。

京の三大漬物の一つで、伝来の特産物であり、継承していきたい。

収入が他の野菜に比べて多いため。

先代からのお客様からここの味が好き、他では買えないという声があるから。

何百年という歴史あるすぐき漬けの文化を今後も守っていきたいという思いが強くある。先祖代々受け継がれてきた伝統的な製法を今度は自分が後世に伝える責任があると思っているし、すぐき漬けが持つ素晴らしい植物性乳酸菌のパワーとその魅力をこれからも発信していきたい。

昔から受け継がれてきた伝統をとぎれさせる事なく、継承していく。

この地域でしか作っていないから、作り続けたい。

#### 50~60代

代々続くすぐき漬けの味を守りたい。

冬期の貴重な収入源であること。

先祖伝来の特産物づくりの継承。お客様の美味しいいただきましたの声に応えるため。

先祖から継承した地でのすぐきの栽培と継承した製造

自分が作るすぐきの味を気に入ってくれる人が多くいて、毎年楽しみにしてもらっているので励みになる。何よりも自分自身、昔から伝わる家のすぐきの味が大好きである。

上賀茂の特産品への思い。地域のみの生産漬物の継承等

毎年すぐきを楽しみにされているお客様に今年も美味しいと言ってもらう為に、また、父のすぐきを継承する為先祖伝来の特産物づくりの継承

先祖伝来を続ける為

自由に味つけできる。

先祖伝来の特産物づくりの継承

#### 70~80代

先祖伝来の特産物づくりの継承。後継者がいない為、体が動くあいだは続ける。

自分自身も食したいし、このような美味しい漬物をより多くの人に食べてもらいたい。

すぐきの歴史・文化を大切にしたい、何とか継承できないかと娘が大学院に入り研究をしました。論文名：農業生産文化イノベーションの実践的研究—京都すぐき漬けの継承を通じて—

農業の三原則、日照、水利、風通しが悪く継承には大変だと思います。（問35欄外：我々老夫婦が元気な限り継承したい。）

後期高齢になって、後何年すぐき出来るのか、続けられるかなと思っています。

先祖伝来の特産物づくりの継承

伝統のつけものであり、日本人に好まれてきた漬物である。

先祖伝来の為

## ②続けていくための課題、支援

前項同様に「続けていくための課題、支援」についても世代ごとに見ると、30・40代では、「海外への販路開拓」という心強い意見、「農地確保、知名度向上、人員確保」、「新しい加工場建設などが阻まれる用途規制の改正が、貴重なすぐき文化を長く守るために必要」などの意見と、「金銭的支援、補助の充実」の要請がある。

50・60代では、「地域全体として後継者問題」、「気候に合った品種改良の必要」、「木樽等道具のメンテナンス問題」などがあがつた。

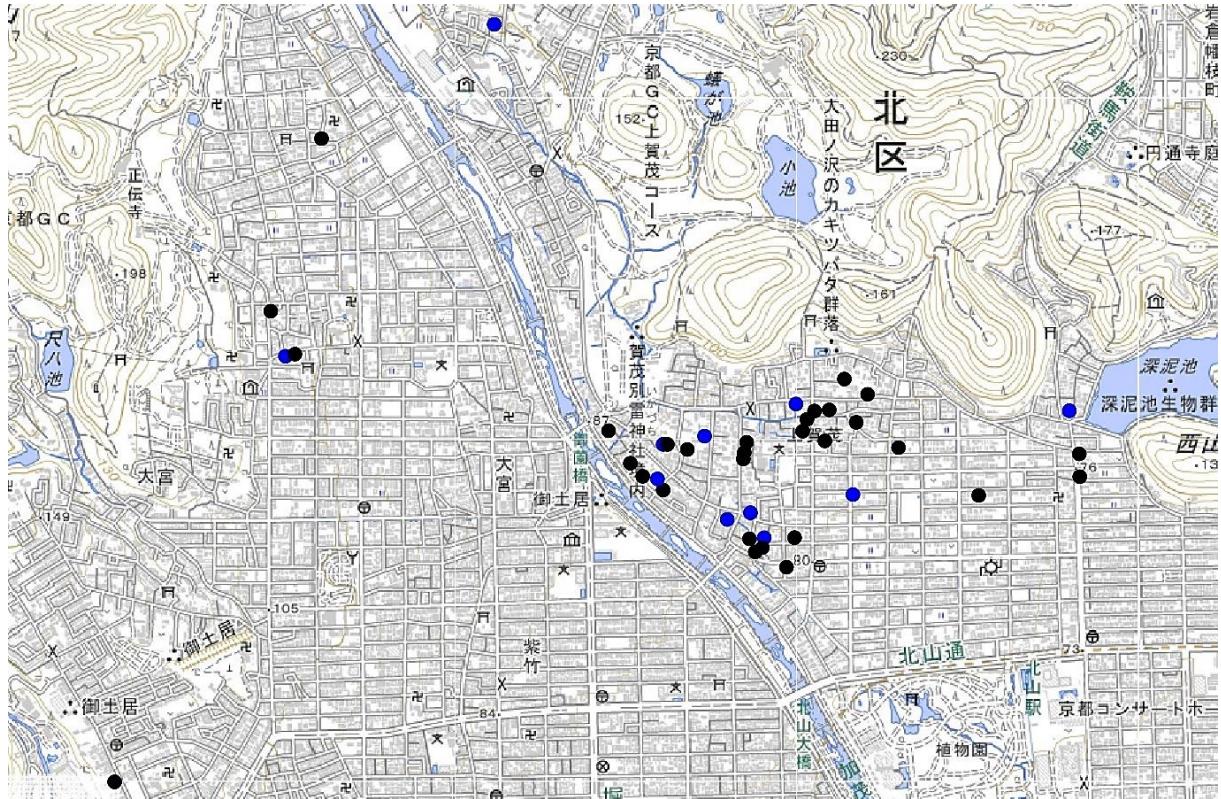
70・80代では、「温暖化で栽培が難しくなっている」、「税金の支払いが大変」、「購入者に価格に見合った品物と思ってもらうこと」など、幅広い課題や支援要請についての意見があがつた。

### (問37)すぐきづくりを続けていくための課題、必要な支援《自由記述》

■すぐきづくりを続けていくための課題は何ですか。また、必要な支援などがあればお書き下さい。 有効回答数 29

30~40代
コスト高、卸し安値、もうかるのかわからない。京都市が何とか力を貸して頂き、知名度、単価を上げてくれる努力をしてほしい。
後継者不足
販路開拓（海外進出等）
販路開拓、人手不足
農地の確保、知名度の向上、人員確保
耕作地の環境変化（鳥獣被害等）対策
人手不足と販売価格の引き上げ（主に卸価格）
沢山のお客様に知ってもらいたい。食べてもらって、また欲しいと思ってもらうことが必要。 食品衛生法改正で加工場の設備要件が厳しくなり、それに伴う高額な設備投資はかなり厳しかった。すぐき漬けが作られている北区は第一種低層住居地域なので、食品衛生法に適合した新たな加工場を建築することさえ法律上許されない地域で、すぐき事業の拡大・よりよい施設の建築・増築が全くできないので成長もできない。国や市町村にしめつけられている状態であるので、すぐき漬けがより良い環境下で行えるよう、貴重な文化を長く守れるように規制緩和と今後の法改正による設備費用などの金銭的支援を強く要求するところであります。国や京都市がすぐき漬け文化を守ろうとしているのが大きな課題です。
資材の高騰、機械の整備・維持・修理等、かかる経費が年々上がっているので、補助等充実させてほしい。
設備などのコスト高がたいへん苦しい。なにかいい支援事業があったら聞かせてほしい。
50~60代
上賀茂地域全体での後継者。コスト削減はしたいがなかなか出来ないので支援していただきたい。
すぐきの皮むき、畑でのすぐき引きの単純作業をしてもらえる人材紹介してほしい。
将来的な人手不足。
練炭室が年々劣化しているので継続が難しい。室はおじいさんの代のをいまだに使っている。
すぐきの周知度アップと販路の拡大。労力低下の補完
すぐきつくりは全工程において大変手間がかかる仕事である。年々気候変動や病害虫などで、材料のすぐきかぶらが作りにくくなっている。この地域で続けていくには、気候に合ったかぶらの品種改良等も考えていく必要があるかも知れない。
卸売価値と直売価格とのギャップ
農業機械、プレス機、塩、肥料等高騰しています。どんな形でも良いので、すぐきづくりに対しての補助金等の支援があれば幸いです。
販路開拓、すぐき販売の収益の「減税」（減税に下線）
販路開拓、後継者
おいしい（味の良い）ものが少ない。生産者が原菜の品質を高める努力が必要。
機械化。面とり皮むきが機械化されれば人手不足は解消する。木樽のメンテナンス。ポリ樽では風情がない。
70~80代
後継者、税金（相続税等）
行政の支援（助成金等）。近年温暖化が進み今後栽培が難しくなる中、収入が見込めないので継承はできない。会社員をしている方が高い収入を得られる。
すぐき漬には自宅の場所を要します。年間の税の支払いも大変です。
同上（後期高齢になって、後何年すぐき出来るのか、続けられるかなと思ってます。）
後継者
比較的高価格であり、購入した方が価格に見合った品物と思ってもらうことが必要である。生産者によって微妙な味の違いはあるが、それが「ていねい」に漬けられたものを感じてもらうことが重要である。

すぐき農家マップ（アンケート回答者）うち青○は天秤押しを行っている農家



## (10) すぐきと地域の祭礼行事等

### ①「すぐき奉納」「すぐき道中」

・次節に詳述するように、上賀茂及びその周辺地域のすぐき農家の戸主で構成されるすぐき作りの保存・継承団体である「京の上賀茂すぐき倶楽部」は、毎年12月上賀茂神社への「すぐき奉納」と「すぐき道中」を恒例行事として行っている。新酒などと同様、氏神にその年にできたものを供えるのである。当時を知る年配のすぐき農家へのヒアリングでは、この行事は、もとは神社側の「すぐきを奉納するのであれば、その途中すぐき道中をやってほしい」という要請で始まったものである。当時、和歌山の梅農家が上賀茂神社に梅を奉納する際、「梅道中」をやっていたのにならったと言う。そのとき、現在冬季に行っている神社境内での樽みこし等の展示も許可されたとのことであった。

### ②上賀茂の伝統行事の担い手

上賀茂地域周辺には数多くの伝統行事があり、すぐき農家はその主要な担い手となっている。

その1つ「やすい祭(やすい花)」という花鎮め行事は、平安時代末期に始まり、疫神を鎮めるための伝統行事で、稻の花が早く飛び散らないようにという農耕の予祝行事の意味もある祭りである。毎年葵祭と同じ5月15日に行われ、国指定の無形民俗文化財であり、すぐきと同様に、京都市の「京をつなぐ無形文化遺産「京の年中行事」」にも登録されている。上賀茂やすらい踊保存会の役員は、古くから住む農家が中心であるが、祭を支える上賀茂岡本町と梅ヶ辻町の2つの町では農家が減り、残った農家もほとんどが兼業農家で、町内の行事を手伝うことが困難なため人手の確保が課題となっている。

すぐき農家は、そのほか川上やすらい花や上賀茂さんやれ、深泥池六斎念佛、大田神社の巫女神楽、上賀茂神社の賀茂競馬などの行事を中心的に担い、あるいは裏方を務めるなど、その維持に貢献してきたが、今後も地域をあげて伝統行事を維持・継続していくことが期待される。

### ③コミュニティとの関係

農家の振り売り等を通じて地域住民がその家の野菜やすぐきのなじみ客になっているが、話をしながら交流をし、その年のすぐきの出来の評価なども聴いて次の漬け込みの参考にすると言う。また、住宅地域でもあり、たい肥や農薬散布などの時には、近隣の家を戸別に訪問して事前に知らせたり、休日などは朝早くから音の出る機械による農作業はしないなど気を遣っている農家も多い。



## (11) すぐきの保存・継承・振興に向けて

### ①京の上賀茂すぐき俱楽部

すぐき農家で構成される「京の上賀茂すぐき俱楽部」（以下「俱楽部」と略）は、すぐき作りの保存・継承を担うすぐき振興団体として位置づけられるが、本節では、主に「俱楽部」役員へのヒアリング等で得られた情報・資料から、活動概要等を記述する。

#### 1) 設立経緯

戦後再興された「上賀茂すぐき組合」が、その後JA京都市上賀茂支部の組織として「上賀茂特産野菜研究会」となり、その一部会であった「上賀茂すぐきの会」の趣旨を引き継ぎ、平成24年にJAから自立した「俱楽部」が設立された。

#### 2) 目的と事業

「俱楽部」の「規約」によると、目的は「地域の農業生産の振興を旨として、すぐき及びすぐき漬けの品質向上と普及会拡大に勤めること」（第1条）。事業は「この目的を達成するため、①すぐきの研究及び栽培技術の向上に必要な事業、②すぐき漬けの普及活動、③その他目的達成に必要な事業」を行う、としている。

#### 3) 活動内容

会員数は31名である（令和6年8月現在）。すぐき生産農家の約4分の3が入会している。31名の中には、近々高齢のため退会が決まっている会員も含まれると言う。

現在の主たる活動としては、前述の、毎年12月初旬上賀茂神社への「すぐき奉納」であり、一の鳥居から神社本殿までの道中を樽みこし3基をメンバー4人ずつが担いで「すぐき道中」として練り歩く。奉納を終えると、境内で参拝客にすぐきを配布してPRする。また、参詣客に上賀茂特産のすぐきのことを認知してもらうため、11月から翌年2月まで神社境内にすぐき道中で使うみこしや樽を展示することも恒例行事となっている。平成20年から続く行事である。

事業としては、「俱楽部」の「目的」に最もかなうと考えられる「食味会」は、コロナ前までは折にふれて行っていたが、ここ数年は実施できていない。ある程度各家のすぐきの味の底上げを図るため、各家がすぐきを持ち寄り、食べ合って批評し合う。皆が美味しいと思った家の漬け込み作業を見学して学ぶという趣旨の事業である。そのほか、年1回程度の播種前の農薬の講習会や食品衛生法改正時等の講習会など、JA主催の講習会には「俱楽部」として参加している。

#### 4) 保存・継承のための取組

「俱楽部」は、地域の課題として、第一にすぐき作りの後継者問題であると捉えており、生産コストの上昇等も経営的に厳しいと指摘する。ただ、他の地域と比べると、上賀茂地域はまだ若い後継者がいるという認識もある。「俱楽部」には、「技」の担い手として食味会等による技の維持・向上といった自己研鑽とともに、知名度向上や販路開拓に向けた内外への情報発信やPR・普及活動など、さらなるすぐき作りの保存・継承に向けた取組が期待される。

### ②今後の課題

アンケート調査では、「販売面での課題」として、「知名度向上」「高価格」「若者へのPR」「年間通じて売れること」など、また「すぐき作りを続けていくための課題」としては、「販路開拓」

「知名度向上」「人員確保」「規制緩和」「後継者問題」「品種改良」「道具等のメンテナンス」など、さまざまな課題があがった。「課題」は山積しているが、最後に、後継者の問題や人員確保、規制緩和、品種改良など根本的な課題をも射程に入れつつ、販路開拓や知名度向上等につながる、すぐき作りの保存と継承、振興のために必要な要件を取りまとめる。

#### 1) すぐきの「文化的価値」

何よりすぐき作りの保存・継承・振興活動の積極的な展開が不可欠である。「すぐき俱楽部」が主体となって、小中学校での食育・ワークショップや、すぐき体験の受け入れなど、知名度向上や販路開拓に向けた内外へPR・普及活動や情報発信活動を展開していくことが重要である。そのためには、「我が家」すぐきの価値、すぐき作りの価値は何かを自ら確認し認識する。何より「味」は食文化の基本的価値であり、良質のすぐきを栽培する技術、施肥、採種方法、漬ける際の塩加減、室の温度管理など、また、伝統的製法にこだわることも生産文化を含む食文化の「価値」と言える。こうした価値があるからこそ、「高級」で「高価格」であることも「価値」とともに訴求していく。「文化的価値」は、すぐき農家の誇りの「核」であり、情報発信の源泉でもある。

#### 2) すぐきの恒常的な情報発信

次に、すぐきとすぐきに関連する活動についての情報発信である。若い農家には、SNSですぐきとはどんな漬物か、どうやって作るかといったことや、調理方法、アレンジメニューなどを発信している人が何人かいた。心強い限りであるが、個々人に任すのではなく、さらに組織的に恒常的な情報発信を行う必要がある。「すぐき俱楽部」のホームページ等の開設は不可欠である。特に「若い人に地域の食文化を伝えていくことを考えると、ネットに関心を持つてもらえるような情報を乗せることに意味がある。ミシュランではないが、引力になる検索サイトが構築されると良い」という学識経験者のアドバイスに耳を傾けるべきである。

#### 3) 行政、マスコミ等との連携

12月の天秤押しによる漬け込み風景やすぐき奉納・すぐき道中は新聞等で取り上げられたことはあるが、「季節の風物詩」にとどまらない今後の新しい組織的な活動は、行政の農業振興担当部署等と連携し、マスコミに訴えるといったパブリシティの活用が効果的である。令和7年1月に実施し、予想以上の市民が参集した「すぐき市民フォーラム」の機運を継続していく必要がある。すぐき農家はすぐき作りを残したいと切実に思っていたとしても、すぐきを「残したい」と思う外部の消費者、「すぐきファン」を増やしていくことが、今後の活動の強力な後押しになるはずである。

#### 4) 門戸開放、交流、連携

「すぐき俱楽部」は、現在、男性戸主による「内向き」の集まりであるが、男性のみでなく、すぐき作りを支えている女性も「会員」として迎え入れ、多様な知恵を結集していくべきであろう。また、自主的な食味会や学習会等を実施する際には、例えば「食文化」、「うま味」、「乳酸菌」といったテーマに応じた学識経験者等を招くなど、外部の専門人材との交流や連携を行っていく。さらに、他の地域で食文化に関して同様の取組を行っている団体等との交流を図り、お互いの保存・継承等に関わる課題を共有し、解決方向を見出していくことも、今後の活動の大きなエネルギーになると考えられる。



# 資料編

# I すぐき農家の方々へのアンケート調査

## 1. 調査の概要

(1)調査目的 すぐき農家とすぐき生産の現状と課題等について調査することを目的として実施した。

※本調査は「京の食文化すぐき調査研究発信事業」（文化庁「令和6年度『食文化ストーリー』創出・発信モデル事業」）の一環として実施。

(2)調査対象 京都市内のすぐき農家46人  
※調査時点において京都市農業協同組合が把握しているすぐき生産農家。令和6年度の作付予定がなく回答を辞退した農家を除く。

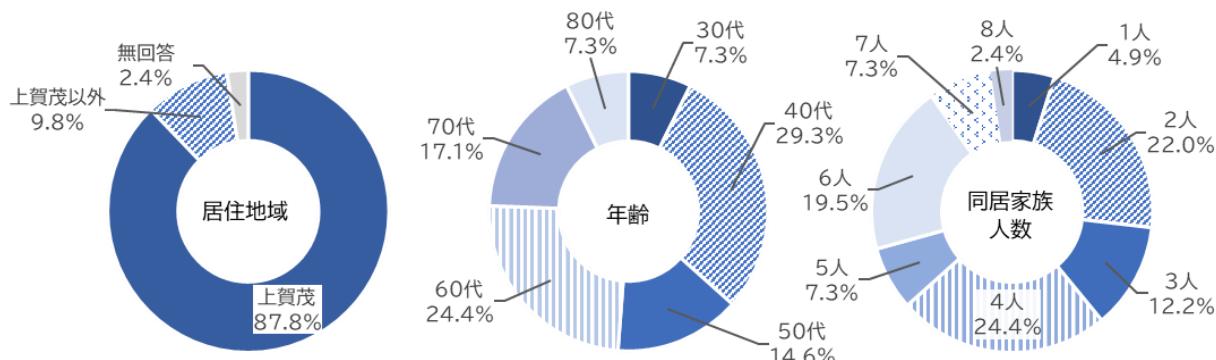
- (3)調査項目
- 1) 営農状況について（問1～9）
  - 2) すぐきの生産状況について（令和5年度）（問10～13）
  - 3) 栽培方法について（問14～16）
  - 4) 製造方法について（問17～27）
  - 5) 販売方法について（問28～33）
  - 6) その他（すぐきの魅力、すぐきづくり継承の課題等）（問34～37）

(4)調査時期 2024（令和6）年8月5日～8月30日（締め切り）

(5)調査方法 郵送法及び訪問留置法

(6)回収結果 有効回収数（率）42人（91.3%）  
うち 有効回答数（率）41人（89.1%）※「販売していない」1件を含む  
無効回答数（率）1人（2.2%）※「やめた」と記載、フェイスシートのみ回答

### (7)回答者の内訳(N=41)



(注) 1. グラフに母数 (N) の記載がない場合は、N=41 である。

2. FA 内容を分類集計した場合は、各項目に含まれる記載内容を「回答内容」として示した。

## 2. 調査結果

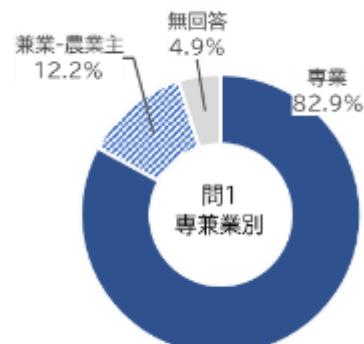
### 1. 営農状況について

- 専業農家が約8割。すぐき作付面積が50a以上の農家が約3割、半数は米作をしていない。(問1、問3)
- 約8割は居住地域にすぐきの栽培地がある。3分の2が土地不足等を理由に居住地以外の栽培地を確保している。出作先は主に市内・左京区の大原、岩倉など。(問5、問7)
- すぐきづくりに携わる人数は、約6割が家族を中心に4人前後。後継者がいる農家は全体の3分の1。(問8、問9)

### 問1 専兼業別

■専兼業別ではどれですか。また兼業の場合、職種を教えて下さい。

	回答数	%
①専業	34	82.9
②兼業 - 農業主	5	12.2
③兼業 - 農業従	-	-
無回答	2	4.9
計	41	100.0

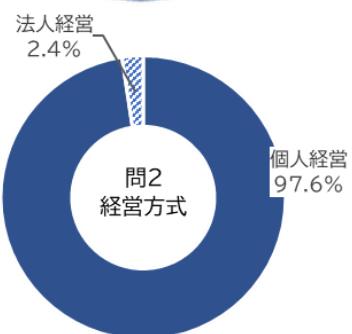


②の職種FA: マンション経営・不動産業(4)、公務員

### 問2 経営方式

■経営方式はどれですか。

	回答数	%
①個人経営	41	97.6
②法人経営	1	2.4
計	41	100.0



※複数回答あり

### 問3 作付延べ面積

■作付延べ面積はどれほどですか。

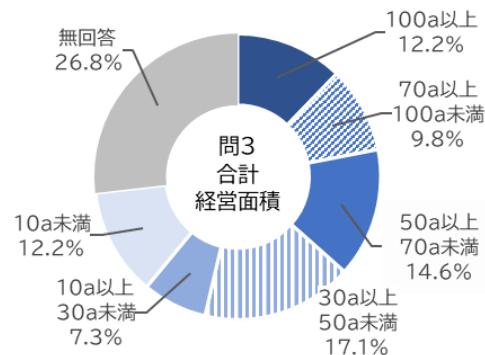
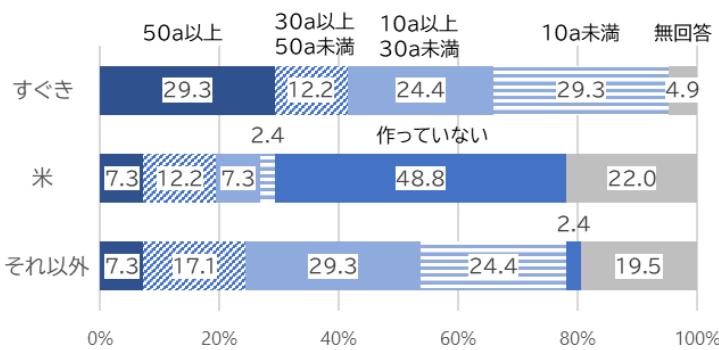
	①すぐき		②米		③それ以外	
	回答数	%	回答数	%	回答数	%
50a以上	12	29.3	3	7.3	3	7.3
30a以上50a未満	5	12.2	5	12.2	7	17.1
10a以上30a未満	10	24.4	3	7.3	12	29.3
10a未満	12	29.3	1	2.4	10	24.4
0(作っていない)			20	48.8	1	2.4
無回答	2	4.9	9	22.0	8	19.5
計	41	100.0	41	100.0	41	100.0

### ④合計経営面積

	回答数	%
100a以上	5	12.2
50a以上100a未満	4	9.8
50a以上70a未満	6	14.6
30a以上50a未満	7	17.1
10a以上30a未満	3	7.3
10a未満	5	12.2
無回答	11	26.8
計	41	100.0

平均値55.3／中央値48／最大値160／最小値0.8

### 問3 作付延べ面積



### 問4 耕作地のある場所(M.A.)

■耕作地のある場所について教えて下さい(複数回答可)。

	回答数	%
①居住地域	33	80.5
②居住地域以外・市内	27	65.9
③市外	7	17.1
計	41	100.0

※住所が上賀茂の場合、上賀茂=居住地域としてカウント

②居住地以外・市内FA※複数回答 N=27

区	場所	回答数	(回答内容)
左京区	大原	16	
	岩倉	10	
	静原	6	
	その他	5	
北区	西賀茂	2	静市、市原、木野、松ヶ崎、上高野
	その他	1	紫野
伏見区		2	巨椋、不明1

③市外FA: 亀岡市(5)、城陽市、宇治市、久御山町

### 問5 すぐきの栽培地(M.A.)

■問4のうち、すぐきの現在の耕作地、栽培したことのある耕作地はどれになりますか(複数回答可)。

	回答数	%
①居住地域	32	78.0
②居住地域以外・市内	27	65.9
③市外	4	9.8
計	41	100.0

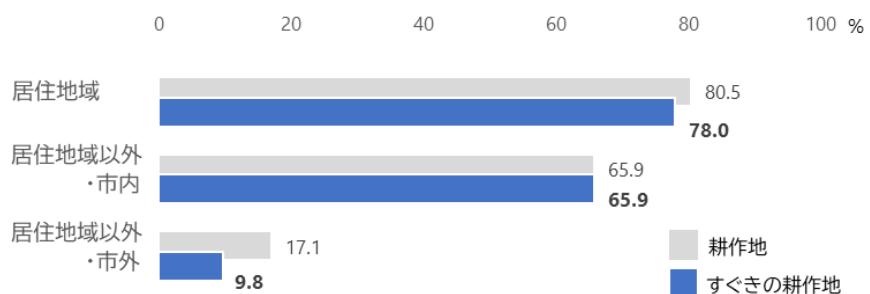
②居住地以外・市内FA※複数回答 N=27

区	場所	回答数	(回答内容)
左京区	大原	19	
	岩倉	15	
	静原	10	
	その他	5	静市、市原、木野、松ヶ崎、上高野
その他		4	(北区)西賀茂、不明1(伏見区)巨椋(右京区)京北

※過去の耕作地を含むため、問4と不整合

③市外FA: 亀岡市

#### 問4・問5 耕作地のある場所とすぐきの耕作地

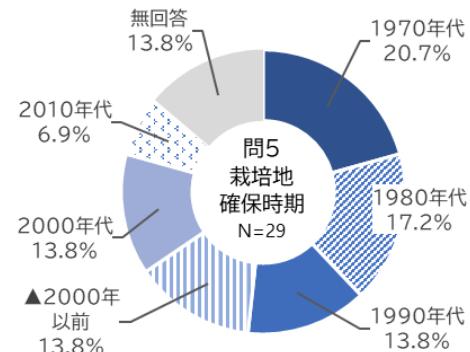


#### 問6 居住地域以外の栽培地を確保した時期

■副問(問5②③回答者)居住地域以外の栽培地はいつから確保されていますか。

	回答数	%
1970年代	6	20.7
1980年代	5	17.2
1990年代	4	13.8
▲2000年以前	4	13.8
2000年代	4	13.8
2010年代	2	6.9
無回答	4	13.8
計(問5②③回答者)	29	100.0

※②③の両方に回答した2件を含む



#### 問7 居住地域以外の栽培地を確保した理由(F.A.)

■副問(問5②③回答者)その理由は何ですか。

	回答数	%
耕作地不足・耕作地の拡大	9	31.0
先代から継承	4	13.8
播種・収穫・出荷の早期化	4	13.8
借地	2	6.9
すぐきに適している	2	6.9
その他	3	10.3
無回答	5	17.2
計(問5②③回答者)	29	100.0

※M.T.=113.8

#### (回答内容)

作付を増やすため、相続で地元の土地が減った 等  
祖父が購入した農地  
早く収穫が可能、少し涼しいので早くまける  
親戚の所有地を借りている  
気候が涼しく寒暖差がある  
農地区画整理による代替地、家に近い、耕作依頼

#### 問8 すぐきづくり従事人数

■すぐきづくりに従事する方は何人ですか。

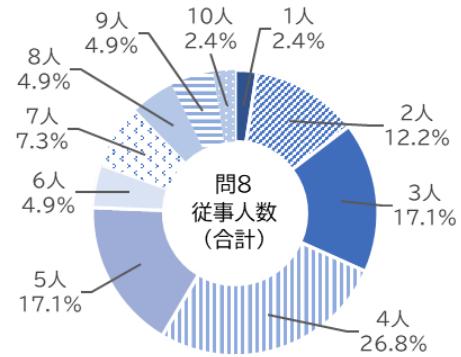
	家族	
	回答数	%
0人*		
1人	3	7.3
2人	7	17.1
3人	11	26.8
4人	14	34.1
5人	5	12.2
6人	1	2.4
計	41	100.0

※記入なし=「0人」でカウント

〈参考〉すぐき作り従事人数(家族+その他)

	回答数	%
1人	1	2.4
2人	5	12.2
3人	7	17.1
4人	11	26.8
5人	7	17.1
6人	2	4.9
7人	3	7.3
8人	2	4.9
9人	2	4.9
10人	1	2.4
計	41	100.0

平均値4.6／中央値4

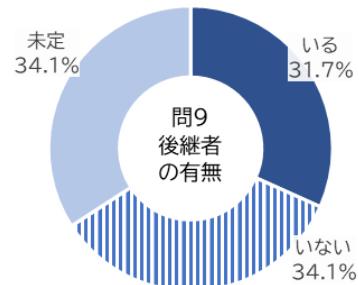


問9 すぐきづくりの後継者の有無

■すぐきづくりの後継者はおられますか。

	回答数	%
①いる	13	31.7
②いない	14	34.1
③未定	14	34.1
計	41	100.0

①の続柄FA:長男(6)、子(5)、息子



## 2. すぐきの生産状況（令和5年度）について

- すぐきの栽培面積は、居住地域では約8割が30a未満、回答農家の3分の1は居住地域に栽培地がない。居住地以外では30a以上が約3割など、居住地域と比較して栽培面積が広い傾向。（問10）
- 約6割の農家が1トン以上のすぐき（漬物）を生産・販売している。生産物に占めるすぐき（漬物）販売額の割合は約7割の農家で50%以上と、農家収入に占める比重が高い。（問11-13）

### 問10 すぐきの栽培面積

■すぐきの栽培面積はどれほどになりますか。①②それぞれにお答え下さい。  
居住地域以外の栽培地については合計でお答え下さい。

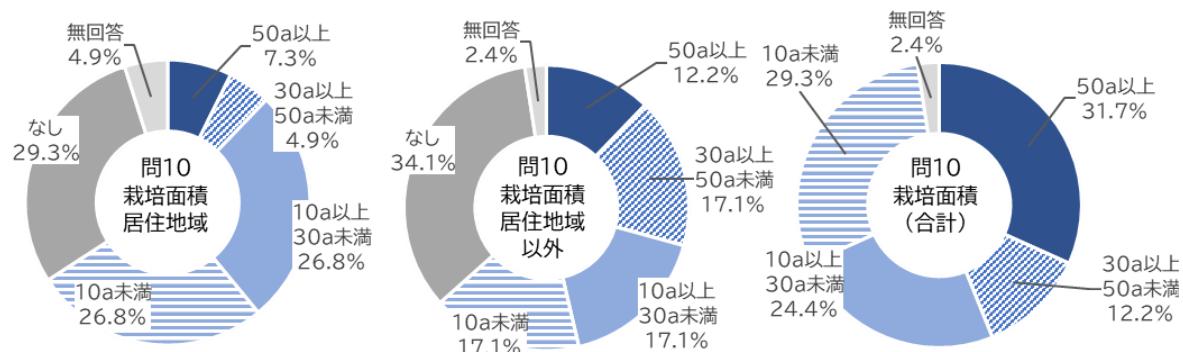
	①居住地域		②居住地域以外	
	回答数	%	回答数	%
50a以上	3	7.3	5	12.2
30a以上50a未満	2	4.9	7	17.1
10a以上30a未満	11	26.8	7	17.1
10a未満	11	26.8	7	17.1
なし	12	29.3	14	34.1
無回答	2	4.9	1	2.4
計	41	100.0	41	100.0

※問5、問10の両方に無回答を含む

〈参考〉栽培地面積合計(①居住地域+②居住地域以外)

	回答数	%
50a以上	13	31.7
30a以上50a未満	5	12.2
10a以上30a未満	10	24.4
10a未満	12	29.3
無回答	1	2.4
計	41	100.0

平均値28.5／中央値20／最大値100／最小値0.5



### 問11 すぐき(漬物)の生産量

■すぐき(漬物)の生産量はどれくらいですか。①②それぞれにお答え下さい。  
現住所以外の栽培地については合計でお答え下さい。

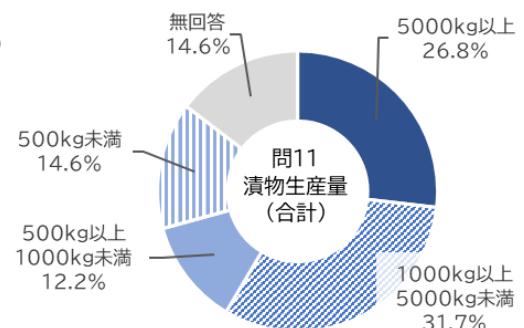
	①居住地域		②居住地域以外	
	回答数	%	回答数	%
5000kg以上	7	17.1	4	9.8
1000kg以上5000kg未満	14	34.1	6	14.6
500kg以上1000kg未満	4	9.8	2	4.9
500kg未満	6	14.6	2	4.9
0kg(なし)	4	9.8	21	51.2
無回答	6	14.6	6	14.6
計	41	100.0	41	100.0

※問17で居住地以外に加工場がある農家はなく、②は原菜の生産量

〈参考〉漬物生産量合計(①居住地域+②居住地域以外)

	回答数	%
5000kg以上	11	26.8
1000kg以上5000kg未満	13	31.7
500kg以上1000kg未満	5	12.2
500kg未満	6	14.6
無回答	6	14.6
計	41	100.0

平均値3,966／中央値1,500／最大値36,000／最小値50



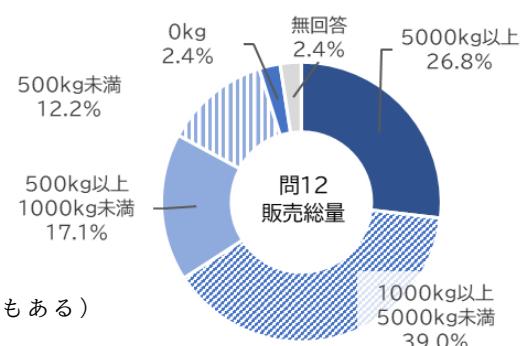
### 問12 すぐき(漬物)の販売総量

■すぐき(漬物)の販売総量はどれほどですか。

	回答数	%
5000kg以上	11	26.8
1000kg以上5000kg未満	16	39.0
500kg以上1000kg未満	7	17.1
500kg未満	5	12.2
0kg*	1	2.4
無回答	1	2.4
計	41	100.0

※販売していない（親戚に配る、少量は漬けられない、廃棄分もある）

平均値3,887／中央値1,450／最大値36,000／最小値0

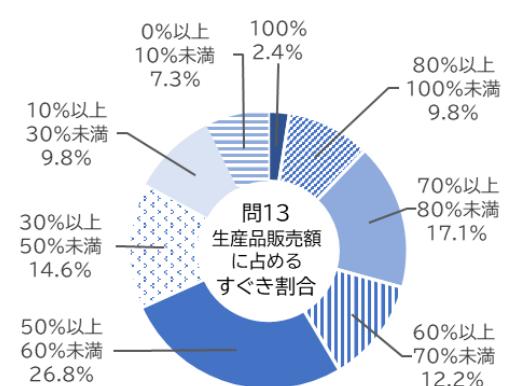


### 問13 生産品全体の販売額にすぐき(漬物)の販売額が占める割合

■生産品全体の販売額にすぐき(漬物)の販売額が占める割合はおよそ何%くらいですか。

	回答数	%
100%	1	2.4
80%以上100%未満	4	9.8
70以上80%未満	7	17.1
60以上70%未満	5	12.2
50%以上60%未満*	11	26.8
30%以上50%未満	6	14.6
10%以上30%未満	4	9.8
0%以上10%未満	3	7.3
計	41	100.0

※「50%以上 60%未満」は、全て 50%



### 3. 栽培方法について

- 約6割が先祖からの栽培方法を継承、9割以上が自家で代々種子を確保・継承している。(問14、問15)
- 栽培時に気を配ることは、病害虫対策、交雑防止、天候・気候など。(問16)

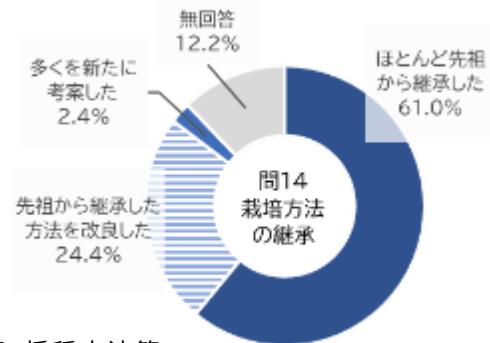
#### 問14 栽培方法の継承

■栽培方法はどういうものですか。

	回答数	%
①ほとんど先祖から継承した	25	61.0
②先祖から継承した方法を改良した	10	24.4
③多くを新たに考案した	1	2.4
④その他	—	—
無回答*	5	12.2
計	41	100.0

\*②を選択し、FAで製造方法について回答している3件を含む

②改良点FA:農機の導入(5)、種の変更(2)、薬剤の導入、施肥、播種方法等

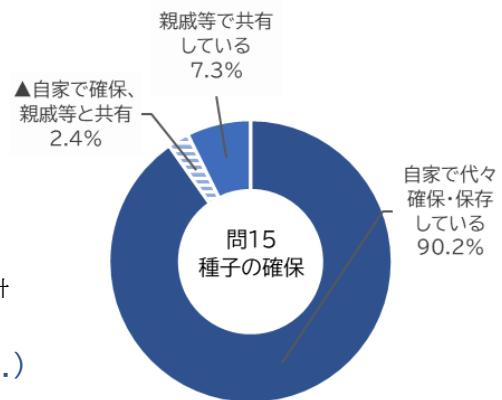


#### 問15 すぐきの種子の確保

■すぐきの種子についてはどのように確保していますか。

	回答数	%
①自家で代々確保・保存している	38	92.7
②親戚等で共有している	4	9.8
③種苗会社等から購入している	—	—
④その他	—	—
計	41	100.0

\*複数回答 (M.T.=102.4)、右グラフでは複数回答分 (▲) を別集計



#### 問16 すぐき栽培で気を配ること、自家独自の工夫(F.A.)

■すぐきを栽培する際、気を配ることは何ですか。

また、自家独自の栽培の工夫等があれば教えて下さい。《自由記述》

	回答数	%
病害虫対策	21	51.2
交雑防止	12	29.3
気候・天候	10	24.4
連作障害	4	9.8
肥料	3	7.3
獣害対策	2	4.9
水はけ	2	4.9
除草	2	4.9
播種	2	4.9
その他	3	7.3
無回答	10	24.4
計	41	100.0

(回答内容)  
 根こぶ病対策  
 溫暖化、台風等  
 土壤消毒  
 良質の有機配合肥料、追肥のタイミング等  
 サブソイラーをかける  
 播種直後の除草剤使用  
 時期の分散、時期の変更  
 かぶの太り具合、収穫・清掃、4WD軽トラ

\*M.T.=173.2

#### 4. 製造方法について

- 居住地域以外に加工場がある農家はなく、居住地域以外で栽培された原菜はすべて居住地域で加工されている。(問17)
- 半数以上が先祖から継承した製造方法を用いている。主な改良点はプレス機や電気室の導入など。(問18)
- 本漬けでの天秤押しを行っている農家は11件。2000年代に天秤押しをやめた農家が多い。時候なれを製造している農家は7件、炭・練炭を使用している農家は11件といずれも少数派。(問19～問24)
- 大桶や四斗樽、天秤棒など昔使っていた道具を残している農家は3割。日誌・史料等は、現在すぐきづくりに携わる世代が作成した記録類のみで、古文献等は残っていない。(問25、問26)
- 最も気を配る工程は、塩加減、室の温度、押し具合など。(問27)

#### 問17 すぐき(漬物)の加工場のある場所(M.A.)

■すぐき(漬物)の加工場があるのはどこですか(複数回答可)。

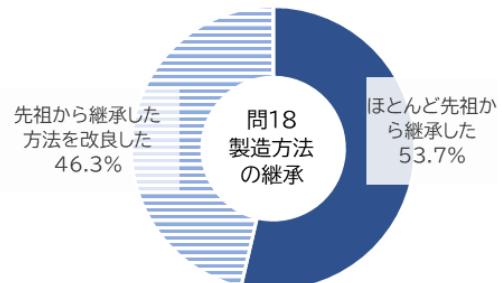
	回答数	%
①居住地域※	41	100.0
②居住地域以外	—	—
計	41	100.0

※上賀茂在住者の場合、上賀茂=居住地域としてカウント

#### 問18 製造方法の継承

■製造方法はどういうものですか。

	回答数	%
①ほとんど先祖から継承した	22	53.7
②先祖から継承した方法を改良した	19	46.3
③多くを新たに考案した	—	—
④その他	—	—
計	41	100.0



#### ②改良点FA

	回答数	%
①プレス機の導入	11	57.9
②電気室の導入	4	21.1
③機械化	3	15.8
④その他	2	10.5
無回答	1	5.3
計(②選択者)	19	100.0

※複数回答 (M.T.=110.5)

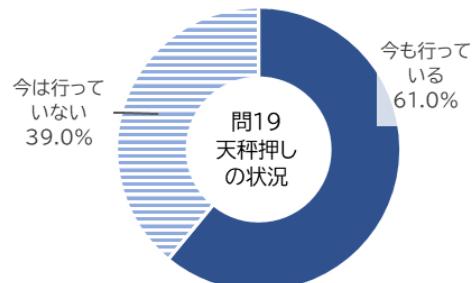
「その他」の内容:ムロの入れ方、温度計、重石、むろを自宅に作る

#### 問19 天秤押しの状況

■天秤押しを現在も行っていますか。

「②今は行っていない」場合、何年ごろにやめましたか。

	回答数	%
①今も行っている	25	61.0
②今は行っていない	16	39.0
計	41	100.0



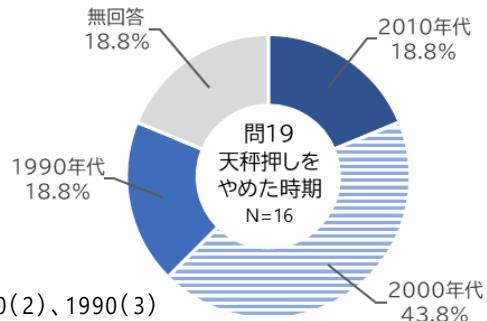
※京の上賀茂すぐき倶楽部会長によると「現在もほとんどの農家は荒漬けには天秤を使っている」。「天秤押し」は本漬けに用いる用語で、②を選択した人も荒漬けは天秤を用いている可能性が高い。

## ②の天秤押しをやめた時期FA

	回答数	%
2010年代	3	18.8
2000年代	7	43.8
1990年代	3	18.8
無回答	3	18.8
計(②選択者)	16	100.0

〈参考〉①の本漬けの天秤押しをやめた時期:2020(2)、2015、2000(2)、1990(3)

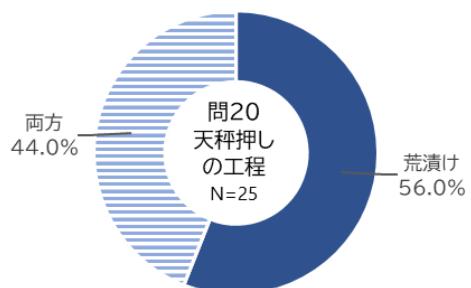
※「参考」は、②を選択し欄外に「本漬けの天秤押しをやめた年」を特記、もしくはFAに記入があり問20で①を選択している場合



## 問20 天秤押しの工程

■副問(問19①回答者)どの工程で行っていますか。

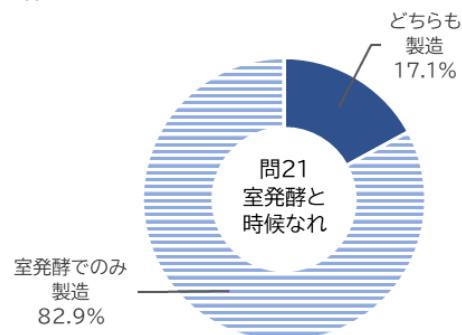
	回答数	%
①荒漬け	14	56.0
②本漬け	—	—
③両方	11	44.0
計(問19①回答者)	25	100.0



## 問21 室発酵と時候なれ

■お宅では、室での発酵によるすぐき、時候なれすぐきのどちらを作っていますか。

	回答数	%
①どちらも製造	7	17.1
②室発酵でのみ製造	34	82.9
③時候なれでのみ製造	—	—
計	41	100.0

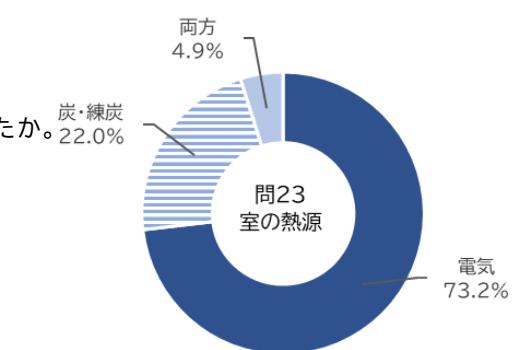


## 問22 室の形式

■お宅の室は固定式ですか。組立式ですか。

	回答数	%
①固定式(土壁製)	9	22.0
②固定式(コンクリート製)	29	70.7
③組立式	3	7.3
▲固定式(地下)	1	2.4
無回答	1	2.4
計	41	100.0

※複数回答 (M.T.=104.9)、「固定式(地下)」は欄外記入分

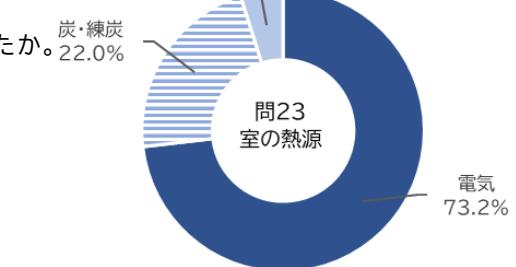


## 問23 室の熱源

■室の熱源は何ですか。

また、「①電気」「③両方」の場合、いつごろ電気を導入しましたか。

	回答数	%
①電気	30	73.2
②炭・練炭	9	22.0
③両方	2	4.9
計	41	100.0



### ①③の電気導入時期FA

	回答数	%
2010年代	1	3.1
2000年代	1	3.1
1990年代	1	3.1
1980年代	3	9.4
1970年代	1	3.1
その他	1	3.1
無回答	24	75.0
計(①③選択者)	32	100.0

(回答内容)

2018

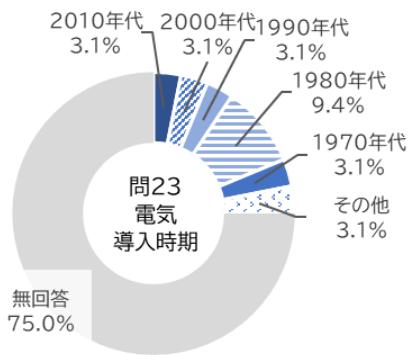
2000

1990

1980

1974

父の代



### 問24 室以外の発酵方法

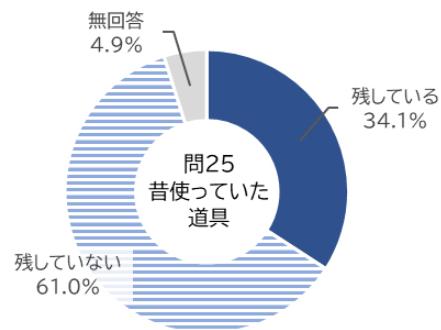
■室がない方におたずねします。では、すぐきの発酵はどのように行っていますか。

(該当なし)

### 問25 昔使っていた道具

■そのほか昔使っていた道具は残していますか。

	回答数	%
①残している	14	34.1
②残していない	25	61.0
無回答	2	4.9
計	41	100.0



### ①の残している道具FA

N=14 (回答内容)

桶、樽	7
天秤棒	4
重石	2
その他	3

殺し桶、木桶、木の樽(四斗樽)、大樽

荒漬け用の天秤棒

地室、滑車、組ワラ、木蓋

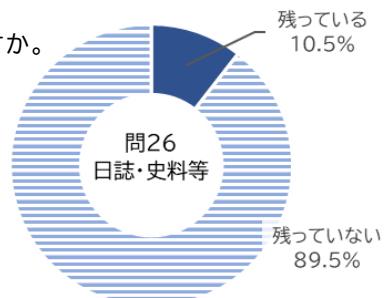
※無回答 3 件

### 問26 日誌、史料等

■昔の製造法や生産高などについて書かれた日誌や史料等は残っていますか。

	回答数	%
①残っている	4	9.8
②残っていない	34	82.9
計	41	100.0

①残っている日誌等FA: 漬け込み日程等、ビデオ、頭の中、作業日誌・工程メモ



### 問27 最も気を配る工程、自家独自の工夫、美味しさの決め手(F.A.)

■製造工程の中で最も気を配る工程、自家独自の工夫は何ですか。

何が美味しい決め手になりますか。《自由記述》

	回答数	%
塩加減	21	51.2
室の温度	16	39.0
押し具合(天秤)	9	22.0
良質のすぐき菜	5	12.2
室に入れるタイミング・日数	5	12.2
菌、発酵具合	4	9.8
その他	4	9.8
無回答	10	24.4
計	41	100.0

(回答内容)

荒漬けの塩度、塩分計で細かく濃度管理  
温度を一定に保つ事  
天秤棒と石のおもりの工夫、プレス圧  
有機質肥料で良質なすぐき菜を栽培  
塩漬けしてから室に入れるまでの日数  
良い菌でよく発酵させる  
約1週間で販売、さっちりムロにいれる、  
漬込み作業、秘伝

※M.T.=180.5

## 5. 販売方法について

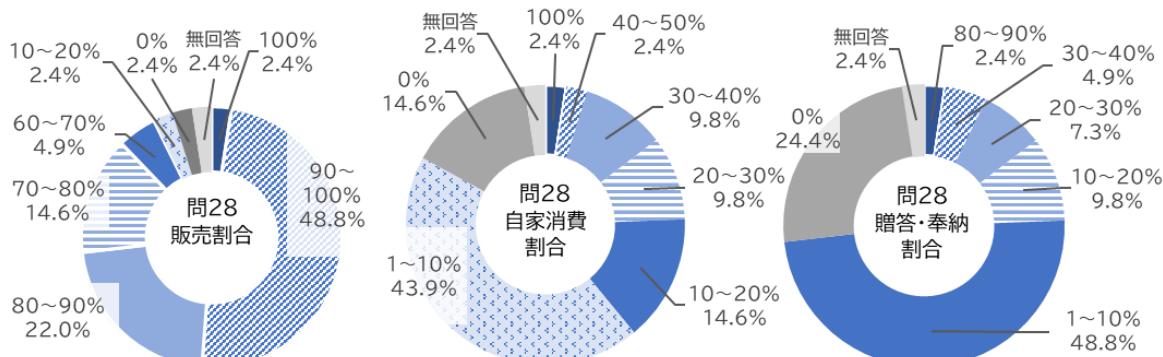
- 約半数の農家で販売割合が90%以上、その大半は漬物屋等への卸売。約7割が自宅での直販、約3割が注文販売、振り売り、無人直売（自販機等）を行っている。（問28、問29、問30）
- イベントや商店街に出店している農家は1割に満たない。臭いがしない、見映えがよい等の理由で、約半数が真空パックを販売。（問31、問32）
- 販売面の課題は、知名度の低さ、卸値が安く小売価格が高いこと、消費者の高齢化と若年層での不人気など。（問33）

### 問28 すぐき(漬物)の販売と自家消費の割合

■すぐき(漬物)の販売と自家消費の割合はどういう割合ですか。それをおよそ%でお答え下さい。

	販売		自家消費		贈答・奉納	
	回答数	%	回答数	%	回答数	%
100%	1	2.4	1	2.4	—	—
90%以上100%未満	20	48.8	—	—	—	—
80%以上90%未満	9	22.0	—	—	1	2.4
70%以上80%未満	6	14.6	—	—	—	—
60%以上70%未満	2	4.9	—	—	—	—
50%以上60%未満	—	—	—	—	—	—
40%以上50%未満	—	—	1	2.4	—	—
30%以上40%未満	—	—	4	9.8	2	4.9
20%以上30%未満	—	—	4	9.8	3	7.3
10%以上20%未満	1	2.4	6	14.6	4	9.8
1%以上10%未満	—	—	18	43.9	20	48.8
0%	1	2.4	6	14.6	10	24.4
無回答・不明*	1	2.4	1	2.4	1	2.4
計	41	100.0	41	100.0	41	100.0
〈参考〉行っている	39	95.1	34	82.9	30	73.2

\*「不明」は、合計100%にならない場合の空欄



\*「○%以上○%未満」を「○～○%」と略記

## 問29 すぐき(漬物)の販売方法

■すぐき(漬物)の販売はどういう方法で行っていますか。以下①～⑦のそれぞれについて%でお答え下さい(複数回答可)。また、近年の売上傾向について、「上がった(↑)」「下がった(↓)」「横ばい(→)」を[ ]内に記号で書き入れて下さい。

	回答数							%						
	①漬物店・八百屋等に卸売	②自宅で直売	③注文・通信販売	④有人直売所での直売※	⑤無人直売所での直売	⑥振り売り	⑦その他	①漬物店・八百屋等に卸売	②自宅で直売	③注文・通信販売	④有人直売所での直売※	⑤無人直売所での直売	⑥振り売り	⑦その他
100%	1	—	—	—	—	—	—	2.4	—	—	—	—	—	—
90%以上100%未満	8	—	—	—	—	1	—	19.5	—	—	—	—	2.4	—
80%以上90%未満	10	—	—	1	—	1	1	24.4	—	—	2.4	—	2.4	2.4
70%以上80%未満	6	—	1	—	1	—	—	14.6	—	2.4	—	2.4	—	—
60%以上70%未満	4	—	—	—	—	—	—	9.8	—	—	—	—	—	—
50%以上60%未満	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
40%以上50%未満	—	1	—	—	1	—	—	—	2.4	—	—	2.4	—	—
30%以上40%未満	2	3	2	—	—	—	—	4.9	7.3	4.9	—	—	—	—
20%以上30%未満	1	5	1	2	—	—	1	2.4	12.2	2.4	4.9	—	—	2.4
10%以上20%未満	1	9	6	2	2	5	—	2.4	22.0	14.6	4.9	4.9	12.2	—
1%以上10%未満	—	8	5	1	6	6	2	—	19.5	12.2	2.4	14.6	14.6	4.9
0%	3	9	20	28	25	23	32	7.3	22.0	48.8	68.3	61.0	56.1	78.0
不明(○印のみ記入)	2	2	—	1	1	—	—	4.9	4.9	—	2.4	2.4	—	—
無回答	2	3	5	5	4	4	4	4.9	7.3	12.2	12.2	9.8	9.8	9.8
非該当	1	1	1	1	1	1	1	2.4	2.4	2.4	2.4	2.4	2.4	2.4
計	41	41	41	41	41	41	41	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0
<参考>行っている	35	28	15	7	11	13	4	85.4	68.3	36.6	17.1	26.8	31.7	9.8

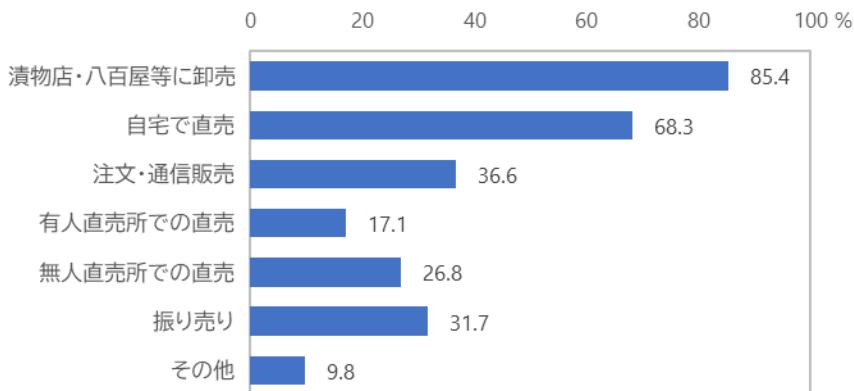
## 売上傾向

	回答数							%						
	①漬物店・八百屋等に卸売	②自宅で直売	③注文・通信販売	④有人直売所での直売※	⑤無人直売所での直売	⑥振り売り	⑦その他	①漬物店・八百屋等に卸売	②自宅で直売	③注文・通信販売	④有人直売所での直売※	⑤無人直売所での直売	⑥振り売り	⑦その他
上がった	2	2	—	2	3	—	—	5.7	7.1	—	28.6	27.3	—	—
下がった	5	5	4	1	—	5	—	14.3	17.9	26.7	14.3	—	38.5	—
横這い	9	7	2	1	2	3	—	25.7	25.0	13.3	14.3	18.2	23.1	—
無回答	19	14	9	3	6	5	4	54.3	50.0	60.0	42.9	54.5	38.5	100.0
該当者計	35	28	15	7	11	13	4	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0

※自販機を含む

⑦「その他」の内容:昔からの常客、直売所、露店、贈答

### 問29 すぐき(漬物)の販売方法(「行っている」割合)



### 問30 振り売りの地域と顧客件数

■副問(問29「⑥振り売り」回答者)主にどの地域で行っていますか。  
また、そこでの顧客はおよそ何件くらいですか。 N=13 ※無回答1

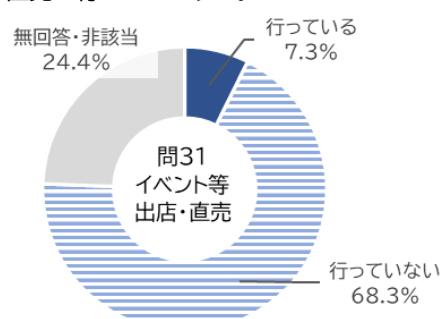
地域	件数
市内全域	50
西陣	15
大徳寺、新大宮通、建勲神社周辺	無回答
堀川鞍馬口、岩倉	100
上賀茂・下鴨	10
九条・吉田	無回答
京都市内、上京区・中京区	無回答
西陣、出町	100
西陣、梅津、新町等	50
東山区	30
西陣、衣笠	40
上賀茂、太秦	60

### 問31 イベントや催事、商店街等への出店・直売

■振り売りや地元イベント時以外に、他地域のイベントや催事、商店街等への出店・直売を行っていますか。  
「①行っている」場合、主な出店先をお答え下さい。

	回答数	%
①行っている	3	7.3
②行っていない	28	68.3
無回答	10	24.4
計	41	100.0

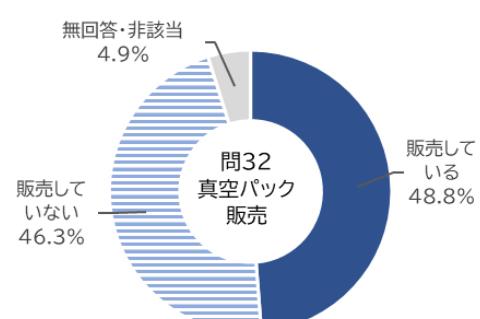
①の出店先FA: 弘法市、上賀茂神社の催し等、高野イズミヤ前直売所



### 問32 真空パックでの販売

■すぐき(漬物)を真空パックで販売していますか。  
「①販売している」場合、その理由をお答え下さい。

	回答数	%
①販売している	20	48.8
②販売していない	19	46.3
無回答・非該当	2	4.9
計	41	100.0



①の理由FA

	回答数	%
臭いがしない	5	25.0
見映えが良い	3	15.0
衛生面	2	10.0
賞味期限が長い	2	10.0
その他	5	25.0
無回答	5	25.0
計(①選択者)	20	100.0

※M.T.=110.0

「その他」の内容:自動販売機で販売、変色防止、時代的に、売りやすい、頼まれた時に

問33 販売面での課題(F.A.)

■販売面での課題はですか。また、今後の展望をお書き下さい。《自由記述》

	回答数	%
知名度が低い、消費者へのPR	9	22.0
価格(卸値が安い・小売価格が高い)	3	7.3
顧客の高齢化・若者に人気がない	3	7.3
人手不足・人員確保	2	4.9
年間通じて売れない	2	4.9
その他	4	9.8
無回答	21	51.2
計	41	100.0

※M.T.=107.3

「その他」の内容:製造と販売の両立が難しい、品質管理、漬物店の存続 ほか

## 6. その他

- すぐきの魅力の上位3は、乳酸菌による健康効果、味、上賀茂地域の特産であること。最も訴すべき点は、味、乳酸菌による健康効果、製造から販売までの一貫性。(問34)
- すぐきづくりで困っていることの上位3は、コスト高、販売収入の減少、人手不足。(問35)
- すぐきづくりの動機は、先祖代々の生業を受け継ぐことへの使命感や、固定客が買い続けてくれることなど。(問36)
- すぐきづくりを続けていくための課題は、知名度向上、常連客の高齢化と新規客層の開拓、後継者や人手不足、気候変動への対応など。行政への要望としては、コスト高や設備の老朽化、農地の相続等に関連して新たな補助金の創設や現行制度の是正など。(問37)

### 問34 すぐきの魅力(3M.A.)

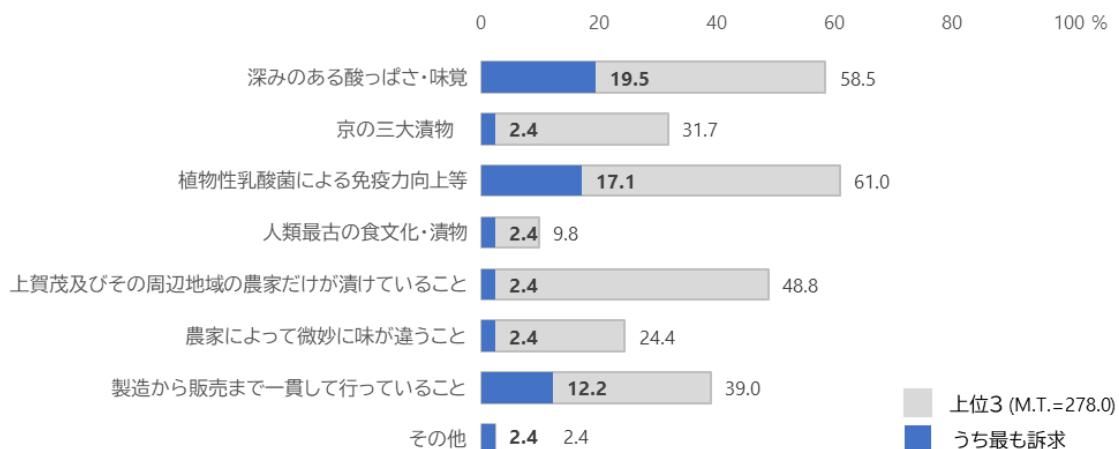
■すぐきの魅力のうち、訴求(PR)すべきことは何だと思いますか。3つまで○印をつけて下さい。  
その3つのうち最も訴すべきものに1つ◎印をつけて下さい。

	上位3		うち最も訴求	
	回答数	%	回答数	%
①深みのある酸っぱさ・味覚	24	58.5	8	19.5
②京の三大漬物	13	31.7	1	2.4
③植物性乳酸菌による免疫力向上等	25	61.0	7	17.1
④人類最古の食文化・漬物	4	9.8	1	2.4
⑤上賀茂及びその周辺地域の農家だけが漬けていること	20	48.8	1	2.4
⑥農家によって微妙に味が違うこと	10	24.4	1	2.4
⑦製造から販売まで一貫して行っていること	16	39.0	5	12.2
⑧その他	1	2.4	1	2.4
無回答*	1	2.4	16	39.0
計	41	100.0	41	100.0

\*M.T.=278.0 (上位3)、無回答に選択数超過による無効を含む

「その他」の内容: ごはんがすすむ、ごはんによくあう

### 問34 すぐきの魅力



### 問35 すぐきづくりで困っていること(2M.A.)

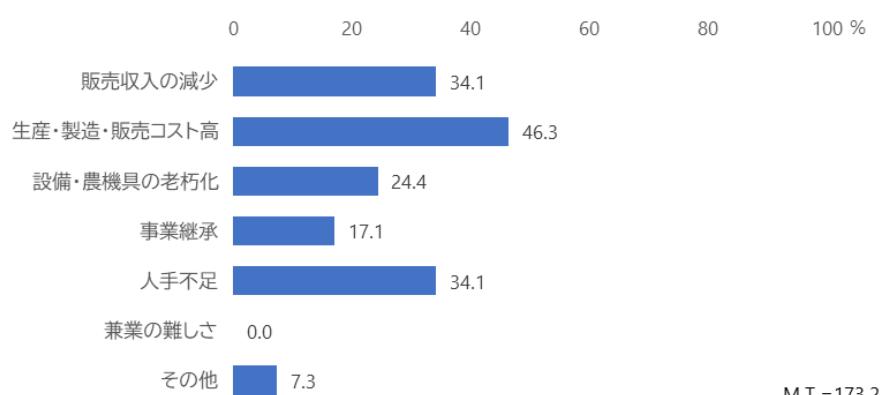
■今、すぐきづくりで最も困っていることは何ですか。2つまで○印をつけて下さい。

	回答数	%
①販売収入の減少	14	34.1
②生産・製造・販売コスト高	19	46.3
③設備・農機具の老朽化	10	24.4
④事業継承	7	17.1
⑤人手不足	14	34.1
⑥兼業の難しさ	—	—
⑦その他	3	7.3
無回答※	4	9.8
計	41	100.0

※M.T.=173.2、無回答に選択数超過による無効を含む

「その他」の内容：水、近年の天候不順、保健所の指導など

### 問35 すぐきづくりで困っていること



### 問36 この地域ですぐきづくりを続ける動機、すぐきづくりへの思い(F.A.)

■この地域ですぐきづくりを続ける動機、すぐきづくりへの思いをお書き下さい。《自由記述》

有効回答数30

#### 30~40代

今まで続いて来た事を、後世に継いで行くのも役目。息子世代の為にも、もっと知名度を上げる

先祖伝来の特産物の継承

先祖伝来の特産物づくりの継承

特に理由はないが、上賀茂地域以外作ってないと、漬物屋（大手）にその技術がないので、有利と思ってます。

生まれたころから身近にあったすぐきなので、農業を守りたい。伝統を守り、引き継いでいきたい。

京の三大漬物の一つで、伝来の特産物であり、継承していきたい。

収入が他の野菜に比べて多いため。

先代からのお客様からここの味が好き、他では買えないという声があるから。

何百年という歴史あるすぐき漬けの文化を今後も守っていきたいという思いが強くある。先祖代々受け継がれてきた伝統的な製法を今度は自分が後世に伝える責任があると思っているし、すぐき漬けが持つ素晴らしい植物性乳酸菌のパワーとその魅力をこれからも発信していきたい。

昔から受け継がれてきた伝統をとぎれさせる事なく、継承していく。

この地域でしか作っていないから、作り続けたい。

#### 50~60代

代々続くすぐき漬けの味を守りたい。

冬期の貴重な収入源であること。

先祖伝来の特産物づくりの継承。お客様の美味しいいただきましたの声に応えるため。

先祖から継承した地でのすぐきの栽培と継承した製造

自分が作るすぐきの味を気に入ってくれる人が多くいて、毎年楽しみにしてもらっているので励みになる。何よりも自分自身、昔から伝わる家のすぐきの味が大好きである。

上賀茂の特産品への思い。地域のみの生産漬物の継承等

毎年すぐきを楽しみにされているお客様に今年も美味しいと言ってもらう為に、また、父のすぐきを継承する為  
先祖伝来の特産物づくりの継承

先祖伝来を続ける為

自由に味つけできる。

先祖伝来の特産物づくりの継承

#### 70~80代

先祖伝来の特産物づくりの継承。後継者がいない為、体が動くあいだは続ける。

自分自身も食したいし、このような美味しい漬物をより多くの人に食べてもらいたい。

すぐきの歴史・文化を大切にしたい、何とか継承できないかと娘が大学院に入り研究をしました。論文名：農業生産文化イノベーションの実践的研究—京都すぐき漬けの継承を通じて—

農業の三原則、日照、水利、風通しが悪く継承には大変と思います。（問35欄外：我々老夫婦が元気な限り継承したい。）

後期高齢になって、後何年すぐき出来るのか、続けられるかなと思っています。

先祖伝来の特産物づくりの継承

伝統のつけものであり、日本人に好まれてきた漬物である。

先祖伝来の為

### 問37 すぐきづくりを続けていくための課題、必要な支援(F.A.)

■すぐきづくりを続けていくための課題は何ですか。また、必要な支援などがあればお書き下さい。《自由記述》  
有効回答数29

#### 30~40代

コスト高、卸し安値、もうかるのかわからない。京都市が何とか力を貸して頂き、知名度、単価を上げてくれる努力をしてほしい。

後継者不足

販路開拓（海外進出等）

販路開拓、人手不足

農地の確保、知名度の向上、人員確保

耕作地の環境変化（鳥獣被害等）対策

人手不足と販売価格の引き上げ（主に卸価格）

沢山のお客様に知ってもらいたい。食べてもらって、また欲しいと思ってもらうことが必要。

食品衛生法改正で加工場の設備要件が厳しくなり、それに伴う高額な設備投資はかなり厳しかった。すぐき漬けが作られている北区は第一種低層住居地域なので、食品衛生法に適合した新たな加工場を建築することさえ法律上許されない地域で、すぐき事業の拡大・よりよい施設の建築・増築が全くできないので成長もできない。国や市町村にしめつけられている状態であるので、すぐき漬けがより良い環境下で行えるよう、貴重な文化を長く守れるように規制緩和と今後の法改正による設備費用などの金銭的支援を強く要求するところであります。国や京都市がすぐき漬け文化を守ろうとしていないのが大きな課題です。

資材の高騰、機械の整備・維持・修理等、かかる経費が年々上がっているので、補助等充実させてほしい。

設備などのコスト高がたいへん苦しい。なにかいい支援事業があったら聞かせてほしい。

#### 50~60代

上賀茂地域全体での後継者。コスト削減はしたいがなかなか出来ないので支援していただきたい。

すぐきの皮むき、畑でのすぐき引きの単純作業をしてもらえる人材紹介してほしい

将来的な人手不足。

練炭室が年々劣化しているので継続が難しい。室はおじいさんの代のをいまだに使っている。

すぐきの周知度アップと販路の拡大。労力低下の補完

すぐきづくりは全工程において大変手間がかかる仕事である。年々気候変動や病害虫などで、材料のすぐきかぶらが作りにくくなっている。この地域で続けていくには、気候に合ったかぶらの品種改良等も考えていく必要があるかも知れない。

卸売価と直売価格とのギャップ

農業機械、プレス機、塩、肥料等高騰しています。どんな形でも良いので、すぐきづくりに対しての補助金等の支援があれば幸いです。

販路開拓、すぐき販売の収益の「減税」（減税に下線）

販路開拓、後継者

おいしい（味の良い）ものが少ない。生産者が原菜の品質を高める努力が必要。

機械化。面とり皮むきが機械化されれば人手不足は解消する。木樽のメンテナンス。ポリ樽では風情がない。

#### 70~80代

後継者、税金（相続税等）

行政の支援（助成金等）。近年温暖化が進み今後栽培が難しくなる中、収入が見込めないので継承はできない。会社員をしている方が高い収入を得られる。

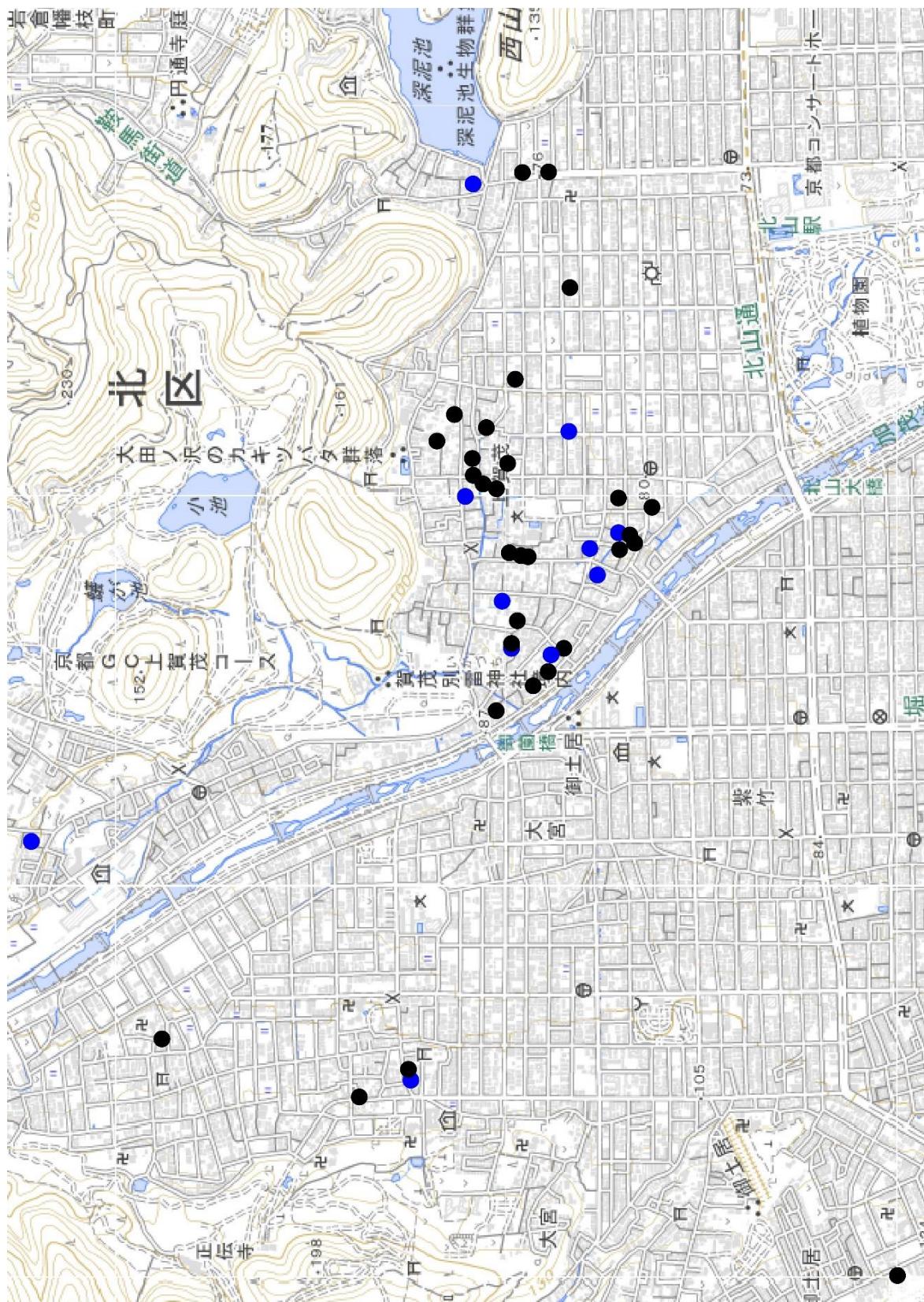
すぐき漬には自宅の場所を要します。年間の税の支払いも大変です。

同上（後期高齢になって、後何年すぐき出来るのか、続けられるかなと思ってます。）

後継者

比較的高価格であり、購入した方が価格に見合った品物と思ってもらうことが必要である。生産者によって微妙な味の違いはあるが、それが「ていねい」に漬けられたものを感じてもらうことが重要である。

■アンケート回答農家の分布図 ※回答者の住所地をプロットしたもので、加工場の所在地とは異なる場合がある。青は本漬けの天秤押しをしている農家



## 《依頼状》

### すぐき農家の方々へのアンケート調査 ご協力のお願い

時下ますますご清祥のこととお慶び申し上げます。日頃は私どもの業務にひとかたならぬご支援を賜り、厚く御礼申し上げます。

この度、JA京都市では、学識者や京都市とも連携し、文化庁の「令和6年度『食文化ストーリー』創出・発信モデル事業」を活用して、「京の食文化すぐき調査研究発信事業」を実施することとなりました。

当事業は、京の食文化を代表する漬物「すぐき」について、すぐき生産の現状と課題、その歴史などについて調査研究を行い、すぐきの文化的価値を明確化し、報告書にまとめ、文化庁に提出するものです。

当JAは、地域の誇りであるすぐきの技術継承と生産振興の一助となるよう、すぐきの無形民俗文化財への登録を願い、地域の皆さんと共に本事業に取り組んでまいる所存です。

つきましては、ご多忙の折、誠に恐縮に存じますが、別添のアンケート調査にお答えいただきたく、お願ひ申し上げる次第です。

お書き込みいただいた回答用紙は、8月30日（金）までに、同封の返信用封筒にてご返送いただくかJA京都市の支店までご提出いただきますようお願ひいたします。回答内容につきましては、「〇〇という意見が〇パーセント」というように統計的処理を行い、個々の回答を公表することはありません。調査結果は文化庁に提出する報告書に掲載の予定です。

なお、アンケート調査の実施や集計・分析、回答票の管理は、民間の研究機関（株）シィー・ディー・アイ（京都市中京区）に委託しています。

お忙しいところ誠に恐縮ではございますが、調査の趣旨をご理解のうえ、何とぞご協力いただきますようお願ひ申し上げます。

京都市農業協同組合  
連絡先：営農経済部営農支援課  
電話 075-754-6176  
FAX 075-321-1617  
電子メール einoushien@ja-kyotocity.or.jp

## 《調査票》

### すぐき農家の方々へのアンケート調査

○アンケートを記入する前に、あなた自身のことについて教えて下さい。

——なお、このアンケートは、お宅ですぐきづくりを中心で担っている方にお答えいただきますようお願いいたします。「住所」「氏名」「連絡先」は、ご記入いただいた内容についてお問合せすることがある場合に使用するもので、決して公表することはありません。

- (1) 住所 ( ) 区 ( )  
(2) 氏名 ( )  
(3) 年齢 ( ) 歳  
(4) 家族（同居している家族、記入者を含む）( ) 人  
(5) 連絡先（電話： 電子メール： )

◎このアンケート調査は、「1. 営農状況」から「6. その他」まで6つの分野についておうかがいします。以下の設問それぞれについて、基本的にあてはまる番号1つに○印を、複数回答可、「〇は3つまで」といった指示がある場合は、指示にしたがって〇印をつけて下さい。また、( )内には該当する数字や事柄をお書き込み下さい。

#### 1. 営農状況 初めに、お宅の営農状況についておうかがいします。

問1 専兼業別ではどれですか。また兼業の場合、職種を教えて下さい。

- ①専業                   ②兼業-農業主                   ③兼業-農業従  
②③の場合、兼業の職種 ( )

問2 経営方式はどれですか。

- ①個人経営                   ②法人経営

問3 作付延べ面積はどれほどですか。以下①～④それぞれに数字でお答え下さい。

- ①すぐき ( ) a           ②米 ( ) a                   ③すぐき・米以外 ( ) a  
④合計経営面積 ( ) a

問4 耕作地のある場所について教えて下さい(複数回答可)。※地域：例えば上賀茂、西賀茂、大原など

- ①居住地域                   ②居住地域以外・市内 ( ) 区                   地域※)  
③市外 ( ) 市・町)

問5 問4のうち、すぐきの現在の耕作地、栽培したことのある耕作地はどれになりますか(複数回答可)。

※地域：例えば上賀茂、西賀茂、大原など

- ①居住地域                   ②居住地域以外・市内 ( ) 区                   地域※)  
③市外 ( ) 市・町)

問6 問5で②③と答えた方におたずねします。居住地域以外の栽培地はいつから確保されていますか。

(西暦： ) 年 ( ) 月から

問7 同じく問5で②③と答えた方におたずねします。その理由は何ですか。

〔 理由 :

〕

問8 すぐきづくりに従事する方は何人ですか。

家族（記入者、別居している家族を含めて）（　　）人 その他（　　）人

問9 すぐきづくりの後継者はおられますか。

①いる（続柄：　　） ②いない ③未定

## 2. すぐきの生産状況（令和5年度）

次に、すぐきの令和5年度の生産状況についておうかがいします。

問10 すぐきの栽培面積はどれほどになりますか。①②それぞれにお答え下さい。居住地域以外の栽培地については合計でお答え下さい。

①居住地域の栽培地（　　）a ②居住地域以外の栽培地の合計（　　）a

問11 すぐき（漬物）の生産量はどれくらいですか。①②それぞれにお答え下さい。現住所以外の栽培地については合計でお答え下さい。

①居住地域の加工場（　　）kg ②居住地域以外の加工場の合計（　　）kg

問12 すぐき（漬物）の販売総量はどれほどですか。

およそ（　　）kg

問13 生産品全体の販売額にすぐき（漬物）の販売額が占める割合はおよそ何%くらいですか。

およそ（　　）%

## 3. 栽培方法 すぐきの栽培方法についておうかがいします。

問14 栽培方法はどういうものですか。

- ①ほとんど先祖から継承した
- ②先祖から継承した方法を改良した（改良点：　　）
- ③多くを新たに考案した（主な考案点：　　）
- ④その他（　　）

問15 すぐきの種子についてはどのように確保していますか。

- ①自家で代々確保・保存している
- ②親戚等で共有している
- ③種苗会社等から購入している
- ④その他（　　）

問16 すぐきを栽培する際、気を配ることは何ですか。また、自家独自の栽培の工夫等があれば教えて下さい。《自由記述》例：交雑防止、病害虫対策、連作障害対策、気候・降雨など

〔

〕

## 4. 製造方法 すぐき（漬物）の製造方法についておうかがいします。

問17 すぐき（漬物）の加工場があるのはどこですか（複数回答可）。※地域：例えば上賀茂、西賀茂、大原など

①居住地域の場所 ②居住地域以外の場所（　　） 区 地域※）

問18 製造方法はどういうものですか。

- ①ほとんど先祖から継承した  
②先祖から継承した方法を改良した（改良点：）  
③多くを新たに考案した（主な考案点：）  
④その他（）

問19 天秤押しを現在も行っていますか。「②今は行っていない」場合、何年ごろにやめましたか。

- ①今も行っている      ②今は行っていない（（西暦：）年頃にやめた）

問20 問19で「①今も行っている」と答えた方におたずねします。どの工程で行っていますか。

- ①荒漬け      ②本漬け      ③両方

問21 お宅では、室（むろ）※1での発酵によるすぐき、時候なれ※2すぐきのどちらを作っていますか。

※1：室温を一定に保ち発酵を促進させる部屋    ※2：室を使わずに時間をかけて自然に発酵させる方法

- ①どちらも製造      ②室発酵でのみ製造      ③時候なれでのみ製造

問22 室のある方におたずねします。お宅の室は固定式ですか。組立式ですか。

- ①固定式（土壁製）      ②固定式（コンクリート製）      ③組立式

問23 同様に、室のある方におたずねします。室の熱源は何ですか。また、「①電気」「③両方」の場合、いつごろ電気を導入しましたか。

- ①電気      ②炭・練炭      ③両方      ①③の場合（西暦：）年頃に導入した

問24 室がない方におたずねします。では、すぐきの発酵はどのように行っていますか。

〔 〕

問25 そのほか昔使っていた道具は残していますか。

- ①残している（具体的に：）      ②残していない

問26 昔の製造法や生産高などについて書かれた日誌や史料等は残っていますか。

- ①残っている（具体的に：）      ②残っていない

問27 製造工程の中で最も力を配る工程、自家独自の工夫は何ですか。何が美味しさの決め手になりますか。《自由記述》

〔 〕

## 5. 販売方法　すぐき（漬物）の販売方法についておうかがいします。

問28 すぐき（漬物）の販売と自家消費の割合はどういう割合ですか。それぞれおよそ%でお答え下さい。

販売（卸売含む）（ ）%    自家消費（贈答・奉納を除く）（ ）%    贈答・奉納（ ）%  
計 100%

問29 すぐき（漬物）の販売はどういう方法で行っていますか。以下①～⑦のそれぞれについて%でお答え下さい（複数回答可）。また、近年の売上傾向について、「上がった（↑）」「下がった（↓）」「横ばい（→）」を〔 〕内に記号で書き入れて下さい。

- ①漬物店・八百屋等に卸売（ ）% [ ]    ②自宅で直売（ ）% [ ]  
③注文・通信販売（ ）% [ ]    ④有人直売所での直売（ ）% [ ]  
⑤無人直売所（自販機を含む）での直売（ ）% [ ]  
⑥振り売り（あきない）（ ）% [ ]    ⑦その他（ ）% [ ]  
計 100%

問30 問29で「⑥振り売り」を答えた方におたずねします。主にどの地域で行っていますか。また、そこでの顧客はおよそ何件くらいですか。※地域：例えば堀川鞍馬口、西陣など

地域※（ ） 顧客件数およそ（ ）件

問31 振り売りや地元イベント時以外に、他地域のイベントや催事、商店街等への出店・直売を行っていますか。「①行っている」場合、主な出店先をお答え下さい。※出店先：例えば弘法市、〇〇商店街など

①行っている（出店先※： ） ②行っていない

問32 すぐき（漬物）を真空パックで販売していますか。「①販売している」場合、その理由をお答え下さい。

①販売している（理由： ） ②販売していない

問33 販売面での課題は何ですか。また、今後の展望をお書き下さい。《自由記述》

[ ]

#### 6. その他 最後に4つおたずねします。あと少しです。

問34 すぐきの魅力のうち、訴求(PR)すべきことは何だと思いますか。3つまで○印をつけて下さい。その3つのうち最も訴求すべきものに1つ◎印をつけて下さい。

- ①深みのある酸っぱさ・味覚 ②京の三大漬物 ③植物性乳酸菌による免疫力向上等  
④人類最古の食文化・漬物 ⑤上賀茂及びその周辺地域の農家だけが漬けていること  
⑥農家によって微妙に味が違うこと ⑦製造から販売まで一貫して行っていること  
⑧その他（ ）

問35 今、すぐきづくりで最も困っていることは何ですか。2つまで○印をつけて下さい。

- ①販売収入の減少 ②生産・製造・販売コスト高 ③設備・農機具の老朽化  
④事業継承 ⑤人手不足 ⑥兼業の難しさ  
⑦その他（ ）

問36 この地域ですぐきづくりを続ける動機、すぐきづくりへの思いをお書き下さい。《自由記述》

例：先祖伝来の特産物づくりの継承、地域の祭礼時等での貢献、町内等との連携・協力など

[ ]

問37 すぐきづくりを続けていくための課題は何ですか。また、必要な支援などがあればお書き下さい。《自由記述》例：販路開拓、後継者、法改正への対応など

[ ]

質問は以上です。ご協力有難うございました。

※なお、以上の自由記述欄では書き足りないという方は、別紙に書いてこの回答とともに同封していただけます。京都市農業協同組合営農支援課 (einoushien@ja-kyotocity.or.jp) 宛にメールでお送りいただければ有難く存じます。

## II すぐき農家等ヒアリング調査

### 1. 目的

すぐき農家及びすぐき生産等の現状や課題等について、アンケート調査の項目に添いつつ、より具体的・詳細な内容や関連情報を把握することを目的に、個別農家や振興団体である「京の上賀茂すぐき俱楽部」、漬物販売店、学識経験者から直接ヒアリング調査を行った。

### 2. 主な調査項目

[すぐき農家] (アンケート調査回答のフォローを主にしつつ、下記項目を可能な限り追加)

- ①就業歴、栽培面積・収穫量、すぐき以外の農作物の栽培、継承者、分業体制など
- ②近年の生産状況、食味会などで美味しいと思った他家の製品
- ③食べ方、料理、すぐき菜の利用法（すぐき漬以外）など
  - どういうつながりでその土地を購入・貸借したか？
- ④播種・栽培方法についての自己評価、工夫。種子の保存、農薬・肥料など
  - 交雑防止の工夫は、慣習としてあるのか？
- ⑤種子の入手経路・伝承（何代前から、上賀茂の種子が他地域にどう伝わったか）
- ⑥製造方法についての自己評価、工夫、法改正を受けて改善すべきことなど
- ⑦木桶や塩、水など製造道具や原材料の移り変わり、名称、入手方法、昔との比較
  - 包丁・皮むき器の形状は？ プレス機は何台あるか？
- ⑧残している昔の道具。収穫量や製造法などに関する古文書、日誌など
- ⑨販売方法についての自己評価、独自性、採算性、自家にとってのすぐき収入の位置づけ
- ⑩販売商品の名称や表示について（「〇〇のすぐき」、「本すぐき」、「上賀茂のすぐき」等）
- ⑪すぐきづくりが近隣、神社等との協力関係など地域コミュニティに果たす役割
- ⑫すぐきづくりに関するタブーや信仰、ジンクス、慣習など
- ⑬消費者との関係、消費者の好みなどの情報の入手先
- ⑭事業継承・発展のための課題、作り続ける理由、意思
- ⑮今後の展望、要望 等

[京の上賀茂すぐき俱楽部] (すぐき振興団体)

- ①活動の目的・経緯
- ②活動の具体的な内容、活動人数、相互啓発などの効果
- ③他地域の漬物振興団体などとの交流・連携
- ④神社・社家との関係、奉仕活動など
- ⑤すぐき生産の現状について、法改正への対応、用途地域の問題など
- ⑥採算性向上や事業継承に必要な取組
- ⑦その他、今後の課題、展望、要望 等

### [すぐき販売関係者]

- ①すぐきの販売状況・推移
- ②他の漬物の中でのすぐきの位置、消費者ニーズの変遷
- ③生産面等での改善点
- ④漬物、すぐきの良さを広めるために必要なこと
- ⑤すぐき農家に期待すること 等

### [学識経験者]

- ①食文化における「漬物」「すぐき」の位置
- ②他地域の漬物文化の継承の取組など
- ③伝統野菜、郷土食等、食文化継承の要件
- ④文化財としての意義
- ⑤すぐき振興のために必要なこと 等

## 3. 実施経過

対象は、農家についてはアンケート調査の記述内容や世代、居住地域等を考慮して選定。

期間は、令和6年9月25日より12月11日まで。計11件（のべ18名）実施。

1回につき約90～120分を要した。ヒアリングとともに、すぐき漬けの季節ではなかったが、ご自宅の加工場や道具等の見学も行った。

日 時	対 象 (年齢)	場 所
9月25日（水）18時～	京の上賀茂すぐき倶楽部	JA 京都市上賀茂支店
10月2日（水）14時半～	農家A（74）+	A氏宅
10月4日（金）13時半～	農家B（34）	B氏宅
10月17日（木）12時半～	農家C（63）+	C氏宅
10月23日（水）10時～	農家D（58）	D氏宅
10月31日（木）10時～	農家E（71）	E氏宅
11月1日（金）13時半～	農家F（46）+	F氏宅
11月6日（水）13時～	小川 順（京都大学）	大学研究室
11月7日（木）13時～	販売店G	販売店本店
11月8日（金）10時～	中澤弥子（長野県立大学）	オンライン
12月11日（水）10時～	農家H（79）	JA 京都市上賀茂支店

注)「+」は対象者本人以外の親族も同席

## 4. ヒアリング調査結果まとめ

### すぐき農家A～F・H

#### (1) 営農状況

##### ○従事者の構成など～家族、親族が中心。総じて高齢

- ・家族（夫婦、親、子ども）と親族（叔父、叔母等）を中心とした家内制生産が主である。総じて高齢化。「すぐき作りは大変な作業なので高齢になるときつい。」繁忙期には近所の主婦をパートで雇う農家もあるが、年間を通して雇うほどの仕事量はない。
- ・継承者については、7軒中2軒が「いない。」若手従事者も事業継承を意識。

##### ○すぐき以外の栽培作物など～年間50種以上の野菜つくる農家も

- ・「販売しているかどうかは別にして、上賀茂の農家の9割5分はすぐきを作っている。」
- ・すぐきとともに多種の野菜を栽培。野菜は「15種類」「30種類以上」「年間最低50種類」など。米は作らない農家もある。主な作物は（夏）トマト、ナス、キュウリ、トウガラシ、賀茂ナス、（冬）キャベツ、白菜、ブロッコリー、水菜、春菊など。
- ・野菜はスーパーに卸すか振り売り、直売。すぐきは主に漬物屋に卸している。
- ・振り売り農家は、八百屋と同じ程度に品揃えするところが多い。値段はスーパーよりやや安いくらいに設定。昔からのなじみ客のためにすぐきも用意する農家も。

##### ○栽培地など～上賀茂以外が主力

- ・上賀茂に加工場はあっても土地が少なく、栽培の主力は、湿気が多く気温も低い大原や岩倉などの耕作地が多い。中には耕作地6ヵ所という農家もある。
- ・「先祖代々」や「親の代から」の所有というところが大半。親の代でもせいぜい1970～90年代のまだ景気のいい時期に土地を購入もしくは確保している。1972年の上賀茂地域の区画整理も一因か。購入経緯は不明という農家が多い。
- ・「上賀茂以外に土地を求めたのは、基本的には耕作地を広げ事業を拡大するためだと思う。上賀茂の区画整理事業は、よそと違って最後にかなり広い農地が残ったのが特徴だ。それよりバブルが弾けて相続税が高くなつたとたん農地がなくなつていった。当時は大原などこここの10倍の土地が買えた。」
- ・「むしろ区画整理は、アブラナ科に特有の根こぶ病が蔓延したから行ったものだ。5年ほど全滅に近い状態になった。「ここで農業は続けられへん」となってよそに新しい耕作地を求めたということはある。」

##### ○近年の生産状況～総じて下降もしくは横ばい

- ・生産量が上がっているという農家はなく、総じて下降もしくは横ばい傾向である。
- ・「一時期に比べると、すぐきの需要は年々減り、作付面積は半分以下に。」
- ・「今はピーク時の6、7割の需要しかないが、それ以上落ちないのは若い生産者が育っているからではないか。すぐき作りをやめる人がいると契約農家として漬物屋からの依頼を受けて減った分をカバーする農家がある。」

### ○自家の味、すぐきの調理法など～他家の味は気にならない

- ・「自分の家のすぐき以外は食べたことがない」という人が多かったが、自家の漬けるすぐきが「酸味が強い」「薄目の味」など独自の味という認識はある。それは付き合いのある卸先の販売店やなじみ客の要請にも叶った代々の味のように思える。
- ・他家の味は「気にならない。真似しようにも種から製造方法まで違うので真似できない」、「他家の味見もして勉強したいが、みんな自分の味にプライドを持っていて自分のすぐきが一番だと思っている」など。
- ・フランス料理や日本料理の料理人と組んでレシピ開発を試みたり、ワークショップ等で中学生に食べさせるなどしてすぐきの普及に努めている若い後継者もいる。
- ・ある農家は、自家では水炊きに入れたり、贅沢煮や焼き飯の具として食べている。

### ○農家同士の交流～すぐきに関する交流のある人、ない人

- ・すぐき俱楽部や組合を通じての交流はあるが、親戚以外とは「すぐきの味を評価し合ったり、栽培方法等を教え合うといった交流はない」。
- ・一方、「近所の農家が台風などで収穫できない時があれば種や葉っぱを分けたりする」農家や、「日常的に会話の中で塩の量とかかぶらの種類、押しの圧力、天秤で何日押すかといった情報交換をする」という農家も。
- ・脱サラしてすぐき作りを始めた人は、すぐき農家の親戚から製造方法や販路を教えてもらっている。「自分がまだ若かったこともあり、本当は教えないが、運が良かった。」

### ○情報発信など～若い従事者は積極的

- ・若い従事者の中には、すぐきや京野菜についてSNSでの情報発信に積極的な人がおり、また、商品にすぐきの歴史等を記したリーフレットを入れるなどしている。
- ・「インスタ等で発信していて、ほとんどの人はすぐきが畑に植わっているのを見たことがなく、畑の写真を載せるとフィードバックがある。本当は全国ネットのテレビ番組で定期的に取り上げてくれたら…」という人は、説明用の作業工程図を作成。

## （2）栽培から販売まで

### ○種子の保存と確保、農薬・肥料～良い種を探るために

- ・収穫が終わったあと、形の良い虫や病気のないきれいなものを選んで仮植えしておき、すぐき作りが終わったあと日当たりの良い畑に植替えて、防虫ネット等をかけておく。春になって花が咲いて実になり、乾いたところで3月ごろ種を探る。
- ・その年蒔かない種は冷蔵庫に保存。足りない年のために2、3年分保存する農家も。「不作で種が採れない時もあるので、1年遅れで播く」など。採種はすべて自家採種。採取量は「20～30本」「50本くらい」など。
- ・「(種は)隠すわけではないが、人にあげたりしない。本来自分の家の種があり、自分の家の癖がある。その癖に合わせて漬物にする。」
- ・「種はすぐきの命。…種は自家で採るが、それを種苗会社に選別してもらう。光センサーのようなもので選別するので交雑した種が少ない。…費用は多少かかるが機械のほうが確実だ。…良い種だけを播けば間引きも楽になる。」

- ・有機にこだわる農家と、除草の手間がかかり虫害もあるので有機を嫌う農家とがあり、化学肥料と一部有機肥料併用の農家が大半と思われる。
- ・農薬は使うようである。しかし「すぐきの間引き菜は農薬を使ったものは自家で食べないし販売もしない。昔は葉菜としても売ったりしていた。いい値段になった。」

#### ○交雑防止の工夫～家庭菜園近くで種は採らない

- ・「(植え替えたのち) 防虫ネットでぐるぐる巻きにして、できるだけ虫が入らないように気をつけている。」
- ・「寒冷紗や網をかけている。最近は家庭菜園を多く、花が咲いたまま放置している。大きい家庭菜園のある場所近くでは種は採らない。」
- ・「(植え替えるものは) できるだけアブラナ科の少ないところにするが、花粉の防除はしない。間引き段階では交雫しているかどうか分からず。時々カブの根部はすぐきでも、葉がダイコンや赤カブの形の「化け」があるが交雫によるものではなく、遺伝情報が発現したのではと思っている」など。

#### ○製造道具の変遷と入手（天秤棒・プレス機）～大樽づくりの職人がいない

- ・製造道具は、基本的に代々受け継がれたものを使用。昔の道具を残している農家は少ない。プレス機の修繕や道具の新規購入は継続的に行う必要がある。
- ・荒漬け用の大樽（大桶、ころし桶）は、いずれの農家も使用しており、壊れた時に新しいものを作る職人も店ないので、危機感を持っている。「去年は2軒が買った。どこかで調べて調達している」。「JAや俱楽部が斡旋してほしい」という声もあった。
- ・本漬けでプレス機を使わず、昔ながらの天秤棒を使っている農家は7軒中1軒のみ。荒漬けでは6軒すべて天秤棒を使用し、室の熱源は1軒のみ炭、他は電気であった。

#### ○品質の維持・管理など～すぐきは酸っぱくなければ

- ・「先祖代々の味があり、各家は室の温度や期間は極秘にしている。温度が同じでも塩加減によって味が変わる。家に棲む菌も川や池に近いか遠いかなどで違うそうだ。」
- ・「塩加減で毎年大体同じ味になる。うち漬け方が浅く、酸っぱ過ぎないので良いと言われる」という人がある一方、「できるだけ酸味を強く出したい。自分が嫌いでもすぐきは酸っぱくなければ意味がないと思っている」という人がいる。
- ・「室に入れる前でも美味しいすぐきでないと入れてはダメで、家によって産地も塩加減も室の温度も乳酸菌も違うからいろいろだ。」

#### ○塩加減、室の温度と管理～他家の温度を知っても意味がない

- ・塩の量は「何グラムか計ったことはなく適当。おおきなカブには塩を利かせる。」「何キロという計り方ではなく手に何杯という計り方」など。
- ・「温度より、同じ家でも室によって味が違う。他家の室の温度を知っても意味がない。自分の室や発酵の特性を知つていれば、聴く必要はない。室ごとにこの温度ではこの味になったという長年培った研究の成果なので他家の参考にならない。」
- ・「室で発酵させて3日目くらいから乳酸菌が出始めると雑菌が減り、出来上がった段階で雑菌が完全になくなる。…どこに乳酸菌が付いているのか。…カブラだけ漬けてあまり発酵せず、葉で包んで漬け込まないうまく発酵しない。」

- ・「各家はみんな競争だ。種が各家で違うし、雨が多い少ないでかぶらの収穫状態が違うし、それに合わせて塩加減も変わる。「塩は何グラムで」とか言っても各家共通にはならない。」

#### ○振り売りなど販売方法～卸以外は直売、振り売り

- ・卸売以外では、「小売りは嫌い」という1軒を除いて、他はなじみ客への直売、また振り売りを行っていた。無人の自動販売機で売る農家も何軒かあった。振り売りは野菜がメイン。
- ・「どこでも週に4回くらいは決まった家を回っている。寺町通や室町通を四条まで回る家も何軒かある。…代々お客様を引き継いで回っている家が多い。」
- ・無人の自動販売機は「よく売れるので驚いた。叔母が販売価格を安く設定しているので、保育園のお母さん仲間に口コミで広がり、近所の方と話をする機会にもなる。」

### (3) 今後の展望

#### ○地域コミュニティとの関係～近隣を気遣う農作業

- ・すぐきを通じた交流としては、振り売り等を通じて地域住民が自家の野菜やすぐきのなじみ客になっている程度。
- ・堆肥や農薬散布などの時には、近隣の家を戸別訪問して事前に知らせたり、休日など朝早くから機械による農作業はしないなど気を遣っている。農協の指導もある。

#### ○消費者情報の入手・活用～販売店やなじみ客からの評価

- ・漬物販売店から消費者の好みの変化を聞いたり、振り売りのなじみ客との会話の中でその年の味を評価してもらうといった農家はある。「しかし、味は変えられない。」
- ・減塩は基調になっていて、「販売店によって塩加減は気にする。長く持ちたいところは塩を多くしてと言う。多くすると鹹味を消すために室に長く入れないといけない。」
- ・「漬物屋から塩辛いと言われた時は押しが足りないか、室に長く入れる。酸っぱいと言われた時は室の入れすぎか塩が足りない。…美味しいすぐきは塩加減と室に入れる期間がぴったり合っている。塩と室のバランス。」

#### ○すぐきの魅力の訴求～美しさの言語化、ラブレ菌、一貫生産

- ・「良い発酵をするところの香り、酸味、味だということを普及する必要がある。すぐきの味に決まりはないが、美味しいすぐきの大まかな決まりは絶対ある。それをしっかり伝承していく必要がある。…美しさの言語化は難しい。ワインのようにどういう味なのかを細かく表現できるようになると良い。」
- ・「『通』の人には隠れた名品であることがプラスに働くことはある。」
- ・「(あるメーカーの調査で) 漬け樽の水を送ったが、ラブレ菌は検出されなかった。時候なれになると存在するらしい。ある漬物屋はラブレ菌を入れているそうだ。」
- ・「播種から販売まで農家が一貫して作っていることを知る消費者は少ないので。」
- ・「三大漬物の中で知名度が低いのは、漬物屋がPRしないから。自分たちの親世代は、大阪の天神橋などで「すぐき踊り」を踊ってPRし、販売を伸ばしたと聴いた。」

#### ○事業継承、法的規制などの課題、今後の展望～後継者、相続税、作業場新築など

- ・総じて事業継承は、個別農家及び地域の大きな課題である。
- ・子どもが女性で後継者未定の農家は、子どもの配偶者の就農や婿取りを願う。サラリーマンから転身した人も少なくなく、40代50代で後継者を意識している。

- ・「年間を通して売れるようにすることが課題ではないか。野沢菜のようにメジャーになれば、あるいは刻みすぐきが柴漬けくらい売れるようになれば、年中売れる。」
- ・相続税も大きな課題。「昨年父親と祖母が亡くなり、畑を売って相続税を払うことになった。息子の代になったとき畑がないようでは困る。…相続税は農民漬しだ。」
- ・「よその地域と比べたら（若い農家が多いので）当分は大丈夫だと思うが、地価とか考えると将来どれだけの農家が残るかと思う。固定資産税は宅地並みだし、相続税を払うのにも畑を売らないといけなくなる。」
- ・都市計画上、上賀茂地域は第一種低層住居専用地域で、新しく作業場が建てられない。「いろいろ役所に掛け合って、今年になって農家で初めて特別な許可をもらい、第1号として建てられるようになるまで1年かかった。法律によって文化が潰されている。頑張って作業場を建替えたのは…7割は自分のためだが3割は次の世代への継承を考えたからだ」。
- ・文化財登録については、「昔ながらの漬け方を継承していることを文化財にするのか、近代的な漬け方も含めるのか。後者を含めるとすれば、他の地域で同じようなものを作っている人たちは、京都はいい加減だと受け取られるのではないか」という意見があった。

## 京の上賀茂すぐき俱楽部（役員 5 名）

### ○設立経緯～すぐき独自のPR等を行う団体として設立

- ・戦前の昭和 15 年に「スグキ組合」として発足、戦後昭和 21 年に「上賀茂すぐき組合」として再興。出荷組合の性格を持つ組織だった。その後平成元年 JA 上賀茂支部の下部組織「上賀茂特産野菜研究会」が発足し、その一部会として「上賀茂すぐきの会」ができた。
- ・「研究会」は、すぐきと異なり販売ルートが確立していなかった賀茂ナスに力を入れ、賀茂ナス専門の出荷組合となつたため、独自にすぐきの PR 活動等を行う「俱楽部」が平成 24 年に設立。JA に代わりメディア対応の取材窓口の役割も担うようになった。

### ○活動の目的～すぐきの品質向上と普及拡大

- ・目的は、「地域の農業生産の振興を旨として、すぐき及びすぐき漬けの品質向上と普及拡大に努めること」（規約第 1 条）、
- ・事業は、「この目的を達成するため、①すぐきの研究及び栽培技術の向上に必要な事業、②すぐき漬けの普及活動、③その他目的達成に必要な事業」（規約第 4 条）を行う。

### ○活動内容、人数～上賀茂神社へのすぐき奉納

- ・現在の主たる活動は「すぐき道中」と「奉納」。毎年 12 月初め上賀茂神社にすぐきを奉納するため、神社までの道中を樽みこしを担いで練り歩く。奉納時には参拝客にすぐきを配って PR。11 月から 2 月まで神社境内に天秤棒や樽みこし 3 基などを展示する。
- ・その他の事業としては、年 1 回程度 8 月の播種前に農薬の講習会、京のあじわい便発送や農薬や食品衛生法改正時等の講習会等、JA 主催の行事に参加する。
- ・食味会は、俱楽部が発足以降、数回実施した程度で、ある程度味の均一化を図るため。前身組織では、美味しい家の漬け込み作業を見学して勉強したりしたものがあった。
- ・令和 6 年 8 月現在、会員数は 31。高齢で間もなく 2 名が脱会する。

### ○他地域の漬物振興団体等との交流、神社との関係～他団体とは俱楽部としてはなし

- ・俱楽部としての交流は全くない。上賀茂特産野菜研究会の会員は俱楽部と重なる。京都府漬物協同組合の組合員もいるが、この販売店の団体に入った経緯は分からぬ。
- ・神社との関係では、すぐき奉納。本殿で会員がお祓いを受ける。新酒と同様、氏神にその年にできたものを供える。神社側に定例行事として認識されているかどうかは不明。
- ・個別に氏子として神社とのお付き合いのある家や神式で葬式をする家はあるが、俱楽部としての付き合いはない。本来の社家はもう残っておらず、社家に農家はない。
- ・恒例行事となったすぐき奉納の際に行う「すぐき道中」は、元は神社から頼まれたもの。それまで和歌山の南高梅の産地が 6 月に行っていた「梅道中」と同じようにやってくれと言われ始めた。その時、参詣者にすぐきのことを知つてもらうために神社境内に天秤棒や樽みこしを展示したいと頼んだら許された。

### ○すぐき生産の現状～農家減少、全体量不足

- ・一時期は機械の導入により生産性が上がって出荷量も増えたが、現状は横ばい。全国と同様、当地でも年々農家は減少。出荷量が減つて全体量としては足りない。
- ・加工（漬け込み等）は上賀茂（居住地域）でやるが、上賀茂のみで栽培している農家はほとん

どなく、岩倉や大原に栽培地を確保している。

- ・用具の一部は俱楽部がまとめて販売するものもあるが、基本的に道具の手配や修繕はすべて個人でやる。木樽を作る職人がいなくなり、大きなコロシ桶がつぶれると入手しにくい。
- ・すぐきは各農家が独自の販売ルートを持ち、直に漬物屋に卸す。多い家は10軒ほど。卸先を特に秘密にはしていない。取引先に生産農家を紹介するといったことは個人的にはやるが、俱楽部として斡旋することはない。

#### ○今後の課題～後継者問題、コスト高、「きざみすぐき」との区別

- ・地域全体の大きな課題は後継者問題。俱楽部退会者はいずれも高齢で後継者がいない。息子はいても農業を継がない。しかし上賀茂は他地域と比べれば若い後継者が多いほうだ。
- ・新規就農者はいない。最初に多額の設備投資をしないといけないので、すぐき作りに手を出す人はいない。やりたいという人にはノウハウは教えるが。他の地域ですぐきを作ろうとした漬物屋は採算が合わないので挫折した。農家から仕入れて売る方が楽だから。
- ・生産コストは上がっていて、塩などは2、3年前の倍に。たいへん厳しい状況にある。
- ・漬物屋は複数の農家から仕入れて販売する。樽出しのものを袋詰めするので、店頭のすぐきがどの家のものかは分からぬ。自社で作るところもあるが「丸」を漬ける技術がなく「きざみ」しかできない。きざみは農家から仕入れたものを味抜きし調味料で味付けする。今はきざみが出回っているが、「味付けすぐき」もしくは「味すぐき」と表記すべきだ。

## 販売店G

### ○販売状況・推移～ネットが主、しかし高齢者はネットでは注文しない

- ・ここ10年量的には右肩下がり。1樽60kgのものを年間220-230本出しているが、10年前は300本近かった。すぐきを食べる人が高齢化したことと米離れが原因だ。
- ・以前はDMだったが今販売はネットが主。年々ネットでの販売が増え、ネット販売しないと商売が成り立たない。しかし高齢者はネットでは注文しない。若年層は漬物を買わない。
- ・自社でも10反弱作付けしているが、漬け込む量は少ない。それ以外は上賀茂の農家10軒弱から仕入れている。同じ10軒の農家でも樽によって味が違う。量の確保が重要なので、味に注文は付けない。菌は生きものだから何らかの作用で味も色も違ってくる。
- ・東近江などのすぐきはモノが良くない。大きなプールに大量のかぶらと塩を入れて圧力をかけて漬ける。刻みすぐき専用で何トンという単位で岡山などの漬物メーカーに卸している。メーカーは安価で売り、消費者にはすぐきはそんなものというイメージがある。

### ○漬物の中のすぐきの位置～すぐきの味は変わっていくもの

- ・すぐきは発酵食品であることが他と違う。柴漬けも本来は発酵食品だが（今出回っているものは違うし）、千枚漬けは浅漬けになる。京都では正月にすぐきと千枚漬けを食べるイメージがあり、冬のものだと思われている。当社も年間売上の23%が12月だ。
- ・桃山時代からこの地で栽培され、江戸時代には種を外に持ち出してはいけないというお触れが出ていたので、すぐきという野菜を知らない人が多い。
- ・すぐきの専門店なので、できる限り年中樽から出したままのすぐきを売る。発酵食品だから漬けてから日が経つにつれて味が変わり、最初のあっさりした味と夏が過ぎ酸っぱくなつて違う味になることを口頭で説明する。他店は年明けには真空パックにしてしまう。

### ○すぐき生産について～とにかく量を確保したい

- ・とにかく量を確保したい。前もって今年は何樽と各農家にお願いしているが、年によって出来不出来がある。農家の取引先は当社だけではなく大手ともあるので、大手との取引量が予定より少なかった時に回してもらうことがある。

### ○漬物、すぐきの良さを広めるために～すぐきの認知、レシピ開発、品質保持

- ・昨年2月あるテレビ番組で紹介され、急に売上が上がった。一晩で200件ほど注文が入るほどだったが、2カ月で元に戻った。雑誌でも取り上げられると一時期は売上が伸びる。
- ・一昨年味付けしない「すぐきパン」のレシピを開発し商品化した。オリーブオイル漬けや刻みすぐきドレッシングも作っている。こうした商品でまずすぐきを知ってもらいたい。
- ・お客様の信頼を得るために品質には気をつけている。すぐきは時期によって味も香りも変わるので「前のと違う」とか「腐った匂いがする」といったクレームが入ることもある。パンフレットにも書いているが、味が変わることをその都度口頭で丁寧に説明している。

### ○すぐき農家への期待～コスト高の中で

- ・安定的に量を作ってほしい。人件費も塩代も燃料費もすべて上がっているので大変だと思う。昨年は買取価格を上げたが、その分販売価格も高くなつた。

## 小川 順氏（京都大学大学院農学研究科／応用微生物学）「乳酸菌の効用について」

### ○食文化における「漬物」「すぐき」の位置～二段階発酵、高温発酵

- ・すぐきは成り立ちが特徴的。かつては、上賀茂神社が種を管理していて、特定の人しか作れなかつたことには何か理由があるはずだ。千枚漬けや柴漬けにそういう制約はなかったと思う。そこに大きな違いがある。文化的位置づけとして、上賀茂神社はなぜそんなことをしていたのかというところに起点があるかもしれない。
- ・数多ある漬物の中ですぐきはカブの仲間としても特徴的で、味が独特だったことがある。作る工程では二段階発酵に特徴があり、塩水につけて乳酸発酵の後、室に入れて高温で発酵させる。高温で発酵させる漬物はあまりない。

### ○すぐきの効用など～乳酸菌の健康機能の研究はまだこれから

- ・製造方法に特徴があり、それが成分や味の特徴、機能をもたらしているところがあると思うが、どんな健康機能があるかについての本格的な研究はこれからなのだと思う。我々は、すぐきの食品としての機能に付随するであろうすぐきの発酵に関与している微生物が、どういうもので、どういう健康機能を発揮しているかを、微生物の能力の観点から見ている。
- ・今後、新たな菌が発見されると言うよりも、ラブレ菌のように「すぐきの発酵に関与しているこの菌はこのような機能を持っている」といった既知の菌に付随する新たな発見が出てくる可能性がある。すぐきという植物自体に特徴的な菌が付いている。…柴漬けはシソに酵母などがついていて、それが特徴的な風味を創り出す。
- ・塩水に漬けると乳酸菌はわりと生き残り（優勢化し）、他の菌は死滅する。発酵という技術は、環境中に有象無象の菌がいて本来は腐ってしまうものを、腐らせないためにすぐきならすぐき作りにとって良い菌だけ塩を入れることで残していく方法である。…植物由来の乳酸菌の健康機能についての研究はまだまだこれからというところだ。

### ○無形の文化財としての意義、すぐき文化の継承～他の食関連文化とは差別化

- ・すぐきと他の漬物文化が協力して文化財登録に取組むことも必要ではないか。伝統的酒造りがユネスコ登録されたが、酒造りでも重要な麹が関与しているものとして和食で取り上げられている味噌、醤油がある。和食も文化遺産となっているなか、漬物の差別化をはかるとなると、麹が関与しないというところがあるかも知れない。麹が関与しないものには納豆や漬物、鮒ずしななどがあり、そうした伝統的な日本の発酵食の文化は別立てできるかもしれない。
- ・すぐき農家は、きわめて限定された世界で工夫しながら近代的な用具も取り入れてきた。二段階発酵が近代に始まり、時間とコストがかかり、腐る危険性が高かったすぐきの製法を改善した。このような近代的な変化も伝統の一部として取り入れると良いと思う。近代的な変化も、すぐきを特徴づける要素であるが、そうでなくとも、他と比較するとすぐきは十分差別化されている。まず原材料が限定されている。

### ○すぐき振興に必要なこと～世界に冠たる日本の発酵技術

- ・研究室での研究としては、すぐきに付随する微生物の健康機能の解析が直結するところだが、酒造りも含めて日本の発酵技術は世界に冠たるものがある。海外は生物相が貧弱で、日本は豊かな微生物相にまみれた環境だからこそ微生物と対峙し、良いものを残して悪いものを排除す

る環境制御の技術が発酵技術として発展してきた。漬物に限らず、そこをアピールしたい。

- ・雑菌の多い環境の中での発酵と言う観点からは、畠の土やそこで栽培されたすぐきの表面にいる微生物に特徴があることが証明でき、漬物の製造過程での、植物原料としてのすぐきと共生する微生物の共同の理解から、差別化につながると良い。
- ・文化的背景として、上賀茂神社がなぜすぐきを作っていたのか明らかになると良い。天皇に献上するために、目の届く範囲で制御可能な人たちに管理させていたのかも知れない。上賀茂地域はすぐきも野菜も美味しいので、土地が肥えているのだと思う。昔はすぐきを植えることで上賀茂神社が農地の土を守り育てていたのではないか。次年度は、上賀茂神社や大田神社の宮司さんにもヒアリングしてはどうか。

#### 中澤弥子氏（長野県立大学健康発達学部教授／調理科学・食文化）「つけもの文化について」

##### ○食文化における「漬物」「すぐき」の位置～発酵漬物、加工方法の近代化

- ・日本の発酵食品の代表が漬物。今流通している漬物は発酵させないものが増えているが、すぐきは発酵漬物で、加工方法が近代化されており、伝統的な加工技術が時代に合わせて更新されてきたところに特徴がある。
- ・『和食文化研究』のすぐき論文を読んだ時に、三大漬物の中においても大変魅力的だと思い、ぜひ残していくなければならないと感じた。食べて「大人の味」だと感じた。農家によって年によって味が微妙に違うというのも魅力ではないか。個性は大事だと思う。

##### ○漬物文化継承の取組～理解され認知されるよう努力してきた「すんき」

- ・長野県の木曽地域の漬物であるすんきは、塩を使わず乳酸発酵した漬物で、健康的価値もありユニークであることを、外から見ても理解できるようにするための努力をしてきた。すんきも一時生産が落ち、一生懸命認知されるよう努力してきたので今の状況で止まっている。地域の若い人たちが好んで食べているわけではない。「すんき講習会」は観光客や健康志向の人たちで盛り上がり、小学生や誰でもレシピを提案できる「すんき料理コンクール」などを開催して継承するための努力を重ねてきたから今がある。
- ・漬物を食べている長野県の方々が元気なのを見ると、若い人もその食生活を見倣うほうが良いが、そのためにはできるだけ科学的根拠を示して理屈でも納得してもらうことが必要と思う。…すんき作りは難しく、かつてはうまくできた時のつけ汁（漬け種）を保存して、次の年の元種に使っていた。しかし、東京農大の岡田早苗先生の協力で、4種類の乳酸菌があることが分かった。今では冷凍した去年のすんきで作ることが多い。
- ・すんきはG I（地理的表示保護制度）の申請を行い登録されている。背景には、かつて近県で同名の調味料を使った漬物が販売されたことがある。G I申請の際に、もともと木曽の狭い地域で作っていたものを木曽郡全体に広げ、調味料漬けのものや木曽のカブを使わないものはすんきと名乗れないよう規制した。愛好家団体を始め木曽の人たちが地域の魅力として認知していたことがG Iの申請を後押しした。

##### ○無形の文化財としての意義、すぐき文化の継承～地域限定、季節限定だからこそ価値

- ・先ごろユネスコに登録された伝統的酒造りにも「ここまでは今の技術で良い」という部分が含

まれる。すぐきの技術も同様に近代的な技術を加味した上で、伝統的な技術と味を守っていくことが食文化を守ることになるのではないか。

- ・地域限定、季節限定であるからこそ価値がある。応援団がいれば作る方の励みになる。文化庁や農水省にはそういうところを応援してほしい。インバウンド観光客にも地域の特徴的なものを食べたい客はいると思う。魅力的なスペシャリティがあると思ってもらえるよう特徴を打ち出していく。本場のものを本場で味わう希少価値を創り出せると良い。
- ・仏教や神道、あるいは家庭行事でもいいので行事とつなげていくことが大事ではないか。食べる習慣がないと伝わらない。まだ46軒も生産農家があるのは儲かるからで、高級品イメージは重要。生産者がいなくなると次代につながらない。

#### ○すぐき振興に必要なこと～地域の「顔」を大事にしていく努力を

- ・各農家が交雑防止などの努力をしているということも売りにして、その知恵や技を褒めて応援していくしかないといけない。昔は野沢温泉村では、野沢菜の畑の近くにはアブラナ科の植物を植えないよう気を遣っていた。すぐきの伝統的な品種や、すぐきを作り続けている農家、特に伝統的な作り方を守っている農家を大事にしたい。地域の「顔」となる個性をみんなで大事にしていく雰囲気づくりや教育が、結局は日本の食文化全体を守ることになると思う。
- ・保存継承のために、地元新聞社などに働きかけて、生産者や愛好者の思い出や食べ方を聴いてPRしてもらってはどうか。木曽でも南の低地ではすんきの食習慣はなかったはずだが、一緒に守っていこうというネットワークが築かれている。ネットワークづくりには行政の協力も必要で、とにかく努力しないと伝わって行かない。
- ・文化庁「100年フード」を申請してはどうか。100年間伝えていきたい食、江戸以前から続く食文化という意味では、すぐきはうまく当てはまる。ロゴが使え、長野でも取り組んでいる。農水省「うちの郷土料理」も同様に、みんなが地域の食文化や料理を見直すきっかけになる。若い人に地域の食文化を伝えていくことを考えると、ネットに関心をもってもらえるような情報を乗せることに意味がある。ミシュランではないが、引力になる検索サイトが構築されるとよいと思う。トップランナーの京都に頑張ってほしい。

#### [ヒアリング調査協力者一覧（五十音順、敬称略）]

池田大助、池田徳次、小川順、総谷和生、岸本亮則、京の上賀茂すぐき俱楽部、田鶴慎也、田鶴均、戸田尚樹、戸田秀司、中澤弥子、中本和仁、中本勇気、藤井健、藤井寿一、南野祐司、森田早映子、森田鈴子、山田哲也、渡邊夏未、渡邊源、渡邊佳絵

### III 参考文献一覧

※同一著者の論文で内容の重複が著しい場合は、原則として刊行年が古いものを採用。

タイトル	著者	掲載誌・掲載図書、出版者	刊行年	備考
<b>論文、図書、報告書</b>				
京都府園芸要鑑	京都府農会[編]	京都府農会	1909	
京都府誌上・下	京都府[編]	京都府	1915	
農村に於ける副業の指導	佐々木甚七郎	博文館	1917	
京都地方に於ける農事電化	國友源重郎	農事電化 6(6)、農事電化協会	1932	
酸莢菜に関する化學的研究(第一報)—酸莢菜の發育と一般化學成分の變化	小島博	日本農芸化学会誌 9(7)	1933	
産業の京都	京都市庶務部産業課[編]	京都市庶務部産業課	1935	
実地研究漬物の漬け方	笠間治三郎	泰文館	1937	
京都特產酸莢菜の栽培	中西國吉	庭園 24(12)、日本庭園協会	1942	
京都蔬菜の來歴と栽培(農藝文庫第二集)	杉本嘉美	育種と農藝社	1947	
上賀茂のスグキ地帯(京都府下における高度輪栽)	田村茂	『蔬菜高度輪栽法—栽培と作付体系』(杉山直儀・松原茂樹[編])、朝倉書店	1954	
都市農業地域の生態—京都市上賀茂におけるスグキ栽培加工を中心として	小池洋一	地理学評論 28(7)	1955	
京都近郊のスグキ栽培地域	小池洋一	『現代地理講座 7』(多田文男・石田竜次郎[編])、河出書房	1956	
京都市近郊特產蔬菜作の変遷過程—その歴史的、地理的研究	林義雄	農業経済研究報告 5、京都府立農業試験場	1963	
スグキ漬に関する研究(第1~4報)	福原貞介、藤原邦達ほか	栄養と食糧 16(4)・18(2)・18(5)・19(3)	1963	
醸酵食品の製造に関する耐塩性乳酸菌(第3~6報)	岩井正憲、中浜敏雄ほか	醸酵工學雜誌 43(10)、日本醸酵工学会大会講演要旨集昭和40~43年度	1964	
食品加工(すぐき)	中浜敏雄	『乳酸菌の研究』(北原覚雄編)、東京大学出版会	1966	
近郊野菜の生産と流通	農林水産技術会議事務局	農林統計協会	1968	
京都府百年の年表3(農林水産編)	京都府立総合資料館[編]	京都府	1970	T1、7、12、S15、37、39の項
京都特產酸莢菜の系統分化に関する研究I・II	高嶋四郎、成田道泰	京都府立大學學術報告 農學 22・23	1971	Ⅲは農学部農場報告(1972)
京洛 野菜風土記	植木敏式	伊勢秀印刷所	1972	
京都の漬物	京都府立総合資料館[編]	白川書院	1973	
京の野菜記	林義雄	ナカニシヤ出版	1975	
酸莢菜・8月播き10月どり栽培—自家選抜優良系統の早播き、早期良質多収穫技術	後藤久和	『ダイコン・ニンジン・カブ・コボウ—基礎生理と応用技術(新野菜全書)』(農文協編)、農山漁村部会協会	1976	
ふるさとの野菜・日本野菜誌	川勝隆男	誠文堂新光社	1979	
京の野菜 すぐき	近畿農政局京都統計情報出張所[編]	京都農林統計協会	1979	ハンドブック
京都市及びその周辺における京都特產漬物(千枚漬、すぐき漬、しば漬)用原料野菜の需給、価格形成に関する調査報告書	近畿農政局	農林水産省近畿農政局	1980	
京都市近郊における作付体系の研究 戰前編	林義雄	京都作付体系研究会	1981	戦後編(農業の技術1986)
京都の漬物(くっこんぐるーむ)	平井達雄	調理科学 14(2)、調理科学研究会	1981	
京野菜	高嶋四郎	淡交社	1982	
スグキとその栽培	森田勝	『近畿野外地理巡検』(野外歴史地理学研究所編)、古今書院	1983	
京都近郊の食—京野菜、京漬物の源流地の食	畠明美ほか	『聞き書 京都の食事(日本の食生活全集 26)』、農山漁村文化協会	1985	料理、生活暦 『発酵食の知恵』(農文協 2010)
特產作物と食文化—京都を中心として(IV)各論(その5)スグキナ	岡高明	食生活研究 8(3)(40)、食生活研究会	1987	
京の野菜 味と育ち	林義雄、岩城由子	ナカニシヤ出版	1988	料理、農具
京都の伝統野菜(やさいの本)	田中大三	誠文堂新光社	1991	
スグキナ系統の開花日および花器とサヤのサイズに見られる遺伝変異	山岸博、米澤勝衛	園芸学会雑誌 61(2)	1992	

タイトル	著者	掲載誌・掲載図書、出版者	刊行年	備考
〔研究ノート〕江戸時代後期の上賀茂に於ける酸茎及び瓜類等栽培の動静—新出の賀茂社家文書をめぐって	成田道泰	賀茂文化研究 2、賀茂文化研究所	1993	
『賀茂社家日記』にみる酸茎の贈答慣習について—伝承と史実の邂逅	成田道泰	賀茂文化研究 3、賀茂文化研究所	1994	
漬物工業の現況と新技術動向	前田安彦	調理科学 27(4)、日本調理科学会	1994	『新つけもの考』(1987 岩波書店)
ラクトバシラス・ブレビス(ラブレ)菌の機能とその利用	岸田綱太郎	食品と開発 29(8)、食品研究社	1994	
伝統的発酵漬物としてのすぐき(酸茎)	奥村美代子ほか	生活衛生 39(5)、大阪生活衛生協会	1995	
スクキナの根こぶ病抵抗性新品種“京千二百年”の育成について	伊藤寿美子ほか	京都府農業研究所研究報告 17	1995	
岡本氏梁と「菘菹配」—酸茎贈答の新知見	成田道泰	賀茂文化研究 4、賀茂文化研究所	1995	賀茂文化研究 5-6 岡本氏梁日記翻刻
RAPD 分析による‘スクキナ’のカブ品種との類縁関係の解釈	藤本卓矢・山岸博	園芸学会雑誌 65(3)	1996	
京野菜生産と農業経営—「すぐき」を中心として	柏久	『京野菜の生産・流通・消費と地域活性化に関する研究』、京都産業大学国土地利開発研究所	1998	
関係を“漬け込む”地域社会	大石和男	『持続的農業農村の展望』(大原興太郎編)、大明堂	2003	
京の伝統野菜と旬野菜	高嶋四郎[編]	トンボ出版	2003	『京野菜』(淡交社 1982)の増補改訂版
スクキナ根こぶ病に対する転炉スラグの防除効果	村上圭一・後藤逸男	日本土壤肥料学雑誌 75(2)	2004	
京の食文化展—京料理・京野菜の歴史と魅力	京都文化博物館 学芸課[編]	京都文化博物館	2006	
明治地租改正期の上賀茂における社家と農家(その2)	大石和男	賀茂文化 5、賀茂文化研究会	2008	生産農家分布図あり
すぐきの製造工程における微生物叢および化学成分の変遷	荻原博和・河原井武人ほか	日本食品微生物学会雑誌 26(2)	2009	
京都市北区上賀茂における野菜行商の存続要因	橋本暁子	日本地理学会発表要旨集(408)	2012	
すぐき汁の味成分分析—カブラ汁との比較	近藤高史・中村和弘	日本味と旬学会誌 19 (2)	2012	
上賀茂のすぐき	勝矢淳雄・勝矢ゼミ	賀茂文化(10)、賀茂文化研究会	2013	
京野菜とそれらの品種改良—日本人の育種の知恵と先端植物バイオテクノロジー(第77回公開講演会)	山岸博	杉山産業化学研究所年報	2013	講演録
「まち」と共存する農業—京都市「振り売り」の戦後史を中心に	三俣延子	社会科学 43(4)、同志社大学人文科学研究所	2014	
漬物と微生物(食品と有用微生物—和食文化と微生物 5)	宮尾茂雄	モダンメディア 61(11)、栄研化学	2015	日本醸造協会誌、日本海水学会誌(2017)
京都の伝統漬物「すぐき漬」の歴史と成分的特徴に関する考察	森田早映子	和食文化研究(1)、和食文化学会	2019	
植物性発酵食品由来の乳酸菌 Lactobacillus brevis KB290 の健康効果	脇尚子	日本醸造協会誌 115(9)	2020	
農業生産文化イノベーションの実践的研究—京都すぐき漬けの継承を通じて	森田早映子	博士論文、同志社大学	2021	和食文化研究(2019)
統計				
京都市農林統計資料「農業編」	京都市産業観光局農林振興室		1990-22	品目「すぐき」
京都市中央卸売市場統計	京都市産業観光局産業企画室		2002-12	品目「すぐき菜」 2013以降データなし
古文献				
加茂旧記	賀茂経久	賀茂別雷神社史料 3(2021 山代印刷)	1193-1274	『賀茂神主経久記』の寛喜3年9月8日「下向の糧料」の項
沙石集	無住一円	日本古典文学大系 85(1978 岩波書店)	1283	「姫君事」の項
日次紀事	黒川道祐	新修京都叢書 第2巻(1967 光彩社)	1676	「四月」の項
本朝食鑑	人見必大	覆刻日本古典全集(1979 現代思潮社)	1697	菜部「蕪菁」、穀部之二「香の物」の項
菜譜	貝原益軒	生活の古典双書 7(1973 八坂書房)	1704	「菘」の項
大和本草批正	小野蘭山(述)	益軒全集卷 6(1911 益軒全集刊行部)	1780頃	菜蔬類「菘」の項
本草図譜	岩崎常正	本草図譜43(1916-1921本草図譜刊行会)	1828	菜部葦菜類「菘」の項
雲錦隨筆	曉晴翁	日本隨筆大成 3(1975 吉川弘文館)	1862	「洛北賀茂の酸茎」の項
有用植物圖說	田中芳男	国立国会図書館デジタルコレクション	1891	解説巻一「第二葉菜類」の項

## 《別添》

※一般向け図書・雑誌、概説もしくは断片的な情報であるため「参考文献一覧」から除外したもの。

タイトル	該当箇所	著者	出版者	刊行年	備考
<b>学術雑誌、専門書(補遺)</b>					
園芸講演集	酸莢菜漬	京都市農会[編]	三秀舎	1926	
蔬菜園芸精説	酸莢菜(第3編栽培の実際 第2章葉莢菜類)	安藤安孝	賢文館	1937	スグキナの写真
牧野先生一夕話 XV		編集同人	植物研究雑誌 24(1-12)	1949	スグキナの原種絶滅
先史地域及び都市域の研究 地理学における地域変遷史的研究の立場	明治以降の京都市域に関する変遷史的研究	藤岡謙二郎	柳原書店	1955	明治41年統計
京都市における田所と畠所の農業経営		藤本利治	地理学評論 30(2)	1957	
伊勢神宮植物記※1969 増訂版	補遺 639	伊藤武夫	神宮司庁林務課	1961	イタドリがスグキの材料
古典植物全集第5巻(源氏物語の植物)	附.京都の野菜文化財	広江美之助	有明書房	1969	漬込みに調味料添加
食品微生物学	すぐき漬	好井久雄、金子安之、山口和夫	技報堂	1972	乳酸菌の消長
食品事典7(つけもの)改訂	すぐき漬け(漬け物各論)	河野友美[編]	真珠書院	1974	
国文学年次別論文集近世	近世における公家語	学術文献刊行会[編]	朋文出版(1984)	1982	すぐきを「スイクモジ」
栽培植物の起源・伝来・分類(北村四郎選集3)	Brasicca Rapa	北村四郎	保育社	1987	スグキナの品種、学名
対談・京つけものについて		平井達夫・荻野正子	食生活研究 11(5)(60)	1990	
熟成麹床の菌叢および香気成分の解析と工業的展開(博士論文)	序論	今井正武		1992	先行乳酸菌研究レビュー
イメージ調査から見た現代の京料理	京料理という言葉から連想する食品・食材	饗庭照美、永岡美沙ほか	日本調理科学会誌 37(2)	2004	料理人・一般人アンケート調査、三大漬物中最少値
バイオリージョナリズムに基づく京都の自然と生活文化に関する調査およびその展開	京都盆地北部の土地利用の変遷	齋藤萬之助	京都産業大学総合学術研究所所報 3	2005	
<b>統計・調査、行政刊行物</b>					
京都府北桑田郡誌	各村_山國村	北桑田郡		1923	村の加茂社祭礼の神饌にすぐき
大分県例規通牒全集	農林統計ニ関スル質疑ニ関スル件 昭和3年7月26日	大分県		1928	すぐきの統計に関する質疑応答
蔬菜及果樹主要品種ノ分布調査		農水省農務局		1936	京都「酸莢菜」45.8
京都市学区大観	京都市学区調査会 編	京都市学区調査会		1937	『産業の京都』(1935)と同内容
京みやげ実態調査報告書		京都市観光局		1959	すぐき 0.5%
明治前期産業発達史資料 第1集	明治7年府県物産表	明治文献資料刊行会		1959	京都府山城国「賀茂菜漬」8000貫
つけもの年鑑	各都道府県概況		食品研究社	1970	滋賀県の刻みすぐきが人気
京都の歴史5 近世の展開	賀茂の里(第6章京と近郊の生活 第4節近郊の営み)	京都市[編]	学芸書林	1972	スグキナの原産は信州説
京都府つけもの産地診断報告書		京都府立中小企業総合指導所	京都府立中小企業総合指導所	1978	アンケート調査、品目別販売割合
史料京都の歴史 第6巻 北区	上賀茂村(かみがも)	京都市	平凡社	1993	日次紀事、天明7岩佐家文書、明治初期郡村誌、昭和4御泥池水道使用条例
府内漬け物業者の原材料ニーズに関する調査の結果		京都府農業会議		2005	アンケート調査、すぐき主力は1社
<b>一般図書・雑誌(概説、農家取材等)</b>					
洛北名物里子の話	上賀茂村	京都府社会課	中西印刷	1924	「里菜」に関連(中西 1942)
古都名木記	酸莢菜(元上賀茂村)	勸修寺経雄	京都園芸俱楽部	1925	
大和式調理加工法講習全書	酸莢菜漬	千葉青波	盛文社出版部	1925	ヌカを添加する
美味廻国	洛北名物「すぐき」(京都の巻)	本山荻舟[編]	四条書房	1931	作付35町歩、30万貫
史譚と民俗	頭で物を運ぶ人々	本山桂川	一誠社	1934	賀茂女と深泥池女の服装の違い
漬菜の作り方	酸莢菜(漬菜の種類と分類)	農業世界編集局	博文館	1942	
大阪方言事典	スグキ	牧村史陽[編]	杉本書店	1955	
食物事典 食通入門	すぐき(酸莢)	山本直文	柴田書店	1958	

タイトル	該当箇所	著者	出版者	刊行年	備考
京味百選	すぐき	石川博資	京都新聞社	1959	
郷土新書 第 26 改訂版	賀茂女とすぐき		日本書院	1959	
上方の味	すぐき 千枚漬 柴漬	大久保恒次	婦人画報社	1962	
京の女人風俗	上賀茂女	京都新聞社[編]	河出書房新社	1963	写真[モノクロ]
京のつけもの(パール新書)	(一)すぐき (五)京の漬物	真下五一	真珠書院	1966	
関西と関東(青蛙選書 21)	食物史から見た関西と関東	宮本又次	青蛙房	1966	
新・京都歳時記(洛北編)	すぐき漬け風景	高桑義生	光村推古書院	1967	
味の風土記	すぐき・しばづけ・千枚づけ	小桧山俊	読売新聞社	1970	生産者取材
漬物風物誌	すぐき(蕪の漬物・漬物の種類)	真下五一	東京書房社	1972	
京の老舗	千枚漬とすぐき・村上重	駒敏郎	駿々堂出版	1972	
酸茎菜(京洛特産野菜記)			そめとおり(269)、染織新報社	1973	
京都の記録第5巻 秋・あそぶ	すぐき漬—上賀茂	赤井達郎	時事通信社	1974	
つけ物風土記	都よりいな…	小川敏夫	毎日新聞社	1974	
京に燃えた女・歴史散歩	上賀茂女(京のおんな風俗)	京都新聞社[編]	京都新聞社	1974	イラスト入
京滋植物風土記	スグキ(酸茎)・上賀茂特産のつけ物	京都新聞社[編]	京都新聞社	1974	
煮合わせと香のもの	すぐき(香のもの抄)	辻嘉一	婦人画報社	1975	
漬け物読本(味覚選書)	漬け物入門	茂野悠一	柴田書店	1976	
碑にはとりせん(現代の視界 4)	酢茎の味・4月	安東次男	毎日新聞社	1976	「猿蓑」の句解説
美しき京都	賀茂のすぐき	駒敏郎	集英社	1976	(生産者取材)
木地師の世界・個人と集団の谷間	行商繁盛記	渡辺久雄	創元社	1977	すぐき売り、生産者取材
味のふるさと 3	京の曳き売り(京都の味)	綱木延康	角川書店	1977	
専門家のための漬物教室(漬物実技シリーズ)	スグキ漬の製法(特産漬物)	三好英晁	食品研究社	1977	
たべもの紀行	すぐき(京都)	塔直美	読売新聞大阪会部	1978	生産者取材
食生活心得帖	賀茂のすぐき・大徳寺(漬けものお国どころ・京都の漬けもの行脚)	村井米子	新人物往来社	1978	生産者取材
風土の中の衣食住(東書選書 26)	京都の伝統野菜	市川健夫	東京書籍	1978	
風土の味・お国ぶり味覚ノート	酸茎(すぐき)漬(京都府)	草川俊	富民協会	1979	
つけものと京のくらし	京つけもの(つけものと日本人)	樋口清之	大安	1979	
滋味風味	京名物すぐき(蕪菁)	辻嘉一	中央公論社	1981	
京の老舗をたずねて完	味覚の芸術品で名高い・すぐき漬・なり田	松村茂	サンブライト出版	1981	生産者取材
郷土資料事典京都府・観光と旅 改訂9版(県別シリーズ 26)※1983改訂	京の特産・漬物	人文社観光と旅編集部[編]	人文社	1981	ミリンや昆布を添加
ふるさと日本の味 6	雅の味、スグキ漬(漬けもの)	高野澄	集英社	1982	
食—京都の誘惑	錦で何を買うか	丸本淑生	文芸春秋	1983	生産者取材
	すぐきはなぜうまいか	林義雄	文芸春秋		
京都いのちの水	すぐきの里・社家	京都新聞社[編]	京都新聞社	1983	
京都味の手仕事	すぐき漬・なり田	京都新聞社[編]	京都新聞社	1984	生産者取材
京と味の老舗	なり田・すぐき漬	駒敏郎	鎌倉書房	1985	生産者取材、加工工程写真[カラー]
京都歳時記	十二月・生活	宗政五十緒、森谷尅久[編]	淡交社	1986	すぐき売りを「キーヤサン」と呼ぶ
新撰京都叢書 第8巻「京の華」※大正15(1926)年版の復刻出版	すぐき(漬物)	新撰京都叢書刊行会[編]	臨川書店	1987(1926)	酒・昆布を添加
京都の民俗誌	京都の漬け物(第1章 食の民俗)	福田栄治	文化出版局	1987	
新つけもの考	発酵漬物、まだ遠い道のり	前田安彦	岩波書店(岩波新書)	1987	無添加で売られる唯一の漬物
たべもの風土記	強い女が生み出す冬の味・上賀茂のすぐき漬		京都新聞社	1988	生産者取材
すぐき伝説について		岩田英彬	あしなか(206/207)、山村民俗の会	1988	深泥池のすぐき起源伝説、仏教説話
朝廷をたすけた京漬物のすぐき(ザツツ学京都・異聞あれこれ 5)			そめとおり(458)、染織新報社	1989	往来田での栽培
洛北の衣装—「北部農業まつり'90 ふれあいひろば」より	振り売り姿(あきない姿)・農作業着	北部農業団体連絡協議会[編]	北部農業団体連絡協議会	1990	すぐき売り
発酵食の傑作すぐき			あけぼの 10(3)、NTT 労働組合中央本部	1992	生産者取材、製造工程写真[カラー]
京つけもの歳時記・旬香彩菜	酸茎菜と酸茎漬、京漬物製造工程、岸田博士インタビュー	石橋郁子	光村推古書院	2003	製造工程写真[カラー]、協力・西利

タイトル	該当箇所	著者	出版者	刊行年	備考
現代にいきづく京の伝統野菜 すぐき・上賀茂に伝わる発酵技術(地域の和食・生き物を活かす知)	酸茎菜 野生の名残りあり 秋道智彌	菊池昌治 BIOSORY(32)	誠文堂新光社 2019	2006	機械圧しが主流
文学、随筆、日記等					
泣董小品	小寒の記	薄田泣董	隆文館	1909	すぐき売り
俳諧歳時記 冬	茎漬	高浜虚子		1947	季語の説明
京を歩けば—だれも知らない古都	上賀茂はすぐきの里	大村しげ	三洋化成工業	1953	野漬天秤写真[モノクロ]
京のあじ	すぐき	高木四郎	六月社	1956	生産者取材、スケッチ
春を呼ぶすぐき		吉田三七雄	あまカラ 127	1962	大阪のすぐき売り
すぐきに思う		西田重雄	京都の教育(56)	1962	菜の花の植栽禁止
古都好日	二月	北条秀司	淡交新社	1964	大阪のすぐき売り
猿蓑註釈 七部集連句(1982再版)	木曾の酢茎に春もくれつつ	浅野信	桜楓社	1967	
田代善太郎日記 昭和篇	昭和7年4月	田代善太郎(田代晃二[編])	創元社	1973	牧野富太郎の岩佐家訪問
回想の柳宗悦	柳さんと上賀茂民芸協団と私	黒田辰秋(蛇名則[編])	八潮書店	1979	柳宗悦の逸話
京・四季の味	すぐき 京都・なり田、すぐきや六郎兵衛	大村しげ	講談社	1979	子どもの頃のすぐきはご馳走
洛北四季—隨想	京つけもの	国分綾子	鎌倉書房	1979	
四季の京ごころ	始末の感覚	松本章男	筑摩書房	1981	スグキナのお惣菜、生産者取材
河上肇全集 23、28	昭和19年、昭和20年	河上肇	岩波書店	1983	年末正月にすぐきを貰う
五味六味	たうえ	辻嘉一	中央公論社	1985	里見弾の逸話
京のたべごろ	スグキ・上賀茂に伝わる冬の菜。	千澄子	朝日新聞社	1987	スグキナ煮レシピ
味の歳時記	京の冬野菜	秋山十三子	小学館	1984	すぐき売り
すぐきを知らずして、京の味覚を語ることなけれ		寿岳章子	季刊民族学 24(4)	2000	京都人の食生活
写真、絵図等					
すぐき 京の漬物		葛西宗誠	あまカラ 43、甘辛社	1955	すぐき売り、天秤[モノクロ]
文化地理大系日本シリーズ 4	京のすぐき	和田生光(撮影)	平凡社	1958	野漬け天秤[モノクロ]
カメラ京ある記	すぐき	朝日新聞社京都支局[編]	朝日新聞社	1959	野漬け天秤[モノクロ]
郷土の風俗	賀茂の里女	林唯一	家の光協会	1960	モデルスケッチ画[着彩]
古都再見	上賀茂のすぐき菜畑	野尻重雄	河出書房新社	1961	スグキナ畑[モノクロ]
	すぐき	霜鳥之彦			野漬け天秤[モノクロ]
	深泥池	前川貞次郎			池でスグキナを洗う女性[モノクロ]
屋敷菜		葛西宗誠、木場禎子	あまカラ(198)、甘辛社	1968	重石と組みワラ、木桶、花の咲いたスグキナ[モノクロ]
カラー京都の祭	すぐき漬け	駒敏郎ほか	淡交社	1972	野漬け天秤[カラー]
漬けものの手帖(平凡社カラー新書83)	京の漬けもの	小川敏男	平凡社	1978	木樽・重石、天秤[カラー]
寺崎日本植物図譜	スグキナ(アブラナ科)	寺崎留吉	平凡社	1977	スグキナ植物画[彩色]
明治物壳図聚	すぐき売り	三谷一馬	三樹書房	2007	明治38『風俗画報』の写し[モノクロ]
「果蔬菜漬図」と描かれた野菜・果物について		伊藤信博	言語文化論集 30(1)	2008	伊藤若冲『果蔬菜漬図』(紙本墨画)
古写真で見る自然環境、地域共同体とのかかわり方の変化(京都府レッドデータブック)	スグキ畑、スグキ漬(かつての農家の暮らし)	中村治	京都府環境部自然環境保全課	2015	ウェBSITE[モノクロ]
古文献					
日本料理秘伝集成・原典現代語訳第14巻	料理山海郷	博望子(奥村彪生[編])	同朋舎出版	1985(1750)	「大根茎漬」をすいぐき(すぐき)漬とする



令和6年度「食文化ストーリー」創出・発信モデル事業  
京の食文化すぐき調査研究業務報告書

発行日 令和7（2025）年3月31日

発 行 京都市農業協同組合  
〒615-0046 京都市右京区西院西溝崎町24番地

協 力 京都市文化市民局 文化芸術都市推進室 文化財保護課  
京都市産業観光局 農林振興室  
京都市産業観光局 北部農業振興センター