

I 山菜の名称のガイドライン

1. 検討経緯

「山菜文化産業懇話会報告書(平成16年12月林野庁)」により、販売・流通の適正化の観点から採取・栽培方法表示の基本的な考え方の整理、名称表示の整理の基本的な考え方の整理を図ることが提言されている。

山菜は、地域の特徴ある資源であることから、各地域でそれぞれ特有の名称を持っている。モミジガサを例にすると、東北地方では「しどけ」、関東地方では「きのした」という名称で呼ばれている。このように、各地域で呼び名が異なるものがあることから、消費者が購入しようとする際に誤解したり、料理レシピを適正に利用できないなどの弊害があり得る。需要を拡大し、生産・流通量を的確に把握するためにも、名称の整理が必要である。しかしながら、地域的名称はその地域の民俗を反映していることから、将来にわたって、尊重することも必要である。そのため、地域名称と全国的に通用する一般的な名称(植物名)の使い分けや併記の基準が必要である。

また、山菜の生産地、採取・栽培方法などについても、適正な表示を行うことが、消費者の信頼を得るためには必要不可欠であることから、名称の表示と産地表示を併せて、山菜の名称のガイドラインを作成した。

2. ガイドラインの位置付け

このガイドラインは、山菜の小売販売を行う生産者等に対し、「農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律」(昭和25年法律第175号。以下「JAS法」という。)に基づき山菜の名称を表示し、又は情報として伝達する際に参考となる考え方や事例を示すものである。

3. 山菜の名称のあり方

(1) 山菜の名称

ア 生鮮食品品質表示基準の考え方

生鮮食品品質表示基準(平成12年3月31日農林水産省告示第514号)は、生鮮食品の品質に関して表示すべき事項を「名称」及び「原産地」と定め、「名称」については、「その内容を表す一般的な名称」を記載すると定めている。

また、表示禁止事項として、

- ① 実際のものより著しく優良又は有利であると誤認させる用語
- ② 同基準第3条の規定により表示すべき事項と内容が矛盾する用語
- ③ その他製品の品質を誤認させるような文字、絵、写真その他の表示を定めている。

生鮮食品品質表示基準は、生鮮山菜にも適用されるものであることから、これを前提として、消費者の観点に立ってその名称のあり方を検討した。

イ 地方名

地方特有の名称（地方名）がある山菜については、その地方名がその内容を表すものとして一般に理解される地域においては、その地方名（ひらがな）を記載することができることとする。ただし、その地方名が一般に理解される地域以外の地域においても販売される場合は、消費者が植物名（標準的な和名）を明確に識別できるよう標準的な和名（カタカナ）を併記することとする。

以上の考え方に従って、現在流通している山菜の名称を例示すれば、別表（p. 4）のとおりとなる。

（例）

秋田県では、「モミジガサ」を「しどけ」と呼んでいる。地元の直売所など秋田県内で販売するのは「しどけ」で、その植物の実態が容易に理解されるが、東京市場等他の地域に出荷する場合は、植物図鑑等に使用されている植物名（標準的な和名）の「モミジガサ」を一般的な名称として表示（併記）することで、消費者が安心して購入することができる。

名称表示の例

- 表示の基準 地方名（植物名（標準的な和名）：○○○）
- 表示の例 しどけ（植物名：モミジガサ）

名称の整理票

植物名（標準的な和名）	地方で一般的に使用されている名称の例
モミジガサ	しどき、しどけ（東北地方） きのした（関東地方）
ミヤマイラクサ	あいこ（秋田）
チシマザサ	ねまがりだけ、じだけ（東北地方）

4. 採取・栽培方法表示のあり方

山菜は、元々山野に自生する野生の草木を採取したものが供給されてきたが、需要に応え、安定した品質のものを供給するために、山野、畑地やビニールハウス等での栽培が行われている。その管理の程度は、種子のまき付けや他の植物の刈り取りを行っただけから、ハウス内で肥培管理を行う等のものまで様々である。

山菜を含む農産物の販売に当たっての表示で、JAS法に基づく生鮮食品品質表示基準で義務づけられているのは、一般的な名称と原産地のみである。野菜類はすべて栽培ものであり、天然ものは存在しないため、品質表示基準では栽培方法の表示が義務づけられていない。しかしながら、山菜の場合は天然ものと栽培物の両方があるため、販売の場において少なからず混乱が生じている。

このため、消費者の信頼を得て山菜の振興を適切に図っていくために、自生したものを採取してきたものか、栽培によるものかなどの表示が必要である。販売に当たっての表示（区分）について、基

本格的考え方を次のとおりとする。

ア 産地の表示

山菜を生産（採取）した都道府県名、または一般的に知られた地域名を表示する。

イ 採取・栽培方法の表示

次表の区分に従い、「天然もの」、「自然栽培もの」、「栽培もの」のいずれかを表示する。

採取・栽培方法	区 分
山野に自生する野生のものを採取したもの	天然もの
山野や畑地などに植え込みし、農薬や化学肥料を使用せず、自然状態で採取しやすいように管理したもの	自然栽培もの
畑地やビニールハウス等の施設内で栽培（開芽促進等を含む）したもの	栽培もの

なお、水煮パック（缶詰、瓶詰めは除く。）は、JAS法に基づく加工食品品質表示基準（平成12年3月31日農林水産省告示第513号）の対象となるので、原料原産地表示を適正に行い国内産と外国産の表示をきっちり行う。

5. 表示の例

○生鮮食品の場合

名 称：しどけ（植物名：モミジガサ）
原産地：××県 天然もの

○加工食品の場合

名 称：きゃらぶき
原材料名：フキ
原料原産地名：××県
内 容 量：100g
消費期限または賞味期限：平成××年××月××日
保存方法：直射日光を避け、常温で保存してください。
製造業者等の氏名又は名称及び住所：××株式会社
××県××市××町×・×

(別表)

主な山菜の植物名 (標準的な和名)・地方名・学名

植物名 (標準的な和名)	科名	左欄に代わる地方で一般的に使用されている 代表的な名称 (地方名)	学名	備考
アサツキ	ユリ	あさづき (長野)、あさどき (北海道、青森)、きもと (山形)、ひる (岩手、山形、福島、新潟、長野)、ひろこ (青森、秋田、山形)	<i>Allium schoenoprasum</i> var. <i>foliosum</i>	若い葉、球根を食べる。栽培もされている
アシタバ	セリ	あいたば (東京、福岡)、あしたぶ (東京)、あしたぼ (東京、千葉)、はちじょうそう (和歌山)、やたば (東京)	<i>Angelica keiskei</i>	若葉を食べる。栽培もされている
イタドリ	タデ	とんぎば (山形)、いたずいこ (長野、三重)、いたずら (岐阜、富山、奈良、和歌山、岡山、広島、香川)、ごんばち (静岡、奈良、三重、和歌山)、さし (秋田、山形)、じゃじっぽ (島根、鳥取、岡山)、すかんぼ (各地)	<i>Fallopia japonica</i> (= <i>Polygonum cuspidatum</i>)	若い茎・葉を食べる。地方名は極めて多い
ウド	ウコギ	うどん (青森、山形)、どうぜん (兵庫、熊本)、ほんうど (岡山)、やまうど (山形、栃木)、やまくじら (青森)	<i>Aralia cordata</i>	若い葉・茎を食べる。普通に栽培されている。
ウワバミソウ	イラクサ	あかみず (山形、岡山、鹿児島)、たきな (鳥取、岡山)、みず (山形、岡山)、みずな (山形、新潟、長野、岐阜)、よしな (新潟、長野、富山)	<i>Elatostema japonicum</i> var. <i>majus</i> (= <i>Elatostema umbellatum</i> var. <i>majus</i>)	若い茎・葉を食べる。地方名は極めて多い栽培もされる
オランダガラシ	アブラナ	いじんせり (神奈川)、いたちぜり (岡山)、おわだかな (熊本)、かわなずな (山形、福島)、ばんかぜり (長野)	<i>Nasturtium officinale</i>	食用野菜 (クレソン: フランス語) として導入されたものが野生化した
クサソテツ	イワデンダ	かわらぜんまい (山形)、がんそく (山形、新潟、岡山)、こごみ (青森)、こごめ (滋賀)、みねぐさ (青森)	<i>Matteuccia struthiopteris</i>	若い葉を食べる
コシアブラ	ウコギ	あぶら (青森)、いもぎ (栃木、群馬)、いものぎ (岩手、茨城、山梨、長野、静岡、岐阜、愛知、三重、和歌山、福井、徳島、高知)、さんたろう (福島)、しろき (栃木、広島、高知)、ばかのき (中国地方)	<i>Eleutherococcus sciadophylloides</i> (= <i>Acanthopanax sciadophylloides</i>)	若葉を食べる。シロキ、バカノキは材を呼ぶときの名
サルナシ	マタタビ	あおかずら (高知)、あかえ (静岡)、こくわ (北海道、青森、秋田、山形、新潟、和歌山)、しらくち (青森、岩手、宮城、福島、長野、静岡、和歌山、広島、徳島、香川、鹿児島)、つなふじ (静岡)	<i>Actinidia arguta</i>	果実を生食、または果実酒とする (コクワ)。シラクチ、ツナフジはつるを利用するときの呼び名
サンショウ	ミカン	きのめ (長野、岡山、香川、大分)、はじかみ (岩手、大分)、ひんしょー (京都)、ほうさんしょー (徳島、香川)、やまざんしょー (栃木)	<i>Zanthoxylum piperitum</i>	若い葉、果実を薬味とする。
シオデ	サルトリイバラ	しゅうで (山形、新潟、長野)、しゅうでんぼー (長野)、しゅんでこ (秋田)、そでこ (北海道、東北地方)、ひでこ (北海道、東北地方)	<i>Smilax riparia</i> (= <i>Smilax riparia</i> var. <i>ussuriensis</i>)	若い葉を食べる
ジュンサイ	ハゴロモモ	うきぬなわ (沖縄)、じゅしゃ (秋田)、ずるんさい (山口)、ぬなわ (沖縄、岩手)、みずとろる (奈良)	<i>Brasenia schreberi</i>	寒天質におおわれた若芽・若葉を食べる
タラノキ	ウコギ	さんねのうずき (岡山)、たら (岡山)、らたっぺ (新潟、栃木、群馬、長野、静岡)、たらっぼ (青森、岩手、宮城、福島、長野、静岡)、とげうど (福井、山口)	<i>Aralia elata</i>	若い葉を食べる (タラの芽)
チシマザサ	イネ	ネマガリタケ (各地)、がっさんだけ (山形)、じだけ (北海道、青森、岩手、秋田、山形)、しの (長野)、じんだだけ (群馬)、ちまぎざさ (山口)	<i>Sasa kurilensis</i>	筍を食べる
ニリンソウ	キンポウゲ	あめふりばな (長野)、おばな (長野)、そばな (山形)、ふくべら (北海道、青森、山形)、ゆきわりそう (長野)	<i>Anemone flaccida</i>	若い葉を食べる。トリカブトの若い葉と良く似ている
ノゲシ	キク	うさぎくさ (千葉、和歌山)、うまあざみ (青森)、こもちち (島根、高知)、ちぐさ (静岡、長崎)、ちくさ (東京、和歌山、島根、香川、鹿児島)	<i>Sonchus oleraceus</i>	若葉を食べる。葉や茎を切ると白色の乳液が出ることからチヂクサなどの呼び名がついた
ハナイカダ	ミズキ	あおき (岩手、香川)、いばなのき (新潟)、つきで (宮崎、大分)、てずつ (長野、岐阜、富山、福井)、ままこな (三重、岡山、熊本、宮崎、鹿児島)	<i>Helwingia japonica</i>	若葉を食べる
ハリギリ	ウコギ	あおだら (三重、岡山)、あくだら (茨城、長野、岐阜、栃木、群馬、埼玉、新潟、富山)、あほーだら (岐阜)、いぬだら (長野、奈良、香川、福岡、熊本、宮崎、鹿児島)、いんだら (新潟、長野、宮崎、鹿児島)	<i>Kalopanax pictus</i>	若葉を食べる。味はタラの芽よりアクがやや強い。
フキ	キク	あおぶき (京都)、たかぶき (北海道、青森)、のぶき (青森、山形、長野、熊本)、みずぶき (東京、京都)、やまぶき (東京、長野、愛媛、熊本)、ふきのとうの地方名: ばっきゃ (青森、宮城)、ばんけ (山形)、ふきのしゅうと (和歌山)、ふきのじょう (山形)、ふきんとう (新潟)	<i>Petasites japonicus</i>	若葉、特に葉柄を食べる。若い花序は「ふきのとう」として食べる。近年、有害成分が報告されている
ミヤマイラクサ	イラクサ	あいこ (青森、岩手、秋田、宮城、山形、岡山)、あいたけ (山形)、いたいたぐさ (北海道)、いら (福島、栃木、新潟)、いらな (富山)、めだ (広島)	<i>Laportea cuspidata</i> (= <i>Laportea macrostachya</i>)	若葉・若茎を食べる。茎に刺毛があり刺さると痛い
モミジガサ	キク	きのした (長野、新潟、富山)、しずくな (長野、新潟)、しどけ (東北、長野、群馬)、しんどき (新潟)、とうきちな (長野)	<i>Parasenecio delphiniifolius</i> (= <i>Cacolia delphiniifolia</i>)	若葉・若茎を食べる