

全 体 報 告 書

事業名称	京の食文化す ぐき調査研究発信事業
現状・課題	す ぐき漬けの材料となるす ぐき菜を栽培する農地は、賀茂川の肥沃な砂質土壌の扇状地である北区上賀茂とその周辺にあり、市街化区域内にある。これまでから、生産緑地として維持され、す ぐき作付面積は1973年30.9ha、2023年は25.9haとやや減少傾向にある。上賀茂地域の農家戸数は1973年に307戸だったが、2021年には226戸に減少、そのうち、す ぐき農家戸数は1979年203戸だったが、2023年は72戸と減少した。（京都市農林業統計資料（農業編））さらに、2024年に実施したアンケート調査で調査対象としたす ぐき農家は46戸と大きく減少していることが明らかになった。 また、す ぐき漬けに係る作業の効率化、労力の低減、作業スペースの縮小等のために、「天秤押し」がプレス機に置き換わろうとしており、天秤押しで本漬けを行う農家も現在は少人数である。今後、天秤押しによるす ぐき漬け技術や、時候熟れによるす ぐき漬けの生産技術などについて、その伝統を継承するために、必要な対策が求められる。
事業目的	す ぐき生産農家の高齢化や農業離れによるす ぐき生産の減少をはじめ、「天秤押し」などによる伝統技術の継承に課題が生じていることから、す ぐきの文化的価値を明らかにすることによって、す ぐき生産の存続と伝統技術の継承を図っていくことを目的に、2024年度に京の食文化「す ぐき」調査研究発信事業を実施した。当該事業により、す ぐき生産の現状と課題が明らかにされたが、その中です ぐきの製造に関わる設備や道具等が地域（集落）毎に違いがあることなどが明らかになり、す ぐきの文化的価値を高めるとともに、実態に応じた伝統技術の継承を図るためにも、さらに調査を進める。 また、食文化、民俗文化財、農業に関する各外部有識者にとどまらず、す ぐき農家やJAという生産者サイドも主体的に参画することにより、生産者、学識経験者、行政（農政、文化財）が一体となった効果的な施策の展開が期待できる。
事業概要	事業区分1：調査研究（文化的価値の明確化） ①有識者検討会の開催 調査内容や方法について議論し、調査等に意見を反映 ②文献・実地調査の実施（大学と連携） - ア す ぐき農家や地域の古老への聞き取り調査及び京都市民へのアンケート調査 す ぐき農家毎（集落毎）の栽培・加工方法、設備、道具の違い、す ぐきと地域の祭礼行事や町内会等との関係、認知度や食経験の有無、嗜好度、保護の在り方等の意識やイメージ等 ※ す ぐき農家への聞き取り及び記録動画、写真撮影、市民へのモニター調査等を実施 - イ す ぐきに関する文献調査 令和6年度に実施した関連文献等調査をさらに深めるとともに、雑誌や新聞に取り上げられたす ぐきに関する記事や地域に伝わる古文書等の調査を実施 ③調査報告書等の作成 報告書の作成、記録動画の作成、食文化ストーリーの作成 事業区分2：保護継承 ①伝統的技術の継承や生産拡大への支援 ・継承団体による伝統技術継承のための勉強会や市民に向けた体験型の継承活動への支援 ②市民フォーラムの開催 ・す ぐきの価値を学際的に深め、広く周知するフォーラムを市民向けに開催 事業区分3：発信等 ①す ぐきプロモーションビデオや記録写真等発信 す ぐきの伝統的技術を市民に紹介するプロモーションビデオの上映や、製造工程に係る地域的差異等をまとめた写真映像資料を作成し、JA主催の京ベジフェスタをはじめ、首都圏等で開催する関連イベント等でPRするほか、JAの公式HPで公開する

令和6年度の調査、研究によって、すぐき生産の現状と課題が明確になったが、その中で、地域間（集落間）で製造工程などに違いがあることが判明し、この実態を把握するため、すぐき生産者全戸を対象に、生産者毎の栽培方法（種子の選別含む）や製造方法、設備、道具等について実態調査及びヒアリング調査を実施し、写真撮影・記録することでその実態が明らかになり、伝統技術継承のための具体策の検討が可能となった。

また、すぐきの伝統的製法を守る上で、重要な工程である自家採種の工程を撮影し、令和6年度に作成した映像に追加、編集し、すぐきの栽培から製造販売までに係るすべての工程を映像として記録することが出来た。

さらに、調査研究結果の報告を兼ねた市民フォーラムでは、昨年を上回る500名の参加者があり、講演やパネルディスカッションを通じてすぐき生産の現状と保護継承のために生産者と消費者の果たすべき役割を共有した。

事業全体の成果・効果

※ 目標に対する達成度			
・すぐき生産農家数の維持	目標	R7 46戸	
	実績	R7 46戸	
・地域（集落）内の実態に応じた伝統技術の継承	目標	R7 46戸	
	実績	R7 46戸	
・天秤押しによるすぐき漬け風景の維持	目標	R7 3戸	
	実績	R7 3戸	

事業別報告書

事業名称	京の食文化すぐき調査研究発信事業
区 分	(1) 調査研究事業
事業内容	(事業概要)
	①有識者検討会の開催 ②文献・実地調査の実施 ③調査報告書等の作成
	(実施項目・詳細)
	1 有識者検討会の開催(2回) ・京の食文化すぐき調査研究発信事業第1回有識者検討会 - 日 時 令和7年7月31日(木)午後2時から4時まで - 場 所 京都市農業協同組合本店 - 出席者 有識者4名 協力行政機関他 計25名 - 内 容 ①令和7年度事業概要について ②すぐき農家道具等実態調査について ③記録映像の追加撮影及び編集について ④市民フォーラムの開催について ・京の食文化すぐき調査研究発信事業第2回有識者検討会 - 日 時 令和8年3月4日(水)午後2時30分から4時30分まで - 場 所 京都市農業協同組合本店 - 出席者 有識者4名 協力行政機関他 計20名 - 内 容 ①すぐき記録映像の編集について ②調査報告書の作成について ③報告 市民フォーラムの実施状況及び食育・啓発事業の取り組みについて 2 実地調査の実施 ・すぐき農家道具等実態調査の実施 - 調査戸数 38戸(調査対象者44戸:辞退3戸、死亡・連絡不通3戸) - 調査項目 ①製造に係る道具・設備の記録(写真撮影・聞き取り) ②製造方法について(聞き取り) ③採種方法について(聞き取り) ④販売方法について(聞き取り) 3 すぐき記録映像の追加撮影及び編集 ・すぐき生産に関わる重要な工程である「採種」工程を撮影、令和6年度に作成した記録映像に追加・編集し、すぐきの栽培から製造販売までに係るすべての工程を映像として記録し、完全版として作成した。 ※ イベント等上映用及びYouTube配信用(ナレーション、テロップ入り)を作成 YouTube配信用は、テロップを日本語版、英語版の2か国語版を作成 4 調査報告書等、ストーリーの作成

成果・効果

令和6年度の調査、研究によって、すぐき生産の現状と課題が明確になったが、その中で、地域間（集落間）で製造工程などに違いがあることが判明し、この実態を把握するため、すぐき生産者46戸を対象に、生産者毎の栽培方法（種子の選別含む）や製造方法、設備、道具等について実地調査及びヒアリング調査を実施し、写真撮影・記録することでその実態が明らかになり、伝統技術継承のための具体策の検討が可能となった。



また、すぐきの伝統的製法を守る上で、重要な工程である自家採種の工程を撮影し、令和6年度に作成した記録映像に追加、編集し、すぐきの栽培から製造販売までに係るすべての工程を映像として記録することが出来た。

事業別報告書

事業名称	京の食文化すぐき調査研究発信事業
区分	(2) 保護継承事業
事業内容	(事業概要)
	① 伝統技術の継承や生産拡大への支援 令和7年9月～令和8年1月 ② 市民フォーラムの開催(1回) 令和8年1月
	(実施項目・詳細)
	1 伝統技術の継承や生産拡大への支援 ①食農教育 上賀茂の特産品「すぐき」を学ぼう！ 実施 京都市立上賀茂小学校3年生の児童を対象に、地域の伝統野菜である「すぐき」の価値を次世代へ継承するため、JA京都市上賀茂支部と京の上賀茂すぐき倶楽部が共同で実施する栽培から漬け込みまでを学ぶ食農教育活動を支援 令和7年9月24日(水) すぐき菜の播種体験 令和7年12月4日(木) 令和6年度に作成した動画「すぐきができるまで」を活用しすぐき菜の栽培及び加工に関する授業 令和7年12月19日(金) すぐき菜の収穫体験 収穫したすぐきは農家が漬けこみ、後日、出来上がった「すぐき」を提供、試食    ②上賀茂神社での市民向け発信活動支援 ・令和7年12月から令和8年1月 樽神輿、天秤押し実物展示 ・令和7年12月7日(日) すぐき奉納行事「すぐき道中」運営支援    ③栽培技術講習会(1回) ア)日時 令和8年2月25日(水)午後6時30分から午後7時30分 場所 京都市農業協同組合上賀茂支店 出席者 すぐき倶楽部会員他すぐき生産農家 計25名 内容 すぐきに係る病害虫防除講習会への講師派遣

2 市民フォーラムの開催

京の食文化「すぐき」市民フォーラム
～おいしさを未来に繋げるために～

- ・日時 令和8年1月17日（土）午後1時から午後4時
- ・会場 京都府立 京都学・歴史館 大ホール
- ・来場者数 500名



・内 容

①講演・報告

- ・すぐき生産の現状～すぐき農家道具等実態調査結果より～（記録映像上映含む）
京都市農業協同組合 営農経済部
- ・発酵の科学と食の未来
京都大学大学院農学研究科応用生命科学専攻 教授 小川 順
- ・京の食文化 すぐき 受け継がれてきたおいしさを味わう
料理研究家 大原 千鶴



②パネルディスカッション

- コーディネーター 京都府立大学大学院生命環境科学研究科 准教授 中村貴子
パネリスト 京都大学大学院農学研究科応用生命科学専攻 教授 小川 順
料理研究家 大原 千鶴
京の上賀茂すぐき倶楽部 玉田 芳弘
京の上賀茂すぐき倶楽部 八隅 真人
京の上賀茂すぐき倶楽部 中本 勇気
コメンテーター 京都産業大学文化学部京都文化学科 教授 村上忠喜
総括 ふじのくに地球環境史ミュージアム 館長 佐藤洋一郎



- ※ 展示 ・すぐき天秤漬け実物展示
・すぐき啓発用サインボード
- ※ 来場者先着300名にすぐき進呈
- ※ 来場者アンケート 配布枚数 500枚
回収枚数 381枚（回収率76%）

成果・効果

地元小学校での食農教育で、地域の伝統野菜であるすぐきを育て、学ぶ体験を通じて次世代を担う子供たちに地域の農業や食文化への理解を深めてもらえた。
また、市民フォーラムでは、昨年を上回る500名を超える参加があり、製造に係る道具や製法、すぐきの持つ効能、新たな調理方法などを紹介し、参加者からは「改めてすぐきのすごさを認識できた」「すぐきの活用方法が広がった」などの意見を多くいただき、すぐきの持つ文化的価値が共有できた他、すぐきを次世代に伝えるために不可欠な需要の拡大が期待できる。

事業別報告書

事業名称	京の食文化すぐき調査研究発信事業
区分	(3) 発信等事業
事業内容	(事業概要)
	パンフレット等を活用した啓発及び記録映像等の発信 ・すぐきPR動画及びパンフレットの作成 ・JAの広報紙「いっぽく」「Link」を活用した啓発
	(実施項目・詳細)
	1 すぐき啓発用パンフレットの作成 昨年度作成した、すぐきの由来や伝統技術を紹介したパンフレット「京道上賀茂特産すぐき」に種取り工程及び 昨年認定を受けた「100年フード」の紹介を追加、編集し、市民等向けイベントで啓発  ① 京ベジフェスタ2025 (主催: JA京都市) 日時 2025年11月15日 (土) 場所 梅小路 公園 来場者数 約14,000人 内容 すぐきの天秤漬け実物展示及びパネル掲示の他、パンフレットを配布し、来場者にすぐきの伝統的技術等を紹介  ② 全国都市農業フェスティバル2025 (主催: 東京都練馬区) 日時 2025年11月16日 (日) 場所 東京都練馬区光が丘公園 来場者数 約35,000人 内容 「京道上賀茂特産すぐき」のパネルの掲示及びパンフレットを配布し、首都圏で「すぐき」をPR  2 プロモーションビデオによる啓発 調査事業で作成した記録映像【完全版】「すぐきが出来るまで」を活用し、市民フォーラム及びJA公式ホームページ等で配信した イベント等上映用及びYouTube配信用 (ナレーション、テロップ入り) を作成 YouTube配信用は、テロップが日本語版、英語版の2か国語版とダイジェスト版を作成、 日本語字幕版 https://youtu.be/ulriIELGwgI 英語字幕版 https://youtu.be/fgsLRGWxesA ダイジェスト版 https://youtu.be/2_UKZb_-PSw 3 JA広報紙「いっぽく」(組合員向け)、「Link」(一般市民向け)により、すぐきの持つ文化的価値等を啓発 JA京都市公式HP https://ja-kyotocity.or.jp

成果・効果	昨年度作成したすぐきの歴史、伝統的技術等をまとめたパンフレットに、種取り工程及び昨年認定を受けた「100年フード」の紹介を追加、編集し、市民等向けイベントや市民フォーラム等で配布した他、JA広報紙による啓発により、すぐきが持つ文化的価値に対する市民の意識を高めることが出来た。 種取り工程を追加した記録動画「すぐきができるまで」の完全版を2026年1月17日開催の市民フォーラムで上映したほか、JA京都市のホームページで配信（YouTube、Instagram、Facebook）することにより、すぐきの認知度向上とすぐきの持つ文化的価値を発信、共有できた。
-------	---