

平成 29 年度「鶴岡市在来作物調査研究事業」
報告書

平成 30 年 3 月 30 日

山形在来作物研究会

文責：江頭宏昌

目次

1. はじめに-----	1
2. 山形県、庄内地方および鶴岡市の在来作物数の変化-----	2
3. 鶴岡の在来作物リスト(2018.3.30 現在) -----	5
4. 庄内地域の在来作物マップ-----	12
5. 鶴岡市内の在来作物に関する資料-----	13
(平成 18 年度の報告資料に追加・修正)	
カキ	
1 伝九郎ガキ-----	14
2 平核無ガキ-----	15
3 ギボウシ(ウルイ) -----	16
4 赤飯ササギ-----	18
5 大滝ニンジン-----	19
ネギ	
6 松尾の赤ネギ (絶滅) -----	20
7 ヤグラネギ-----	21
キュウリ	
8 與治兵衛キュウリ-----	22
9 外内島キュウリ-----	24
カブ	
10 温海カブ-----	26
11 田川カブ-----	28
12 藤沢カブ-----	30
13 宝谷カブ-----	32
14 カラトリイモ-----	34
15 甲州ブドウ-----	36
16 三角ソバ (追加) -----	37
食用ギク	
17 もってのほか-----	39
18 黄菊-----	40
19 白山ホオズキ (絶滅) -----	41
ダイコン	
20 小真木ダイコン-----	42
21 野良ダイコン-----	43
22 ふじしま大根-----	44

ダイズ・エダマメ	
23 田んぼのくろ豆-----	46
24 だだちゃ豆-----	47
25 トチ-----	49
26 友江フキ-----	52
ナス	
27 沖田ナス-----	53
28 波渡ナス（追加）-----	54
29 萬吉ナス（追加）-----	56
30 民田ナス-----	57
31 ミョウガ-----	58
32 孟宗-----	59
33 ヤマブドウ-----	61
34 ヤナギタデ（追加）-----	62
35 ライマメ（白ササギ）-----	63
36 早田ウリ-----	64
6. 在来作物の現状と将来に向けた課題-----	65
1) 「地域らしさ」の重要性はグローバル化した-----	65
2) 在来作物への関心の広がり-----	65
(1) 全国への広がり-----	66
(2) 全国の歴史的な流れ-----	67
(3) 関心の内容の多様化-----	68
3) 2006 年度の報告書で提案した課題とその後の変化-----	69
(1) 観光資源としての在来作物-----	69
(2) 多様性を経済につなぐ-----	70
(3) 教育への利用-----	70
4) 在来作物をめぐる今後の課題-----	71
(1) 後継者問題－生産者の確保-----	71
(2) 流通の問題－生産者と消費者を結ぶアクセス-----	72
(3) 一次加工業者の確保-----	72
(4) 種子の確保の問題-----	72
(5) 飲食店・観光スポットとの連携-----	72
(6) おわりに-文化と経済の両輪で在来作物を支える-----	72
7. 引用・参考文献-----	73

1. はじめに

平成 18（2006）年度に鶴岡市委託研究事業として、「山形県庄内地域南部の在来作物に関する基礎研究」について山形大学農学部の赤澤経也、江頭宏昌（代表）、平 智、高樹英明が報告した。その報告書はその後ユネスコ食文化創造都市認定の基礎的な研究資料として活用された。

今回、改めて山形在来作物研究会（代表：江頭宏昌）が平成 28 年～29 年度に「鶴岡市在来作物調査研究事業」の委託を受け、その後の在来作物等についての追跡調査を実施することになった。その調査の目的は、平成 30 年におけるユネスコモニタリングガイドに対する報告の基礎資料とすることと、鶴岡市が目指すべき方向性についての基盤となる資料とすることである。

平成 28 年度は前回の調査から約 10 年が経過して、リストアップしている在来作物の数は大きく変化した。さらに調査が進んだこともあり全体としての数は増えたものの、部分的には消滅してしまったものもある。具体的には、「白山ホオズキ」や「イソガキ」のように消失したもの、「波渡ナス」や「三角ソバ」のように新たに発掘されたもの、ヤナギタデのように野生でも存在するが伝統的な利用の文化があるものも在来作物に加えた方がよいと考え直したものなどがある。さらにオウトウの「佐藤錦」やツケナの「山形青菜」は山形県村山地方では在来作物であるといえても、発祥地でない庄内地方では種苗を自家採種などで維持する文化もないことから在来作物のリストから外した方がよいと考え直したものもある。こうしたことを整理し直して、現在の鶴岡市に存在する在来作物の基礎的な資料を提示したい。

2. 山形県、庄内地方および鶴岡市の在来作物数の変化

平成 18 (2006) 年度の報告書には、山形県の在来作物の数は 133 種類、庄内は 64 種類、庄内南部 (三川町は在来作物のリストがなかったため鶴岡市のみ) では 40 種類であると示した (図 1 や表 1)。

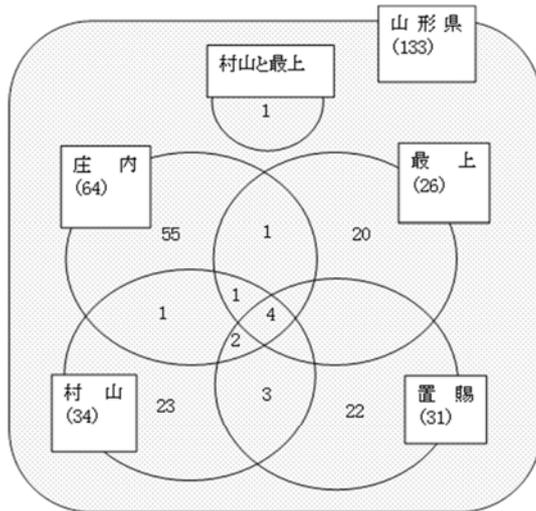


図1. 山形県の在来作物の地域別品目数(2006)
0 のない数字をたすと全県系統数 133 になる。

表1. 庄内地方における在来作物系統数

	庄内南部	南北共通	庄内北部	計
野菜	31	5	9	45
果樹	6	4	1	11
穀類	1	1	4	6
装飾・儀礼	2			2
総計	40	10	14	64

しかしながら、図 2 および図 3 に示したように、現在では山形県の在来作物数は 179 種類、庄内は 87 種類 (他地方と共有も含む)、鶴岡市は 60 種類 (他市町と共有も含む) のようにいずれも増加した。この増加は、もともと認知されずに存在していた在来作物が関心の高まりとともに認知されるようになった結果の変化であり、見かけ上の増加である。現実には在来作物の大部分は依然として後継者が不在であり、今後の存続が危ぶまれるものが多数を占めている。

庄内地方の市町別の在来作物の数と種類を表 2 に示した。庄内地方の在来作物数は 87

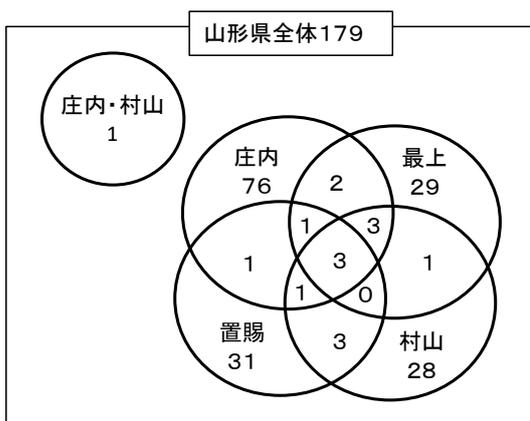


図2. 山形県の地域別在来作物数

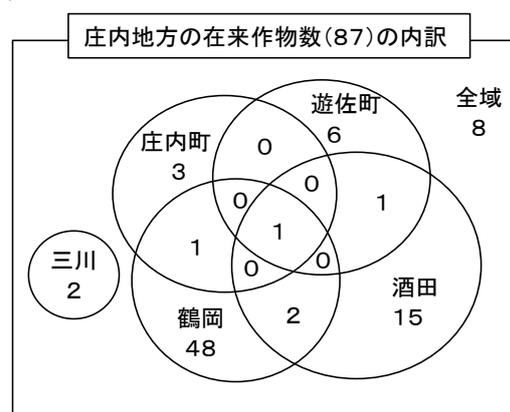


図3. 庄内地方の市町別の在来作物の数

種類であり、そのうちの 3 分の 2 以上にあたる 60 種類 (内訳: 鶴岡単独 48 + 酒田市と共有 2 + 庄内町と共有 1 + 酒田・庄内町・遊佐町と共有 1 + 庄内町・遊佐町と共有 1 + 全域で共有 7) が鶴岡に存在する。そのため、鶴岡の在来作物の将来が庄内の在来作物の将来を

左右するといっても過言ではない。作物の種類別に見ると、野菜が圧倒的に多く、庄内地方全体では 87 種類中 68 種類で 78.2% を占めている。野菜と果樹を併せると、90.8% になる。ちなみに表 2 の中の花き作物はハス（鶴岡市）、工芸作物は「シナノキ（鶴岡市）」、「ほうききび（庄内町）」、「虎斑竹（旧八幡町と遊佐町）」である。

表2. 庄内地方の市町村別の在来作物の数と種類

	野菜(豆 類含む)	果樹	穀類(イ ネ、ソバ)	花き	工芸	計
鶴岡	38	7	1	1	1	48
酒田市	12	2	1			15
三川町	1	1				2
庄内町	1		1		1	3
遊佐町	5		1			6
鶴岡・酒田	2					2
鶴岡・庄内町	1					1
酒田・遊佐町					1	1
鶴岡・酒田・庄内町・遊佐町	1					1
庄内全域	6	1	1			8
	67	11	5	1	3	87

鶴岡市の地区別に見ていくと、旧鶴岡市内の在来作物数は鶴岡市 60 種類中 35 種類（58.3%）を占め、以下多い順に、温海 16、櫛引 15、朝日 14、藤島 13、羽黒 12 と続いた。在来作物は全国的に、平野部よりも中山間地に多く存在する傾向にある。しかし旧鶴岡市は異色で、平野部にもダダチャ豆系統や小真木大根、民田ナス、外内島キュウリなどがあるだけでなく、金峯山、母狩山に沿って東側にいわゆる金峯街道があるが、この道沿いに江戸時代から栽培されてきた野菜や果樹の在来作物が集中して存在している。藤沢や田川地区には焼畑のカブ、海沿いの波渡地区に波渡ナス、早田地区に早田ウリが存在するなど、旧鶴岡市は、地形によらず、まんべんなく分布しているのが特筆すべき点だといえる。

表3. 鶴岡市の地区別の在来作物数と種類

地域	野菜(豆 類含む)	果樹	穀類(イ ネ、ソバ)	花き	工芸	計
旧鶴岡	22	3		1		26
温海	5		1		1	7
朝日	2	2				4
櫛引	3	1				4
羽黒	2					2
藤島	3	1				4
鶴岡・温海	1					1
朝日・藤島	1					1
鶴岡・櫛引・羽黒	1					1
温海・朝日・櫛引	1					1
朝日・櫛引・羽黒	1					1
櫛引・羽黒・藤島	1					1
全域	5	1	1			7
計	48	8	2	1	1	60

鶴岡市の在来作物は平成 18 (2006) 年度の 48 品目から、平成 29 (2017) 年度までの 11 年間に 14 品目増加し、2 品目消滅した。結果として、12 品目増加し、60 品目になった。

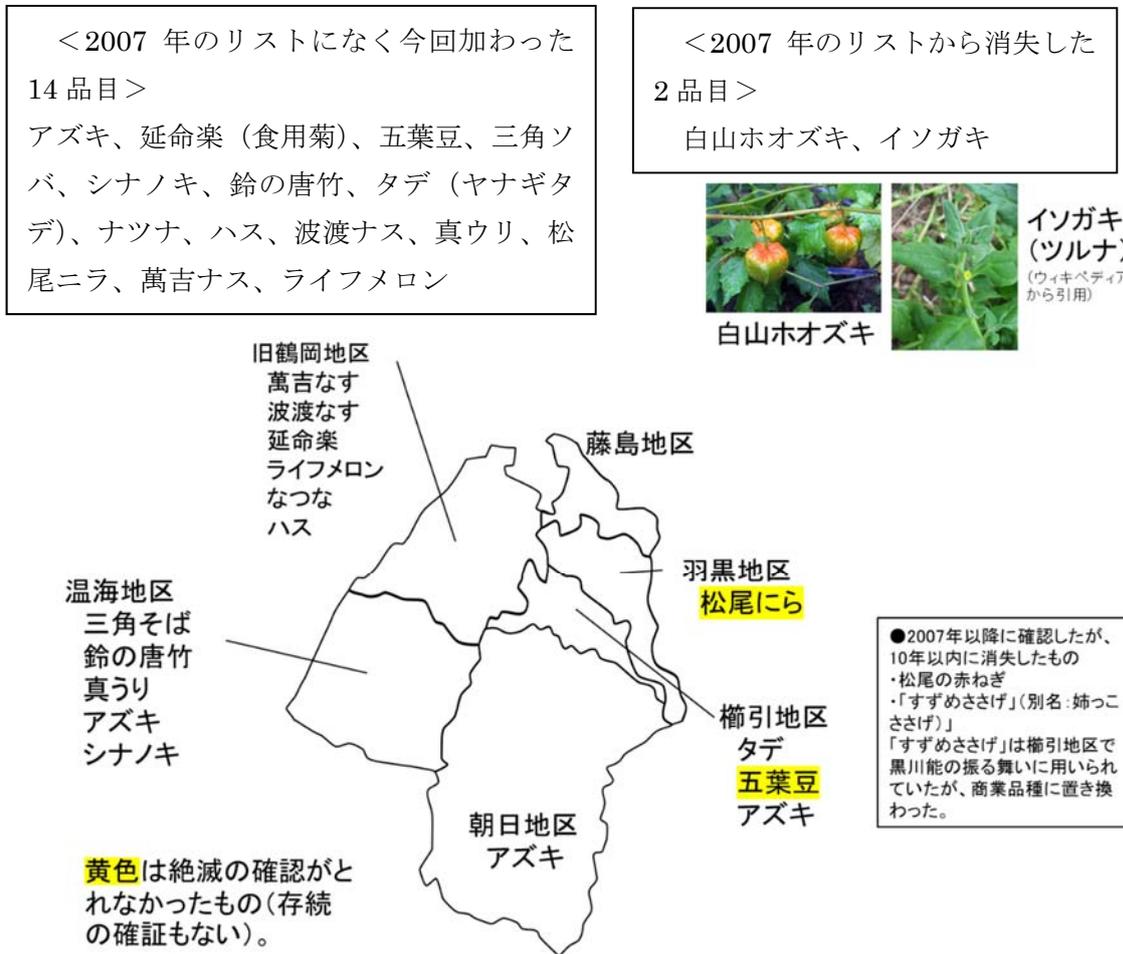


図 4. ここ 11 年間に鶴岡市で増減のあった在来作物

3. 鶴岡の在来作物リスト

表 4 に鶴岡市における 2018 年 3 月 30 日現在における在来作物リストを示す。

No.	作物名	名前	ふりがな	栽培地（市町村）	備考
1	アサツキ	藤島キモト	ふじしまきもと	鶴岡市藤島地区	鱗茎の表皮が赤く着色し、ノビルのように肥大する系統が見つかっている。藤島の榎（ゆずりは）地区で見つかったので「榎きもと」とも呼ばれる。
2	アズキ	あずき	あずき	鶴岡市温海・朝日・榎引地区、遊佐町	鶴岡では莢が黒いセイクロ、セグロ、クロセ、莢が白いセジロやシロセ、大納言がなまったと思われるデナゴが古くから栽培されてきた。しばしば焼畑の2年目以降の輪作作物として利用された。遊佐町にはてんこアズキ（黒、サヤが上を向く）、へあみアズキ（赤、つる性）、どうらくアズキと呼ばれるアズキがある。
3	エダマメ	小真木ダダチャ	こまぎだだちゃ	鶴岡市小真木	茶豆。花色は白。現存するダダチャ豆の中で最も古い歴史を持つ。
4	エダマメ	白山ダダチャ	しらやまだだちゃ	鶴岡市	甘味とうまみのバランスの良さに加え、豊かな芳ばしい香りを持ち、ダダチャ豆の中で最も美味とされる代表的系統。明治43（1910）年に鶴岡市白山の森屋初氏が白山ダダチャの元となる「藤十郎ダダチャ」を選抜した。
5	エダマメ	峠ノ山のきまめ（商品名：どんどこ豆）	とうげのやまのきまめ	鶴岡市小国峠ノ山	一時生産が途絶えたが、鶴岡市で栽培を続けていた一人から種子の分譲を受け、平成9年から復活したが、近年、再び縮小し自家用に戻っている。
6	エダマメ	外内島ダダチャ	とのじまだだちゃ	鶴岡市外内島	かつて外内島地区で栽培されていた良食味エダマメ。
7	エダマメ	彼岸青	ひがんあお	鶴岡市	極晩生青豆であるが、エダマメとして食べると風味よい。地元で「赤澤豆」の別名がある。
8	エダマメ	平田豆	ひらたまめ	鶴岡市	鶴岡市の旧家平田家の名に因む。
9	エダマメ	舞台ダダチャ	ぶでだだちゃ	鶴岡市	だだちゃの名前が付いているが、これは珍しく黒豆。花色は白。良食味。極早。発芽率。収量低い。
10	エダマメ	細谷ダダチャ	ほそやだだちゃ	鶴岡市羽黒町	茶豆。花色は紫。来歴不明。名称は山形県羽黒町の地名にちなむ。良食味。
11	エダマメ	紫ダダチャ	むらさきだだちゃ	鶴岡市	茶豆。花色は紫。来歴不明。鶴岡市内の赤澤家に由来。糖度高い。

No.	作物名	名前	ふりがな	栽培地(市町村)	備考
12	カキ	大宝寺柿	だいほうじがき	鶴岡市	庄内柿(平核無)を小ぶりにして少し腰高にしたような形。渋柿で種子ができる。
13	カキ	たて柿	たてがき	鶴岡市	かつて櫛引町が主産地であったという。12月から1月に旬を迎えるごく晩生の渋柿。皮が分厚くて硬く、貯蔵性に優れる。湯ざわし(温湯脱渋法)で脱渋。
14	カキ	伝九郎柿	でんくろうがき	鶴岡市藤島地区長沼でまとまった生産。庄内各地に少数。	湯ざわしでは品質よく完全に渋が抜ける。黒砂糖のような甘み。藤沢カブのアバ漬けの甘味付けにも用いた。
15	カキ	平核無柿	ひらたねなしがき	庄内地方一円	焼酎などで脱渋して食べる。鶴岡市内に原木がある。
16	カキ	万年橋	まんねんばし	鶴岡市	鶴岡市内の青龍寺川にかかる「万年橋」(新海町)の近くの民家にわずかに現存。渋柿で湯ざわしで食する。伝九郎よりも甘くて美味ともいわれる。
17	カブ	温海カブ	あつみかぶ	現在も鶴岡市温海地区一霞で採種が行われている。温海地区では焼畑、それ以外では普通畑栽培が行われている。	焼畑で栽培する西洋種の赤カブ。丸カブで日のあたらないところまで濃い紫赤色に着色する。肉質は締まっていて甘味があり、なますや漬け物としての品質に優れる。
18	カブ	田川カブ	たがわかぶ	鶴岡市田川地区	温海カブから昭和40年代に選抜育成。温海カブより紫色が濃く、扁平な形。
19	カブ	藤沢カブ	ふじさわかぶ	鶴岡市藤沢	焼き畑で作られる。地上部のみが赤く着色する長カブ。丸尻になるのが特徴。播種から一ヶ月半で収穫できる極早生種。
20	カブ	宝谷カブ	ほうやかぶ	櫛引町宝谷	青首で長さ20cmくらいの白カブ。どんがら汁にも用いられた。
21	カラシ	和ガラシ	わがらし	鶴岡市藤島地区、庄内町	日本では和ガラシはほとんど消えてしまった。福井県福井市とここだけ。
22	キクイモ	キクイモ	きくいも	酒田市、鶴岡市	100年以上前から利用されている。

No.	作物名	名前	ふりがな	栽培地(市町村)	備考
23	ギボウシ	ウルイ	うるい	上山市、真室川町、遊佐町、鶴岡市など	<p>県内で栽培されているギボウシにオオバギボウシ、コバギボウシ、タチギボウシの3系統あって、野生と栽培ものが混在利用されている。コバギボウシ、タチギボウシ、オオバギボウシを庄内では総じてウルイと呼んでいる。内陸ではオオバギボウシは区別されてギンボと呼ばれることが多い。若い葉をおひたしにして食べる。若い蕾と花茎を天ぷらにすることもある。</p> <p>野生から優良な系統を選んで県内各地で栽培されている。最上地方の「雪ウルイ」、上山市の「小笹ウルイ」、遊佐町の「鳥海ウルイ」、鶴岡市藤島、朝日地区の系統などがある。上山市や鶴岡市藤島は100年以上前から栽培されている。遊佐町で広く栽培されているのは30年くらい前に八幡町の山中から遊佐町小野曾に持ち込まれた系統である。</p>
24	キュウリ	外内島キュウリ	とのじまきゅうり	鶴岡市外内島	果実20cm程度の長楕円。黒い母で淡緑半白。尻部は乳白色。成熟すると尻や肩部から褐変しやすい。
25	キュウリ	與治兵衛キュウリ	よじべえきゅうり	鶴岡市小国	お盆の仏壇に供える精霊馬に使う。なますやサラダで食べる。身がやせるので漬け物には使わない。
26	ギョウジャニンニク	ギョウジャニンニク	ぎょうじゃんににく	鶴岡市朝日地区など	ネギ(<i>Allium</i>)属で近縁種にノビルがある。野生の山菜を栽培化。江戸時代、庄内、米沢の産物であった。
27	ササゲ	赤飯ササギ	せきはんささぎ	鶴岡市	赤飯に使う。庄内地方では炊くと胴割れするアズキは忌み嫌われ、割れない赤飯ササギが多用される。
28	サトイモ	カラトリイモ	からとりいも	庄内、村山、最上地方	最上地方と庄内地方は草型が異なる別系統。いずれの地元でもからどりと濁って発音する。庄内地方ではさらに最上川のやや南側を境界として北側に青茎種、南側に最上地方と同様、赤茎種がある。えぐみが少ない親子芋兼用品種。デンプンのきめが細かく、親芋には栗のような風味がある。干した葉柄も納豆汁や雑煮の具にされる。

No.	作物名	名前	ふりがな	栽培地(市町村)	備考
29	シナノキ	シナノキ	しなのき	鶴岡市関川	シナノキは田んぼの畦で栽培されてきた。樹皮から繊維を取りだし、織り上げた布がしな織りである。しな織りの繊維に使われる樹種として、シナノキ以外にもオオバボダイジュやノジリボダイジュも関川に植えられている。
30	食用ギク	延命楽	えんめいらく	鶴岡	遅くとも江戸末期には栽培され、淵明楽とも記された。管弁・紫・晩生。「もつてのほか」や新潟の管弁・紫・晩生の「かきのもと」と遺伝的に極近縁。7倍体。
31	食用ギク	黄菊	きぎく	青森、宮城、山形、福島、新潟など	平弁の中輪菊。鶴岡市在来の黄菊は半平弁の大輪で、鑑賞価値も高く、「黄もつて」とは遺伝的に遠い系統である。
32	食用ギク	もつてのほか	もつてのほか	全県	管弁・紫・晩生の中輪菊。苦みがなく、甘味と香り。7倍体。早生もつて、紅もつて、黄もつて、晩もつてなどの系統があるが、いずれも6倍体で互いに遺伝的背景が異なる。
33	ソバ	三角ソバ	さんかくそば	鶴岡市越沢	鶴岡市越沢に100年以上前から継承されているソバ。信州に由来するという言い伝えがある。収量、製粉歩留り良く、香り良い。
34	ソバ	最上早生	もがみわせ	全県	最上地方在来種から大正時代に県が系統選抜した品種。甘味、旨味、香りが強い。
35	ダイコン	小真木大根	こまぎだいこん	鶴岡市小真木	根は徳利型の白首で、長さは25cm前後、直径は5-6cmの小型の品種。横筋が根にできやすい。根の質は硬く、辛味がある。葉も美味。
36	ダイコン	野良大根	のらだいこん	鶴岡市藤島地区の添川、東堀越、蛸井興屋、羽黒地区の川行、昼田、黒瀬、櫛引地区の馬渡あたり、つまり庄内平野南部の標高20m前後(15-35m)に集中的に分布。	海岸から離れた場所に自生する国内でも珍しいハマダイコン。質が硬く、辛味が強い。一部農家が生産組合を作り、辛味ダイコンとして出荷している。

No.	作物名	名前	ふりがな	栽培地（市町村）	備考
37	ダイズ	五葉豆	いつばまめ	鶴岡市、最上地方	少なくとも明治時代から栽培されてきた黒豆。通常3枚からなるダイズの小葉が5枚ある品種。鶴岡市黒川では「いつばまめ」とよばれ、山形県最上地方では「黒五葉」と呼ばれる。新潟から秋田、福島にも類似の五葉豆がある。煮豆や大黒様用のなます、エダマメとしても食べられる。
38	ダイズ	田んぼのくろ豆	たんぼのくろまめ	鶴岡市藤島地区	古くから田んぼの畦で栽培されてきた平たい形状の黒豆である。鶴岡市では味の良さから甘煮のほか、大黒様のお歳夜の大根なますや豆ご飯にして食される。類似の黒豆は鶴岡市朝日地区や櫛引地区黒川にもある。黒川のもは「鱈黒豆（ひらくろまめ）」とか「くろまめ」と呼ばれ黒川能の舞台の傍らに飾られる小花（こばな；シキミの花）の中心の留め具に利用される。
39	タケノコ	月山筍	がっさんだけ	鶴岡市、西川町、朝日町	月山山麓では野生の良質のネマガリタケ（チシマザサ）のタケノコが産する。太く、柔らかく、えぐみが少ない。栽培もされる。鳥海山麓でも収穫されるがそちらでは「ネマガリタケ」と呼ばれる。
40	タケノコ	鈴のカラ竹	すずのからたけ	鶴岡市鈴	マダケのタケノコであるが、えぐ味がなく柔らかい。
41	タケノコ	孟宗	もうそう	鶴岡市谷定、湯田川など。金峰山周辺ではないが、鶴岡市早田にも産地がある。	金峰山周辺は竹の生育環境に適していると言われ非常に品質が良い。湯田川孟宗は京都に由来するといういわれがある。
42	タデ	ヤナギタデ	やなぎたで	鶴岡市黒川	鶴岡市黒川の伝統行事、王祇祭の食事の際に、乾燥したタデの葉（辛味）をときどき噛む習慣がある。周辺地に野生のヤナギタデはなく、古い時代によそから持ち込まれたものであると思われる。ただ1軒が栽培している。
43	トチ	トチ	とち	鶴岡市行沢（なめさわ）、鶴岡市温海地区	行沢には江戸時代から定植栽培されていたトチがあり、トチ餅などに加工している。
44	ナス	沖田ナス	おきたなす	鶴岡市沖田	昭和40年代に薄皮丸ナスが導入され自家採種により固定。窪田ナスに似る。

No.	作物名	名前	ふりがな	栽培地(市町村)	備考
45	ナス	波渡ナス	はとなす	鶴岡市堅苔沢の中波渡、大波渡地区	100年以上前から栽培されている卵形のナス。加賀野菜のヘタ紫に似る。長さ10cm、幅7cm程度。自家用で出荷されていない。8月から10月に収穫される。えぐみはなく、みずみずしいのが特徴で、焼く、炒める、煮るなど料理用途は広い。イギスを一緒に入れたみそ汁は伝統的に食べられてきた。
46	ナス	萬吉ナス	まんきちなす	鶴岡市湯田川	大きな果実は重さ400g前後にもなる丸ナス。肉質は締まり、味も濃厚で、さまざまな料理の用途に合う。地元の1軒の農家が家宝として種子を保存してきた。
47	ナス	民田ナス	みんでんなす	鶴岡市民田	極早生(第5葉で第1花)、京都から外内島・小真木を経由して19世紀に民田に導入された可能性がある。
48	ニラ	松尾ニラ	まつおにら	鶴岡市松尾	栽培されなくなり赤川の土手で野生化。
49	ニンジン	大滝ニンジン	おおたきにんじん	鶴岡市小真木	地元の篤農家、故・大滝 武氏が戦後に育成。現在も大滝家のみが栽培。
50	ネギ	櫓ネギ	やぐらねぎ	山形県では庄内・最上地方が中心	冬は休眠するので、寒地でも越冬可能。花軸の上の苗を植え付けるとすぐに生育する。櫓ネギ自体は北海道から東北一円に分布するので、珍しいものではない。
51	ハス	ハス	はす	鶴岡市大山の上池	ハスの地下茎(レンコン)と実は食用、葉と花はお盆に仏前に備えるために地元の浮草組合が収穫している。
52	フキ	友江フキ	ともえふき	鶴岡市大山	かつて大山川の河川敷で多く作られたが、河川改修工事で激減し、現在は大山地区で4軒の農家がつくっている。肉質柔らかく香り良い。
53	フダンソウ	なつな	なつな	酒田市亀ヶ崎および鶴岡市各地	100年以上前から栽培されており、大手種苗会社が現在販売しているものより食味が良い。
54	ブドウ	甲州ブドウ	こうしゅうぶどう	鶴岡市西荒屋。南陽市。	南陽市では江戸時代から栽培されている。鶴岡市西荒屋への導入も江戸時代で1760年代頃。糖度・酸度が極めて高い個体が継承されている。秋に収穫したブドウを翌年の3月頃まで貯蔵可能。生食ほか、高品質なワイン原料にもなっている。

No.	作物名	名前	ふりがな	栽培地（市町村）	備考
55	ブドウ	ヤマブドウ	やまぶどう	鶴岡市朝日地区	周辺の里山に自生するヤマブドウを選抜・栽培化。
56	マクワウリ	早田ウリ	わさだうり	鶴岡市早田と周辺	大正時代に北海道から移入。果実は球形。十条の島。肉質は軟らかい。香りよく良食味。真ウリとも呼ばれるが、小岩川で栽培されてきたやや縦長の真ウリは別物で、栽培は江戸時代にさかのぼる可能性がある。
57	マクワウリ	真ウリ	まうり	鶴岡市小岩川	真ウリは早田ウリよりやや縦長。明治時代に北海道の開拓に向いた松本十郎氏が北海道に持ち込んだ種子リストの中に真ウリがあることから、歴史は早田ウリよりも長く、江戸時代にさかのぼる可能性がある。
58	ミョウガ	ミョウガ	みょうが	庄内地方の鶴岡市黄金地区、温海町、羽黒町。	庄内柿'平核無'の間作で栽培。黄金地区の金峰神社周辺の栽培歴は古い。
59	メロン	ライフ	らいふ	庄内砂丘地	庄内砂丘地におけるオリジナルメロンの先駆けとなった1960年代に地元で育成されたF1品種。とろけるような食感と高い香りが特徴。
60	ライマメ	シロササギ	しろささぎ	最上地方（舟形町、真室川町など）と南庄内地方（鶴岡市青龍寺、温海・櫛引・羽黒地区）。置賜地方。	明治以降に日本に導入されたインゲン豆の近縁種。サヤが三日月型をしていることから月豆（げっとう）の別名がある。最上と庄内地方のライマメは小粒種でシロササギと呼ばれている。置賜地方のライマメは大粒種でオカメササギと呼ばれている。白ササギもオカメササギも自家用に栽培され、伝統的には甘煮で食されている。

5. 鶴岡市内の在来作物に関する資料
(平成 18 年度の報告資料に追加・修正)

1 伝九郎ガキ

現地での呼称：でんくろうがき



伝九郎の果実。通常は種子がある、やや不定形の（果形が乱れやすい）完全渋ガキ。



温湯脱渋（湯ざわし）された伝九郎の果実（鶴岡市長沼地区産）。

生産地：かつては庄内地方一円に、庭木や散在樹としてかなりの数の樹体が存在していたと考えられる。現在でも同地方に散在樹がみとめられるが少ない。最近、鶴岡市長沼地区の一部で特産品として復活したが、生産量は多くない。

特徴：伝統的に湯ざわしによる脱渋がおこなわれる。庄内柿よりも肉質は緻密で、糖度は高い。また甘味が独特で、庄内柿が白砂糖の甘さだとすれば、伝九郎は黒砂糖の甘さなどと形容される。

歴史と現状：文献資料によれば、伝九郎は旧藤島町（現鶴岡市）長沼の渋谷善右衛門氏が江戸時代後期に横山村大字横内（現三川町横内地区）の伝九郎という人物から穂木をもらい受け、長沼地区に持ち帰って栽培が始まったものとされる。実際、三川町横内地区にはかなりの樹齢の伝九郎の樹が現存し、鶴岡市長沼地区には庭木や散在樹が比較的多く認められる。以来、伝九郎は両地区を中心としてかなりの量の果実が生産され、湯ざわし（温湯脱渋）されて、鶴岡や酒田の町場で販売されていたようである。やがて、明治20年頃に庄内柿が導入されると、伝九郎は庄内柿へと急速に更新され減少したと考えられる。それ以降は、庭木や散在樹の果実がほそぼそと自家消費されてきたようであるが、数年前かつての主産地であった長沼地区で生産復活

の動きがあり、現在少量であるが同地区内で懐かしの特産物として販売されるようになってきている。

栽培方法と収穫時期：かつては樹園地生産されていたものと考えられるが、現在では庭木や散在樹の果実を収穫して脱渋し、自家消費しているケースがほとんどであるので量は多くない。脱渋方法は現在でも湯ざわしを中心であるが、脱渋後の日持ちは悪く、せいぜい2日ほどである。伝九郎はアルコールではなかなか脱渋しにくい性質を持つ。果実の収穫期は通常11月中旬である。

伝統的な食べ方：古くから湯ざわしにして利用されてきた。かつて三川町や旧藤島町での産地で収穫された果実は、湯ざわしにしたのち、リヤカーで鶴岡や酒田方面に運ばれ販売されていた。干し柿の加工されることも多かったようである。

苗木の確保と繁殖：三川町横内地区、鶴岡市長沼地区や酒田市近郊集落にはかなりの樹齢の伝九郎が現存するので、穂木を採取して接ぎ木で増やすことは可能である。特産品としての生産をさらに発展させるためには、より果実の大きい、果形の乱れの少ない個体を選抜してから繁殖を図る必要があると考えられる。

2 平核無ガキ

現地での呼称：庄内柿（しょうないがき）



平核無（庄内柿）の果実。整った方形で無核（種なし）の不完全渋ガキ。



残雪の月山と庄内柿の新緑（鶴岡市羽黒地区）。

生産地：庄内地方一円で栽培されている。同地方は平核無の産地としてはわが国の北限にあたる。鶴岡市内では羽黒町松ヶ岡地区や谷定地区などで生産が多い。

特徴：わが国で栽培される渋ガキのうち最も代表的な品種である。種子がない（単為結果する）のが一番の特徴。果肉は緻密かつ多汁で美味である。

歴史と現状：庄内柿は明治20年頃、(旧)鶴岡市に住んでいた鈴木重光氏が新潟県より導入した苗木の中から選抜し、これを庄内柿の生みの親といわれる酒井調良氏が庄内地方に精力的に普及したものとされる。ただし、これには異説もあり、東田川郡(旧)余目町に住んでいた佐藤清三郎氏が山形県庁から配布を受けて育てていた果樹苗木の中から酒井調良氏(前出)が選んだものであるという説もある。庄内柿の原木は鶴岡市鳥居町に現存し、同市の天然記念物に指定されている。なお、平核無(八珍ともいう)の原木は新潟県新津市に現存する。現在、庄内一円で栽培されている(特に鶴岡市羽黒地区、谷定地区、酒田市黒森地区などに多い)が、近年は栽培を放棄して放置される園地も目立ち始め、栽培面積、生産量とも次第に減少傾向にある。

栽培方法と収穫時期：無核(種なし)品種であるため、受粉樹を混植したり、人工受粉したりする必要もなく栽培しやすい。収穫

時期は庄内地方では通常10月中下旬から11月上旬である。また、渋ガキであるため収穫後に脱渋処理が必要である。以前は焼酎やエタノールを用いたアルコール脱渋がほとんどであったが、十数年前頃からは二酸化炭素を脱渋剤とした炭酸ガス脱渋を産地で行って脱渋を確認してから出荷するのが主流になっている。最近、固形アルコール入りのポリ袋を樹上で果実ごとにかけて脱渋したものを「柿しぐれ」と名付け、差別化商品としてのブランド化を推進している。

伝統的な食べ方：以前アルコール脱渋が主流であったころは、脱渋処理中の果実を貨物列車に乗せて主に北海道市場に運んでいた。現在は、アルコールで脱渋するのはほとんどが自家用である。そのほか、干し柿やあんぼ柿に加工することも多い。

苗木の確保と繁殖：通常は接ぎ木で増やす。台木は共台(他のカキ品種の実生苗を用いることが多い)が普通である。果樹は接ぎ木によって繁殖するうちに突然変異(芽条変異という)を起こすことがあり、庄内柿にも旧藤島町(現鶴岡市)で石橋早生、旧羽黒町(同)で孝子丸などの早生の系統が見つかっている。

3 ギボウシ

現地での呼称：うるい（うれい、うり、うりば）



1) オオバギボウシ栽培種



2) コバギボウシ栽培種



3) オオバギボウシの開花 (6月下旬)



4) コバギボウシの開花 (8月上旬)



5) 促成栽培



6) 収穫物

生産地：鶴岡市域では櫛引地区、西郷地区などで生産が比較的多い。県内では遊佐町、最上地域、東村山地域が主産地である。

特徴：ギボウシはユリ科ギボウシ属植物全般を指す標準和名である。ギボウシ属は東アジア特産の多年生草本植物でわが国にも13種以上が自生している。しかしその内で東北地

方に自生しているのはオオバギボウシ（トウギボウシとも呼ばれる）、コバギボウシ（タチギボウシはこの変異種）、イワギボウシぐらいであるが、イワギボウシは東北南部以南に自生が限られるとされ、庄内地方で自生が見られるのはオオバギボウシとコバギボウシぐらいである。

オオバギボウシは葉身が広い楕円形をしているが、葉身基部は急に狭まって幅の狭い葉柄につながっている。一方、コバギボウシの葉身は全体に小さくて幅が狭く、葉身基部は幅が次第に狭くなって葉柄に流れていき、葉身と葉柄の境目がはっきりしない。

花序は総状花序で、オオバギボウシの花序は大きく、多数の淡赤紫色の花を付ける。コバギボウシの花序は比較的小さく、濃赤紫色の花を付ける。いずれの花序も観賞価値は高いが、ギボウシが好んで庭園に栽植されるのは、葉が横に広がって地面を覆う、グランドカバーとして役割のためであろう。そのため葉にも観賞価値のある斑入種が好まれ、全国的には様々な斑入の栽培種が名所旧跡や寺院などの庭に伝わっている。

自生種は結実するが、栽培種の中には立派な花序を形成するが、全く結実しないものもある。しかし、ギボウシは一般に株分けによる栄養繁殖が容易で、増殖率も比較的高く、また栽培種は遺伝的に純系ではないので、栽培種の維持は栄養繁殖で行われている。

歴史と現状：ギボウシは自然交雑による変異や、斑入の変異が生じやすく、それらの変異種の中で利用価値の高いものが栽培種として伝えられてきた。県の内陸地方では食用ギボウシの栽培種としてウルイとギンボの2種類を区別しているが、ギンボはオオバギボウシ、ウルイはオハツキギボウシ（栽培種）に相当するとされる。庄内では食用のギボウシ全般を今ではウルイと称しているが、その他の庄内で使われている（あるいはかつて使われていた）ウルイの呼称（方言）にはウレイ、ウリ、ウリバなどがある。

米沢産物集（1736年編纂）には菜類のなかにウルイが挙げられているが、羽州庄内領産物帳（1735年編纂）にはウルイは見あたらない。ギボウシの山菜的利用はきわめて古くから各地であったと考えられるが、食用としての販売のための栽培は、県の蔵王山系に近い地域で始まったと推定され、庄内での栽培は内陸地方で栽培されている栽培種の苗を導入して始まったようである。しかし、その後地

元の自生種も含めて、苦味の少ない食用に向けた系統の選抜利用が進められた。

現在の庄内での食用向けの栽培は、主としてオオバギボウシかそれに近い栽培種が利用されているが、一部でコバギボウシに近い栽培種が使われている。

栽培方法：露地栽培と促成栽培が行われている。栽培はマニュアルに従って行われており、その詳細は「新やまがたの野菜づくり」（2004年4月山形県農業振興機構発行）などを参照してもらいたい。促成栽培では、晩秋に掘り上げた根株を12月から2月にかけてハウス内のベットの伏せ込み、葉を軟白伸長させるためにモミガラを厚く覆土して、1か月前後加温栽培する。収穫期は1月から通常3月までである。露地栽培では収穫期が4月から5月になる。

なお最近、最上地域の促成栽培ではモミガラで軟白する替わりに、100%遮光可能な被覆資材をトンネル状に収穫時まで覆って軟白する方法が行われている。この栽培では葉全体が黄化ないし白化状態で収穫され、収穫物には苦味が全くなく、スティックやサラダとして生でも食べられる。

収穫時期：1月から3月。露地栽培では4月から5月。

伝統的な食べ方：おひたしが最も普通の食べ方であるが、浅漬けもおいしい。その他にあえ物、油いため、煮物、天ぷら、汁の実などに利用されている。なお前述の、遮光トンネル下で促成され、全体が軟白された物は、生で塩や好みのドレッシングなどをかけて食べられている。

種子の確保と入手：秋に葉が黄変してから根株を掘り上げ、秋の内に株を分割して1芽以上付けたものを畑に植え付ける。根株は自生のものを使用しても良いが、苦味の少ない栽培種を生産者から得るのがベターである。

4 赤飯ササギ

現地での呼称：せきはんささぎ



生産地：旧鶴岡市、櫛引地区、羽黒町地区を中心に古くから栽培されてきた。

特徴：アズキに比べて皮がかたく加熱したときに胴が割れにくい。つる性。赤飯にすると上品なピンク色に仕上がる。

歴史と現状：国内ではササゲは平安時代から利用され、主に関東以南で栽培されてきた。栽培北限は秋田県と岩手県あたりといわれている。庄内ではいつ頃から栽培されてきたかは不明である。

栽培方法と収穫時期：播種は5月連休明け、収穫は8月の盆から9月ころ。

伝統的な食べ方：年配の人が、アズキを使っ

た赤飯をみると、「あや、アズキかや」と不歓迎を示すほど、庄内南部地域では赤飯用のササゲである赤飯ササギが浸透している。赤飯ササギは赤飯にしたときに胴が割れにくいことから、城下町のしきたりで武士が縁起を担ぐ意味でも古くから利用されてきた。また、赤飯用として、鶴岡市由良や三瀬では本系統とは別の金時ササゲが、庄内町（旧立川町）では黒アズキを利用する人もいるようである。

種子の確保と入手：鶴岡市内にある丸金修文種苗などの種苗店や産直で入手できる。

5 大滝ニンジン

現地での呼称：おおたきにんじん



大滝ニンジン（左）とその種子（上）
（写真：東海林晴哉氏撮影）

生産地：鶴岡市小真木

特徴：外形は根部の肩の直径が 5-6cm、長さは約 30cm、重さ 200 g ~ 250 g の短形の長根種で、肥大早く多収、肌色は鮮紅色である。草勢強く耐暑、耐病性共に強く作りやすい。肉質柔らかく甘味がある。早播抽苔性が強いいため早播き出来ない。

歴史と現状：鶴岡市小真木の故・大滝武氏が昭和30年代に東洋系ニンジン品種の‘金時’を作り易いように選抜育種したものである。種子は鶴岡市内の松柏種苗で昭和40年から56年まで販売され、長ニンジンとして勝福寺ニンジンと共に、鶴岡市内外で栽培された。しかし、今ではこの品種を作出した大滝家1軒だけで、約1a自家用栽培されているのみである。

栽培方法と収穫時期：播種期は7月1日～10日に、堆肥、元肥を施した畦幅90cm、畦高12cmの短冊形の高畦を作り、75cm幅の2条筋播き

とする。間引きは8月下旬まで3回おこない最終的に株間は21cm間隔の1本にする。追肥は9月上、中、下旬に各1回おこなう。土寄せは2回おこない、1回目は間引き終了後、2回目は9月下旬におこなう。収穫は11月上旬から始まり雪の降る前に終了する。冬期間の根菜として主に自家用として食する。

種子の選抜：種取り用のニンジンの選抜は、畑で収穫した物から、肩が真っ直ぐ張って、長形逆三角形の形質を持つニンジンを選抜し、ネズミの来ない畑に仮植し、春に本畑に植え付ける。その株から7月末に種子を採取する。種子を風乾後、紙袋に入れ貯蔵すると約2年間は発芽する。

伝統的な食べ方：特になし。

種子の確保と入手：種取りを行っている農家は大滝家だけであり、勝福寺ニンジンのように今にでも絶滅する恐れがある。種子は一般には入手不可能である。

6 松尾の赤ネギ（絶滅）

現地での呼び名：あかねぎ



生産地：鶴岡市松尾で 2007 年 10 月時点で 47 戸中 2 軒が栽培していたが、現在は栽培する人がなくなった。

特徴：地下部が鮮やかな赤色になる。生だと辛味が強いが、加熱すると甘くなる。分けつは多いが、赤さび病に強い。

歴史と現状：明治 23 年生まれの孫祖母は 86 歳でなくなったが、生前に自家採種を続けながら、茎が太く、赤色が鮮やかなものを選抜

した。由来は不明。

栽培方法と収穫時期：栽培に 2-3 年かかる。定植時に深植えしすぎると腐りやすい。

種子の選抜：選抜と採種をきちんと行わないと赤色から茶色に変化しやすいので注意が必要である。

伝統的な食べ方：風呂吹き大根にのせる甘味噌にこのネギを加熱して加える。

7 ヤグラネギ

現地での呼び名：やぐらねぎ



生産地：庄内地方では農家などが昔から自家用に栽培している例が見受けられるが、販売はされていない。

特徴：普通のネギは花茎の上端に、多数の花が付き、これをネギ坊主と呼んでいるが、ヤグラネギではこの位置に小さな苗が5～30個程度形成され、通常花を付けない。多年生で分けつもするため、繁殖は分けつしたものを株分けしたり、花茎上の小苗を取って植え付けて行う。小苗が現れるのは4月下旬から5月上旬にかけてであるが、小苗はその後徐々に

大きく成長する。7～8月になると花茎が黄変倒伏して、小苗は地上に落ちそこで発根して独立個体になる。

冬期の積雪下では地上葉はほとんど枯れるが、地表付近で新しい緑葉の伸長が見られ、また植物体内部で（花茎に付く）小苗原基の分化・発育が進む。

夏期には東北地方など夏が比較的涼しい地域では葉の生育が比較的旺盛であるが、西日本では高温のため生育があまりよくない。

歴史と現状：江戸時代の農書や本草書などの多くの文献に記載があり、また昭和26年の調査では38種の地方名が挙げられていて、昔は小規模な栽培があちこちで行われていたと推察される。その後栽培が廃れていったが、夏が比較的涼しい東北地方では、一昔前まで夏の葉ネギとして利用されていた。しかし現在では、自家用の栽培をまれに見かけるだけになった。

栽培方法と収穫時期：花茎上の小苗がある程度生育した6、7月に小苗を切り取って植え付ける。するとすぐに生育するので、夏期には比較的柔らかい葉が利用できる。施肥などはネギに準じる。

伝統的な食べ方：葉ネギとして、緑葉が利用される。

種子の確保と入手：栽培者から6、7月頃に小苗を分けてもらう。

8 與治兵衛キュウリ

現地での呼称：よじべえきゅうり



左 3 本が與治兵衛キュウリ、右 2 本は一般的な F₁ キュウリ



上：與治兵衛キュウリ（左 3 つ）と市販のキュウリ、下：伝統的に精霊（しょうろう）馬に使われてきた



與治兵衛キュウリで作られた精霊馬。お盆に仏壇に供えられる。足はカヤ、耳はナンテン、鞍はコンブ、尾はススキからなる。

生産地：

(ア) 栽培地：鶴岡市温海地区小国

(イ) 五十嵐孝昭さんほか2名(2006年は五十嵐孝昭さんのみ)。

(ウ) 栽培面積：自家用なので不明。おそらく合計5a未満。

特徴

長さ20cm余り、太さ7cm程度。半白で、白イボ。完熟すると30cm近く、太さはビール瓶くらいになる。着果は不規則で飛び節成り。つる首付近にやや苦味があるが、非常にみずみずしく、濃厚な味と香りを持つ。置き漬けにすると身がやせてしまうため、生食にむく。

金沢市の伝統野菜「加賀太キュウリ」やその派生系統である富山県高岡市在来の「どっこ」に似ている。鶴渡川原キュウリなどの大部分のシベリアキュウリは完熟すると果実表面に網目模様が現れるのに対し、與治兵衛キュウリ、加賀太、どっこはシベリアキュウリ類縁系統でありながら、網目模様が現れない点で一致している。生食用と盆の精霊馬として利用されている。

歴史と現状

養蚕が盛んに行われていた大正時代の始め頃、小国の五十嵐與治兵衛家に温海の峠ノ山から婿が来て、その人が養蚕と桑の栽培法に

関する先進的な技術を学ぶために、新潟県の村上へ通った。そこから種をもらい受け、代々門外不出のキュウリとして大切に伝えてきたものである。現在は五十嵐孝昭さんの家で大切に守り継がれている。

栽培方法と収穫時期

播種期は5月のゴールデンウィークころに行い、盆の精霊馬の季節に間に合わせている。2006年ころは7月はじめに播種し、7月15・16日に定植し、盆のころには3番果を収穫していた。

自家採種のコツは自然に落下するくらいまで完熟させた一番果から来年用の種子をとる。そのような果実の種子は茶色味を帯びている。白い種ならまだ未熟である。

伝統的な食べ方：

生で食べる。もろみやみそをつけて食べたり、なますやサラダで食べる。また、味噌を氷水で溶き、キュウリの薄切りを浮かべた夏の伝統料理「冷や汁」としても食べる。水分が多いキュウリなので、塩漬けすると実がやせてしまうため、漬物では食べない。

種子の確保と入手：

種子の入手は一般的には不可。自家採種をしているのは集落で五十嵐孝昭さん一人のみである。

9 外内島キュウリ

現地での呼称：とのじまきゅうり

上段) 外内島キュウリの果実。



中段左) かつて民田地区では民田ナスの育苗ベッドの脇(手前)で同時に外内島キュウリの苗を育て、民田ナスの苗の出荷が終わるとそこに支柱を立て、外内島キュウリの畑とした。



下段左) 果実収穫用の道具

下段右) 庄内農業改良普及センターが試作した乳酸発酵のピクルス漬け



生産地：鶴岡市外内島、伊勢横内、三和、越中山、高坂（山形大学やまがたフィールド科学センター）など。正確な栽培面積や生産量は不明だが、市内の栽培者あわせて10a前後、1 tあまりである。

特徴：半白の短形キュウリ。みずみずしく、皮が薄く、肉厚で、好ましい歯ざわりが特徴。尻部が乳白色になる黒イボキュウリで、果実25×6cm程度の長楕円。淡緑。成熟すると尻や肩部から褐変しやすい。やや苦味がある。

歴史と現状：来歴は不明であるが、現生産者の話では少なくとも大正時代には栽培されていた。

外内島の上野武さんは、2003年ころ、純系に近い外内島キュウリの種子を守っていた。現在も栽培し続けている。

伊勢横内の阿部正一さんは数年前から外内島キュウリの保存と生産を行うようになった。2015（平成27）年に鶴岡市農政課が外内島キュウリの栽培者を募集し、それに応じた7人が外内島キュウリ保存会を設立した。阿部さんはその代表を務める。2017年、保存会のメンバーは6名で鶴岡市の旧鶴岡地区はもちろん、朝日地区、羽黒地区、楡引地区、藤島地区にもいる。

2009年ころから鶴岡市立斎小学校で教育のために校庭で外内島キュウリの栽培が始まった。ま

た2012年ころから阿部正一さんの指導のもと山形県立鶴岡高等養護学校でも教育を兼ねた外内島キュウリの栽培が始まり、漬物店「佐徳」が購入するといった交流活動が行われている。

栽培方法：

播種は5月上旬で収穫は7月上旬から末ころまで。段まきして6月播種すると9月ころまで収穫は可能。根が浅く弱いので、昔は定植のときに苗を2本抱き合わせにして植えた。つるは3m程度の高さまで伸びる。

伝統的な食べ方：漬物のほか、なます、サラダにも用いる。

種子の確保：自家採種による。

購入できる場所：市内漬物店「本長」が味噌漬けやピクルス漬けに加工している。

また、市内農家が栽培した生食用の外内島キュウリがJA鶴岡の直売所「しゃきっと」や「苗津」店などでも販売されている。

湯田川温泉の女将の会、鶴岡市が毎年企画している食の祭典「鶴岡ふうど駅スポ」などからの引き合いもあり、外内島キュウリの需要は年々増加しているようである。

10 温海カブ

現地での呼称：あつみかぶ



温海カブの葉と根部の様子



温海カブの花。ゴールデンウィーク頃、一霞にて



温海カブの火入れのようす。一霞にて



焼畑で育つ温海カブ

特徴：赤い丸カブで肉質が良くしまり、適度な甘さと辛さを持っており、漬物に向く。葉は開き、表面に毛がある。B型種皮をもつ。

生産地：温海カブは旧温海町を中心とする庄内地方の焼畑地と普通畑、さらに新潟県山北町の焼畑地で栽培されているが、流通上、温海地区で焼畑栽培されたものだけが「温海カブ」の名称が使われ、それ以外は「赤かぶ」という名称が使われている。

歴史と現状：温海（あつみ）カブの来歴は不明であるが、山形県に現存する在来野菜の中でも最も古い歴史を持つものの一つである。松竹往来（1672）に「温海蕪」の記載があることから、300年～400年前にはすでに温海の

特産物であったことがわかる。また、江戸時代の寛政・文化（1800年前後）の古文書にカブ1個が4文に相当（18個で米一升到相当）したことが記されており、当時から商品価値が高かったことを物語っている。鶴岡市温海地区（旧温海町）の焼畑で古くから作られてきたが、現在、庄内全域の市町村の転作畑で大量に生産され、「庄内赤カブ」の名称で甘酢漬けに加工、県外にも出荷されている。

栽培方法と収穫時期：温海地区では今も食味の良いカブを生産するために焼畑にこだわって栽培を続けている。8月のお盆前後に火入れをおこない、火入れ後の当日か翌日に種子を播く。途中、間引きを1-2回おこなって、

適当なサイズになったカブを順次 10 月から 11 月末（降雪前）まで収穫する。

課題: 焼畑にする杉の伐採地が杉材の価格低迷にともなって杉の焼畑地を確保するのが困難になったため、現在は転作放棄地あるいは過去の焼畑放棄地の雑草を焼いて焼畑にしている例が多い。また、つらい作業が伴う焼畑そのものも次世代の担い手を確保しにくくしている。温海カブの甘酢漬けは県外でも広く人気があり、需要も大きい。焼畑地と担い手の確保の将来を考えると焼畑で作られる温海カブの存続は不安な状況にある（下図「温海カブの現状と課題」）。



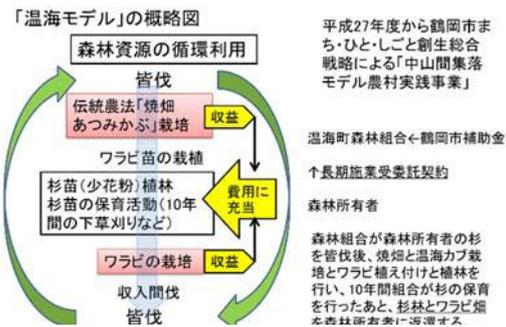
取り組み: 温海カブのブランド力向上を図る目的で 2013（平成 25）年ころから、鶴岡市役所温海庁舎、庄内たがわ農協温海支所、山形県農業技術普及センター、一霞あつみかぶら加工所、温海町森林組合、道の駅「しゃりん」、産直「キラリ」などからなる「焼畑温海かぶブランド力向上対策協議会」が設立され、種子やカブの品質向上、温海かぶのロゴマークの作成と普及、販売先の開拓などを行ってきた。

また森林所有者が伐採後の再造林とその後の保育経費の負担を軽減することで人工林の若返りによる森林資源の循環を図りながら焼畑の温海カブの伝承にも取り組むことを目的として、温海町森林組合が平成 27 年度から「中山間集落モデル農林業実践事業」を実施している。それは組合が森林所有者と長期保

育契約を結び、植栽から 10 年間の保育を行う。その間、焼畑栽培の温海かぶとワラビの栽培と販売を行い、その収益を保育の経費に充てて持続性を確保しようとする試みである。

森林組合が育てる「焼畑あつみかぶ」

～豊かな森林を作り育てる焼畑農法による無農薬野菜～



温海町森林組合の資料から引用・改変

伝統的な食べ方: アバ漬け、たくあん漬けとなますである。アバ漬けは味噌と塩でつけ込む方法で、甘味付けに糀や柿の皮を入れることもあった。しかしながら、昭和 50 年代くらいから甘酢漬けに置き換わり、いまではアバ漬けもたくあん漬けも作る人はほとんどいなくなった。カブを細く千切りにしたなますは今でもしばしば食される。

甘酢漬けの出荷期間: 旬は 10 月中下旬から冬期間であるが、一部周年で供給されている。



種子の確保: 温海町外で栽培される温海カブの種子も一部の例外を除いてほとんど全て鶴岡市一霞の農家の自家採種による。農協や種苗店を通じて入手可能。

11 田川カブ

現地での呼称：たがわかぶ



左上) 田川カブの草姿
左中・下) 田川カブの焼畑
上) 田川カブの春の風景



上と右上)「焼畑ロード」をめぐるツアー
右) 湯田川温泉旅館で提供される「かぶ御膳」ますや旅館にて

特徴: 温海カブよりも皮がやや厚いが、扁平度が強く、色が非常に濃いのが特徴。理想的なカブの形態基準は茎葉の付け根がカブに占める面積が小さく、カブの下部から支根の少ない細い根が1本長く伸びるようなカブである。

生産地: 鶴岡市田川地区

栽培方法と収穫時期: 杉の伐採後地で行われる焼畑栽培にこだわって8月の上中旬に火入れ・播種し、10月頃から降雪(12月頃)まで収穫を行う。

歴史: 田川地区少連寺で赤カブの生産が始まったのは明治34年。当初、温海カブの種子を温海町温海川から毎年購入していたが、昭和25年ころから購入を改め、少連寺の故・榎本勝子さん(87歳、2004年9月1日時点)らが中心になって自家採種しながら現在のカブを選抜育成した。以前はもっぱら自家用であったが、JA鶴岡で田川カブを集荷して売ようになったのは昭和53年(1978)で守屋支所長である(『少連寺の歴史』)。榎本勝子さんも田川カブの販売開始に関わってきた。

生産の現状: 杉の伐採地あとで良いカブができるが、

近年は杉材の価格低迷で伐採地跡がなく焼畑が非常にやりづらい状況にある。その一方で、伝統的な焼畑にこだわって「田川100年カブ」、つまり同じ場所では100年に一度しか栽培しないことをキャッチフレーズにして付加価値を高める取り組みをしている。

JA鶴岡田川赤かぶ漬グループが1984(平成59)年に発足し、「焼畑赤かぶ漬」を販売。2007(平成19)年に「やまがた農産加工準大賞」を受賞。前年(平成18年)に田川カブの茎立ち菜とカブを漬物にした新商品「春摘み菜」を販売したが、変色しやすく日持ちがしないため販売をやめたとのこと。

食べ方: 伝統的にはぬか漬けで食べられてきた。平成以降は日持ちのよい「甘酢漬け」と称される漬物が主流になった。

その他: 国道345号線沿いに藤沢カブ、田川カブ、温海カブの焼畑地が並ぶことから、その沿線を「焼畑ロード」と名付け、鶴岡ふうどガイドが案内するツアーが2015年から始まった。2017年からは新潟の観光会社(ハミングツアー)がそれを商品化した。

12 藤沢カブ

現地での呼称：ふじさわかぶ、とうげのやま



上左) 藤沢カブの草姿 上右) 藤沢カブの立毛姿
中左) 藤沢カブの畑風景 中右) 藤沢カブの春
下左) 藤沢カブの火入れ かまぼこ（アーチ）型に火を入れるのが山火事防止のコツ
下右) 火入れ終了直後。地面が灰で覆われる

生産地：藤沢カブの生産地は現在鶴岡市内の2カ所、藤沢地区の焼畑地と下川地区の砂丘地である。ただし、後者の栽培は平成以降に始まったもので、藤沢地区の生産量を補う形で漬物会社と契約して行なわれている。

特徴：地上部の根の部分が赤く着色する長カブで、丸尻になる。皮が薄く、上品な甘味と辛味を持つのが特徴。

栽培方法と収穫時期：焼畑栽培で8月の上中旬に火入れ・播種し、10月頃から降雪のある12月頃までに収穫。

歴史：いつ頃藤沢地区で栽培されるようになったかは不明であるが、明治の頃には藤沢地区にすでにあったといわれている。藤沢地区では、昭和の末頃までは藤沢カブは「とうげのやま」あるいは「とうげかぶ」と呼ばれ、山形県西田川郡温海町大字鶴岡市小国字峠ノ山からきた嫁が持ち込んだと言い伝えられてきた。

昭和40年代頃までは藤沢地区の全ての農家が毎年焼畑で藤沢カブを栽培していたが、昭和50年代以降は減少の一途をたどり、昭和60年代には藤沢地区に住む渡会美代子氏が自宅近くの普通畑に一坪（3.3平方メートル）程度の面積で栽培するのみになっていた。現在の栽培者の後藤勝利氏によると、後藤氏は昭和の末頃に渡会氏から藤沢カブの種を受け継ぎ、渡会氏と協力して種子の維持を行っていたとのことである。その状態を案じて平成2年に、荘内日報論説委員長であった松木正利氏が藤沢カブの危機的状況を新聞記事にした。その記事を見た、鶴岡市内の漬物業を営む老舗「本長」社長だった（現在は会長の）本間光廣氏が藤沢カブ保存の協力と商品化に関心を持ち、当時藤沢地区で焼畑を続けていた唯一の農家、後藤勝利氏の協力を得て平成5年には10aほどの焼畑栽培が復活し、甘酢漬けの新商品「藤沢カブ」が発売になった。後藤氏が渡会氏から藤沢カブの種子を譲り受けて以来、毎年現在に至るまで藤沢カブの焼畑栽培が続けられている。

生産の現状：伝統的な藤沢の焼畑は同地で生産される杉材を出荷したあとの伐採地で行われるため、伐採面積に応じ

て毎年確保できる生産面積とカブの生産量も変動する。近年は国内の木材価格の低迷によって極度に伐採面積が減り、毎年焼畑地を確保するのが困難な状況にある。2004年の生産面積と生産量は5-6反歩（50-60a）で4-5t、農家4軒6人がその焼畑に共同で生産に関わっている。平均収量は一反あたり約800kgで、温海カブの1000kgと比較するとやや少ない。

食べ方：伝統的には「アバ漬け」、平成以降は日持ちのよい「甘酢漬け」と称される漬物が主流になった。葉も少し付けたまま一緒に漬け込むとより美味しくなるといわれている。

アバ漬けというのは温海カブでも行われてきた地元の伝統的な漬け方で塩と味噌で漬けるのが基本である。藤沢のアバ漬けはそれに加えて在来の渋柿品種「伝九郎」のを渋を抜かない生の果実をそのままザク切りにしたものを入れる。カブと同量かカキの方がやや多いくらいの量のカキと1本丸のままのカブとを塩をふりながら交互に漬け込み、そこに竹製のふごで濾した味噌の溶き汁を上からかけて1ヶ月以上漬けるものである。このような漬け方をすると秋に収穫して漬け込むと食べ始められるのは正月のころになる。しかし漬け上がりを早くしたいときにはさっと湯通し（湯ざわし）したカブを用いたという。

渋柿を使うのは甘味料が貴重品であった時代に甘味付けに利用するためと、カブの辛さを抑えるためであるという。かつて緑茶が高級品であった時代、正月には茶のかわりに甘酒をのみながら藤沢カブのアバ漬物を食べる食べ方が一般的であったという。

間引き菜を塩もみして酢みそとあえると、葉でもカブ独特の辛味が味わえて美味である。

種子の確保：農家の自家採種による。一般には流通していない。



藤沢カブの甘酢漬け



藤沢カブのアバ漬け

13 宝谷カブ

現地での呼称：ほうやかぶ



山形庄内在来野菜 宝谷かぶ
売 蕪 券



宝谷かぶ主募集 (ほうや かぶぬし)

在来野菜は大事だけど、使う人・買う人がいなければ作れない！

1口 5,000円 発行総数 20~30口

- 特典
1. 12月上旬から中旬 宝谷かぶ収穫
 2. 収穫量及び売上金の20%を買取度に応じ個人に分配
 3. 蕪主総会 1月中旬から2月の中旬
寒風と宝谷かぶの競演を楽しむ。(ただし追加料金あり)
アル・ケッチャー / 奥田シェフ / 知懸軒 長南さん

申込・問合せ先 宝谷かぶ主の会事務局



特徴：宝谷カブは幅3-4cm、長さ20cmくらいの青首の白い長カブで腰が曲がった形をしている。肉質が硬い。

生産地：鶴岡市（旧櫛引町）宝谷地区

栽培方法と収穫時期：お盆の頃に焼畑と播種を行ない、霜が降りて以降の11月中下旬頃に収穫する。

歴史と生産の現状：100年以上前から栽培が続いている。宝谷には約50戸の家があり、そのうち20戸はかつて炭焼きを行っていた。炭にする材を伐採した傾斜地を利用して焼畑を行い、そこで宝谷カブを作り、冬の食べ物として利用してきた。貯蔵したカブを俵に詰めて、寒ダラが美味しくなる季節に鶴岡方面へ売りに行き、正月の小遣いを得た。

かつて生産部会も作られたが、カブのひげ根を出荷の際に取り除くのに手間がかかり、もうけに見合わないのでもいつしか作る人がなくなってしまった。2004年当時は畑山丑之助さんだけが自家用に少量つくっているのみであった。

2005年に焼畑を復活し、2006年に宝谷蕪主の集い（世話人：蛸井弘氏）が発足。生産者よりも消費者を増やすことを目的に蕪券を発行して蕪主を募り畑山さんの宝谷かぶの生産を支えようという試み。蕪券購入者は火入れと種ま

き、収穫体験、試食体験に参加できるとともに、収穫したカブの一部をもらって帰ることができるというものである。この取り組みには、地元はもちろん、北海道、仙台、京都からも蕪主が参加し、集った仲間で宝谷カブのオリジナルレシピ集「幻のかぶ宝谷かぶのカブらないレシピ」を完成させた。宝谷かぶ主の集いは2010年まで続いた。2011年以降は地元宝谷カブの生産者組織ができたため、その栽培を支援するための組織として「宝谷蕪人の会（世話人：蛸井弘氏）が発足し、2017年11月まで活動が続いた。畑山丑之助さんが90歳目前になり、大面積を栽培するのが容易でないということで宝谷カブ栽培を支援する取り組みは幕を閉じた。しかし同年12月、ひ孫の畑山俊さんが宝谷カブの後継者になりたいと希望したため、宝谷カブの栽培は継承されることになった。

食べ方：塩漬けや粕漬けといった漬物としてだけではなく、煮物にも用いる。カブのサイズがまだ小さいとき、中心の若い葉を数枚つけたカブを丸ごと味噌仕立てで食べる蛸煮と呼ばれる食べ方がある。煮ると、葉もカブもトロロとしや食感がおいしい。

種子の確保：自家採種による。一般には流通していない。



14 カラトリイモ

現地での呼称：からどり、ずいきいも、じきいも、ずきいも



特徴：えぐみが少ないサトイモなので、親芋、子芋、茎、葉まで食べられる。芋は非常にきめが細かく、親芋は栗のような風味がある。茎を干したイモガラは納豆汁や庄内の正月の雑煮の具に欠かすことができないものである。

生産地：庄内地方全域と最上・西村山地域。最上川のやや南側を境に、庄内南部地域では赤茎系統（中段左）、北部地域では青茎系統（中段右）が栽培されている。

歴史と現状：羽州庄内領産物帳（1735）にはすでに記載があることから、今から 270 年

前にはカラトリイモの産地ができていたことが分かる。当時の記録には「紫芋 たうのいも からとり」なる記載があることから当時のカラトリイモは赤茎であったことがうかがえる。またカラトリイモはサトイモの分類上、京野菜のエビイモと同じ唐芋群に属し、エビイモも含めて唐芋には赤茎が多い。このことから、庄内のカラトリイモはじめは赤茎系統が導入され、後に突然変異などで出た青茎系統が庄内北部で栽培面積を拡大していったと考えられる。

栽培方法:かつては水苗代で栽培されてきた。温海地区温海川（写真上段 2 枚）では今でも昔のままの栽培風景を見ることができる。苗代畔の近くに植えるのはかつての旧鶴岡市内と同様だと鶴岡に長年住む人から聞いた。水苗代にサトイモをつくったのは、カラトリイモが求肥性の強い作物であるということと、通常苗代には丈夫な稲の苗を作るために肥料を大量に入れるので苗を取ったあとに苗代に残った肥料分を有効利用するためであったと考えられる。現在では水苗代がなくなったため、水田（ときに休耕田）を利用して湛水栽培が行われるようになった。農家が湛水栽培にこだわるのは、きめ細かくねっとりとした食感とほんのり

とした甘味が、畑栽培のものよりも優れるからだという。しかし湛水栽培にこだわっているのはほとんど高齢者であり、近年、次世代の農家は普通畑栽培に切り替えているようである。水苗代栽培は東南アジアの熱帯圏の栽培方法であり、かつて日本中にミズイモ、田芋と称する湛水栽培で栽培されるサトイモが存在した。庄内地方に残る水苗代栽培のカラトリイモは熱帯から日本にサトイモが伝わり、日本を北上していった名残であるとも考えられ、文化財的価値も大きい。

収穫時期:畑栽培は9月下旬から10月中旬、湛水栽培は10月中旬から11月上旬。しかし近年、いずれの収穫時期も1/3ヵ月から半月ほど早まる傾向にある。

伝統的な食べ方:イモは味噌かしょうゆで煮付け。あるいはみそ汁の具。イモガラは納豆汁や雑煮の具。

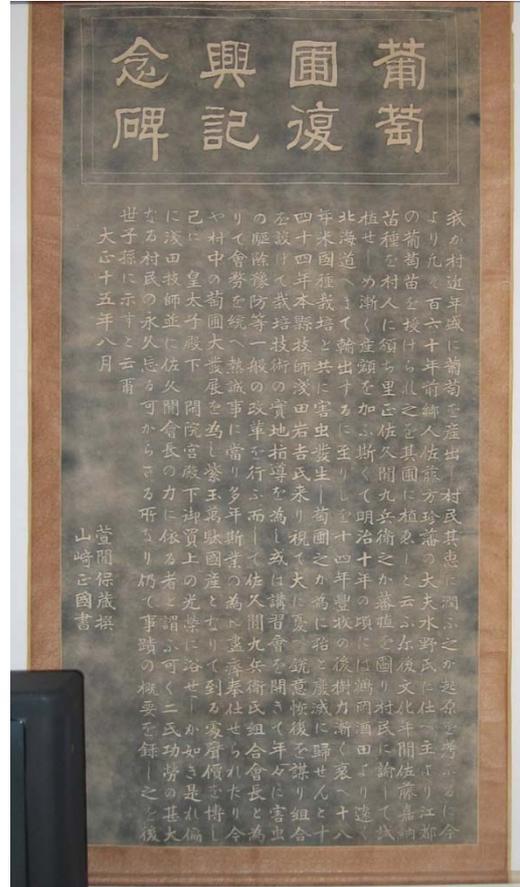
種いもの確保と入手:種いものは10度以下にできない、大きな温度変化を嫌う、湿度を保つなど管理が大変であるため、次第に種いものを保管する農家は少なくなった。現在は初夏にホームセンターで苗が売られており、農家もそれを購入するケースが増えている。



朝日村大網で見られたカラトリイモの水苗代栽培（2004年8月26日）。大網地区の地すべり問題が起きて住民が移住し、この風景が消失したのは残念である。

15 甲州ブドウ

現地での呼称：こうしゅう



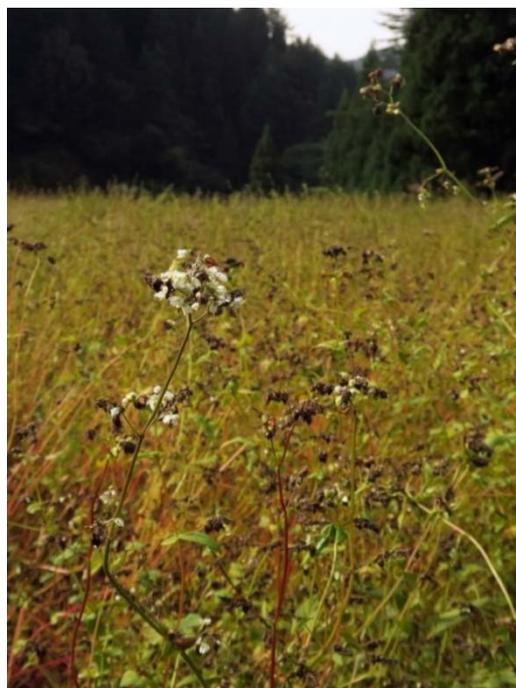
西荒屋公民館にある同地区河内神社の
葡萄復興記念碑の拓本の掛け軸

特徴：さっぱりした甘さと酸味。生のまま3-4ヶ月くらい長期貯蔵が出来ること。
生産地：鶴岡市（旧櫛引町）西荒屋
歴史と現状：西荒屋の河内神社には導入の経緯が記された石碑（大正15年建立）によると、1760年代頃、酒井藩家老水野氏に仕えていた同地区の佐藤方珍という人が水野氏から江戸のブドウ苗を受けられ、その後文化年間（1804-1817）に村の名主である佐久間九兵衛が苗の繁殖を図った。明治10年頃には北海道へ出荷するほど増産したが、米国種の導入で病気が発生し、一時壊滅状態になった。明治44年に本県技師の浅田岩吉の指導で回復し、九兵衛との協同で再び大発展を遂げたとある。

現在、西荒屋のほとんどの農家が昔から甲州ブドウを栽培している。
収穫時期：9月下旬から12月の降雪前まで。
出荷期間：昔は杉板でつくったトロ箱に入れ、家屋の北側の壁と雪囲いの間に積み重ねて保存した。現在は冷蔵庫に入れて保存する。3、4ヶ月にわたる長期貯蔵が可能。
伝統的な食べ方：収穫直後は皮に独特の渋みがあるが、貯蔵中に少なくなる。新鮮な果物のないひな祭りの供え物としても用いられた。
入手方法：10月～3月ころに鶴岡市の産直あぐりで販売している。

16 三角ソバ

現地での呼称：さんかくそば



上段左：三角ソバの畑（江頭撮影）
上段右：三角ソバの花（江頭撮影）
（次 2 枚は東海林晴哉氏撮影）
下段左：三角ソバの草姿
下段右：三角ソバの種子

生産地：

- (ア)栽培地：山形県鶴岡市越沢地区。
- (イ)栽培者：越沢の自治会長で「まやの館」館長でもある野尻善共さんを含む3軒。
- (ウ)栽培面積：2.5ha（平成28年度）

特徴：

(ア)作物の特性

晩生で収穫は「でわかおり」より遅い。草丈は1m40cm程度にもなるが、茎が太いので倒伏しにくく多収である。製粉歩留りはよく、1kgあたり「でわかおり」より1割程度多く粉がとれる。

(イ)味覚的特徴と伝統的な食べ方

風味はナッツ系で甘い香りがある。えぐみはない。寒ざらし（種子を冷たい流水に一定期間さらす）にすると香りとのどごしがさらによくなるという。

歴史と現状：

4～5代前（1世代30年と考えると百数十年前と考えられる）、信州から先祖が移住してきたときに、ソバの種子を持ってきたと言い伝えられている。ソバ以外にも信州由来と言い伝えられている色布付きの蓑、わら靴、ワラ手袋の文化がある。

12月12日は山の神に感謝する日で、カブのお歳夜を行う。この日は集落の家を回って、ソバを食べ歩く。神棚には、ぼた餅、カブ2個、御神酒、ざくびら（カブ、サトイモ、打ち豆など5種を入れた芋汁）、しろもち（シトギ）、野老などをお供えする。

大晦日には年越ソバを食べた後、ハクサイとカブの麴漬けを食べる。

なお、そば打ちには良質の水が大量に必要であるが、地元には摩耶山からの良質な湧き水がふんだんに使える地の利がある。摩耶山からの湧き水は山形県の湧水100選中のNo.1に選ばれているほど、水質が非常に良いことで知られている。

栽培方法と収穫時期：

播種は8月盆前後に行う。収穫は10月中旬前半。11月の第1土日に「まやの館」で行われる新そば祭りに間に合うように、乾燥と調整を行う。

種子の確保：

個々の家で自家採種している。

流通状況：

県の奨励品種を栽培しないと転作奨励金が出ない関係で、三角ソバを作る人は非常に限られていたため、経済栽培は困難であった。2016年に転作奨励金の問題が解決したため、2017年からは栽培面積の拡大が期待されている。

越沢のそばを提供する店「まやの館」で数量限定（11月の第1土日の新そば祭り）で三角ソバを提供している。粉は1kg、1500円で販売している。

17 もってのほか

現地での呼称：各写真に記載

特徴：赤紫色管弁の中輪菊であるが、遺伝的および環境変異により平弁も見られる。質的短日植物で秋菊であるが、開花に早晩がある。芽条変異が発生しやすく、栽培者ごとに形質に特徴が見られる。食味について、庄内地方の「もってのほか」は内陸地方のそれと異なるが、遺伝的変異によるものか、環境変異によるものかは不明。以下に庄内地方南部に見られた「もってのほか」類を記載する。

歴史と現状：庄内地方に限らず山形県全域において花を食用とする赤紫系統の袋菊を「もってのほか」と称しているが、花の形状の他、早晩性、食味などについて大きな変異が存在する。栽培の歴史は100年以上とも言われるが、確かな来歴は不明。現在庄内地方で生産される食用菊は「もってのほか」が多くを占めるが、戦前においては、庄内地方の食用菊は黄菊のほうが多かった。「もってのほか」の語源については、いくつかの説があるが、確かなところは不明である。

生産地：「もってのほか」と称される食用菊は山形県全域で栽培されている。

(1) もってのほか／鶴岡市／30年以上前／淡紫、管弁（現地での呼称／栽培地／栽培歴／舌状花の色と形状）



(4) 早生もってのほか／鶴岡市／不明／淡紫、管弁



(5) 赤菊／鶴岡市／不明／濃紫、筒弁～平弁



(6) 延命楽



栽培方法と収穫時期：5月にさし芽、6月に定植。収穫は早晩により10月中旬から11月末まで。

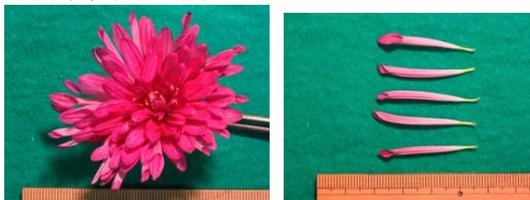
伝統的な食べ方：おひたしにして、ごま、クルミあるいは酢しょうゆで和える。

種子の確保と入手：挿し芽、株分け。多くは農家の自家採穂による。

その他：江頭ら(2012)は山形の晩生・紫・管弁の特性を持つ「もってのほか」、「赤菊」、「延命楽」や新潟の「かきのもと」は互いに近縁だが、「早生もってのほか」とは遺伝的背景が全く異なることをDNA多型から明らかにした。18黄菊のページ下欄



(2) もってのほか／旧藤島町／50年以上前／濃紫、筒弁～平弁



(3) 晩生もってのほか／鶴岡市／不明／濃紫、管弁

18 黄菊

現地での呼称：きぎく



生産地：鶴岡市。

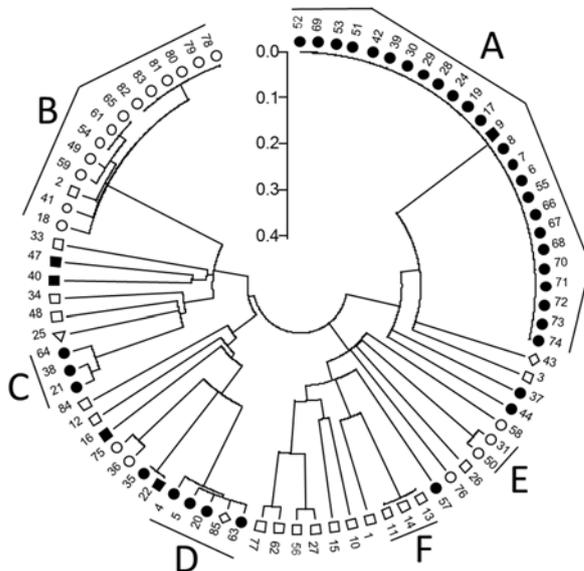
特徴：黄色半平弁の秋菊。大輪で観賞価値も高い。山形県内陸部で栽培される「黄もって」とは形質的にも遺伝的にも距離がある。

歴史と現状：由来は不明。

栽培方法と収穫時期：「もってのほか」に準ずる。収穫は11月。

伝統的な食べ方：「もってのほか」と同様。

種子の確保と入手：挿し芽、株分け。農家の自家採穂による。



図中の番号は材料番号(表1)を示し、番号近傍の記号は花卉の色と形状を示す。

●：紫・管弁、■：紫(または桃)・平弁、○：黄・管弁、□：黄・平弁、◇：白・管弁、▽：白・平弁。また、A～Fのアルファベットは特徴的な近縁系統のグループを示す。

A：晩生・紫・管弁の秋ギク(延命楽、もってのほか、かきのもとなど)

B：黄・管弁の秋ギク(五十公野黄ギク、黄もって、阿房宮など)

C：晩生・紫・管弁の秋ギク(紫唐松、おくもって、霜知らずなど)

D：早生・紫・管弁の秋ギク(早生もってなど)

E：黄・管弁の秋ギク(金唐松)

F：黄・平弁の夏ギク(寿、越天楽)

新潟県と山形県を中心とする食用ギクのSSR マーカーで評価した遺伝的類縁関係

江頭ら(2012) DNA 多型

Vol. 20:62-70.

19 白山ホオズキ（絶滅）

現地での呼称：ほおずき



生産地：鶴岡市白山。

歴史：大泉村史によると、江戸時代の安政のころ、鈴木長右衛門の妻、おはつが越後での巡礼の際に入手したほおずきの種で栽培を始めたことが書かれている。白山では江戸末期から昭和の戦前まで、ほおずきは家屋敷や畑一面に栽培され、「白山ほおずき」として有名な産地になり、米につぐ副業収入となっ

た。

現状：2006年には1軒の農家の屋敷の片隅にわずかに残る程度だったが、現在は消滅した。

伝統的な利用：夏に人々の目を楽しませる装飾であり、子どものおもちゃ、お盆、亡霊（もり）供養、縁日の売り物。

種子の確保と入手：農家の自家採種による。

20 小真木ダイコン

現地での呼称：こまぎだいこん



生産地：鶴岡市日枝地区（旧小真木）。

特徴：徳利型（上左の写真の中のダイコンで一番右が典型的な形に近い）の白首で横筋が根にできやすい。生では苦味があり、おろすと辛味が強い。はりはり漬けにすると食感がよい。葉は柔らかく、おひたしや炒め物などにしても美味しい。1976年の「北国の野菜風土誌」には直径5-6cm、長さ25cmとあるが、現在は長さが10cm前後長くなってきて、上の写真のように形も不揃いになってきている。

歴史と現状：江戸時代から栽培されていたかどうかは定かでないが、少なくとも90年以上の歴史がある。現在、日枝地区の農家約10軒がJA鶴岡、漬物業者に出荷したり自家用に栽培している。

栽培方法と収穫時期：9月上中旬に播種。収穫は11月中旬～12月。

伝統的な食べ方：たくあん漬け、はりはり漬け、おろして辛味の薬味、葉が柔らかいので炒め物や汁物に。

種子の確保と入手：農家の自家採種による。

21 野良ダイコン

現地での呼称：のらだいこん（商品名：ぴりかりだいこん）



生産地：鶴岡市東堀越など。

特徴：

一般的には海岸付近に自生するハマダイコンの一種であるが、庄内地方ではなぜか海岸から離れた場所に自生している。根は年内に直径2-3cm、長さ20cm程度になる。栽培品種との交雑によるのか、しばしば根が肥大するものも見られる。

肉質が硬く、辛味が強い。普通の辛味大根はすりおろすと、辛味は1時間も持たないが、この大根は辛味が1日持続するので、そば屋で重宝されるという。とう立ちしてもすが入りにくく、大根を食べることができる。

自生地：自生地は鶴岡市(旧藤島町)添川東方の台地。西山、中山など。

歴史と現状：かつて野良大根はときどき掘っ

て食用にされてきたが、近年はほとんど利用されなくなった。現在、薬味用の辛味大根として「庄内たがわ農協山菜部会」の一部のメンバー数名で栽培し、「ピリカリ大根」の商品名で関東のソバ店などに販売している。

栽培方法と収穫時期：8月下旬から9月上旬に播種。収穫は11月中旬～12月。

伝統的な食べ方：薬味用の辛味大根として用いられる。根を当座漬けとする。細い大根はみそ漬けにした。葉も春先には汁の実として利用。年配の女性から「けんちん」にしたと聞いた。

種子の確保と入手：農家の自家採種による。

22 ふじしま大根

現地での呼称：ふじしま大根、ふじしま赤頭大根



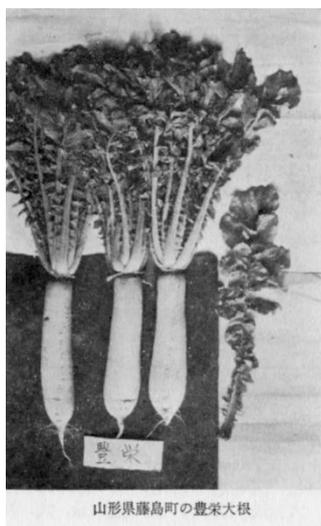
ふじしま大根



ふじしま赤頭大根



2003年6月豊栄地区の柿畑や藤島川の法面で野良ダイコンを採取



山形県藤島町の豊栄大根

青葉高著「北国の野菜風土誌」より豊栄ダイコンの写真を引用



生産地: 鶴岡市三和ほか。藤島地区を中心に。

特徴:

ふじしま大根とふじしま赤頭大根のいずれも食味特性はよく似ている。水分が少なく、辛味が強いので、おろし大根にして薬味にすることもできる。

ふじしま大根の歴史:

旧藤島町の伝統野菜探索研究会が 2003 年度から豊栄、八色木の柿畑や藤島川の法面から野生のダイコンを探索・収集し、その中からかつて藤島町豊栄地区で栽培されていた豊栄大根の面影を持つ大根を選抜することで豊栄大根を復活させようと藤島町（2005 年 10 月鶴岡市に合併し鶴岡市藤島庁舎）エコタウン課が取り組んだ。

選抜開始から数世代後に、根の首や全体が赤く着色する個体が分離したため、その系統も同時に選抜した。選抜した系統が豊栄大根と遺伝的につながりがあるかどうかは、豊栄大根がない現在では、確認ができないため、新たな藤島の大根としてリリースされることになった。全体が白色の系統を「ふじしま

大根」、赤色の系統を「ふじしま赤頭大根」と名づけて鶴岡市藤島支所エコタウン課が 2012（平成 24）年におひろめした。

栽培方法と収穫時期:

8 月下旬から 9 月上旬に播種。収穫は 11 月中旬～12 月。

種子の確保と入手: 藤島庁舎エコタウン課

流通の現状: (有) 月山パイロットファームが漬物に加工している。

絶滅した豊栄大根の特徴:

根の長さは 30cm 前後、直径 6cm 前後、肉質は硬い。葉は比較的よく伸びる。小真木ダイコンと赤筋ダイコンの間のようなダイコン。

旧生産地: 鶴岡市（旧藤島町）豊栄地区

歴史と現状: 相当古い品種と思われるが来歴は明らかでない。昭和 30 年代ころには絶滅してしまった。豊栄大根とか、落ノ目大根と呼ばれた。落ノ目は豊栄の古い地名である。

伝統的な食べ方: たくあん漬け

23 田んぼのくろ豆

現地での呼称：田んぼのくろ豆



左上：田んぼのくろ豆、右上：煮豆
左中：くろ豆の赤飯、右中：くろ豆のなます、
左下：くろ豆のきなこ

生産地：鶴岡市藤島地区大川渡や大半田、また朝日地区などで数軒の農家が主に自家用に栽培している。

特徴：全国に普及した丹波黒にくらべて、種子が扁平で、煮ると歯ごたえがあり、独特のコクと風味があって美味である。きな粉にすると香りが強く芳ばしい。

歴史と現状：来歴は不明であるが、広域の聞き取り調査により、最上地域（戸沢村など）、庄内地域、置賜地域（高島町など）まで、形態が類似した黒豆が栽培されていたようであ

る。現在の栽培者である藤島地区大川渡の成澤久子さんによると、昭和40（1965）年以前から栽培されており、祖父から栽培を教わったという。

栽培方法と収穫時期：5月20日に播種し、天神祭（5月25日）の日に株間40cmで移植。10月初めに収穫する。かつては苗取りを終えた水苗代の畔（くろ）に栽培した。水苗代の肥料分を含んだ土を除草を兼ねて、栽培中に2回くらい株元に土寄せした。収量は反あたり100kg未満である。収穫は10月初め。

伝統的な食べ方：12月9日の大黒様に供える豆ご飯となますにこの豆をつかう。また、1月2日の朝には新米のおかゆと、豆腐、ゴボウ、この黒豆を打ち豆にして入れた「けのこ汁」を食べる。

種子の確保と入手：農家が栽培しているのみで、種子の入手は不可。

24 だだちゃ豆

現地での呼称：だだちやまめ、だだちや



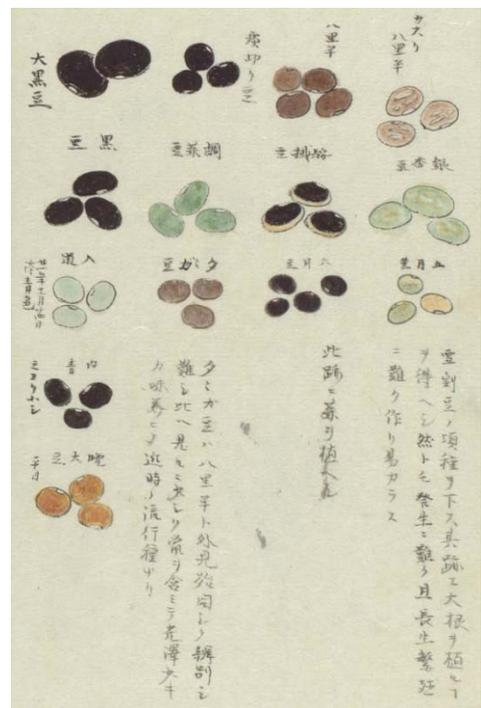
左上：だだちや豆の1系統、白山ダダチャの莢、
左下：白山ダダチャの種子、右：白山ダダチャの草姿

食ら、も知らず。



朝市や
露けき拵で
はかりいも

さて青物市といふは春の頃より秋の末にいたるまで、野菜・菓実の鬻、田舎より出る物、別に問屋といふも無けれど、多くハ女あきんど是を買売する也。そも名物と称へるものハ其節々の差別あれども、小真木大根・民田茄子・山添瓜・八里半豆は栗ほど美味く誉ばんして、未だ熟れぬ梨子種なつたごのよふな歯黒斑かみくろいばの歯を顕出し、憤然となりて頬を赤くし側わきにありし藍あいなの中に犬か覗て熟柿三ツ四ツ



松森胤保「両羽博物図譜」(1884) (酒田市立光丘文庫所蔵)

左から2列目の最下にタタガ豆(だだちや豆)と記され、近似の流行種と記されている。

鶴岡市史資料編 荘内史料集 20
生活文化史料 p 361-362

「みやげつと青物市」(1861-68?) より引用

	7月15日頃	7月29日	8月1日	4	7	10	13	16	19	22	25	28	31	9月3日	6	9	12	15	18	21	24	
つるおかぼんちや	◆	◆																				
舞台(ぶで)ダダチャ		◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆
早生甘露*			◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆
早生白山*				◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆
小真木*				◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆
庄内1号				◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆
香茶豆				◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆
甘露*				◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆
庄内2号				◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆
庄内3号				◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆
白山ダダチャ*				◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆
庄内5号				◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆
平田*				◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆
金峰ダダチャ				◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆
紫ダダチャ				◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆
細谷				◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆
晩生甘露*				◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆
外内島ダダチャ				◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆
庄内4号				◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆
晩生白山				◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆
晩ダダチャ				◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆
晩生ダダチャ				◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆
庄内7号				◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆
尾浦*				◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆
中種晩生				◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆
茶屋豆				◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆
彼岸青				◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆

図. 鶴岡およびその近郊の在来エダマメの収穫期。
 ◆は5月10日に播種したときの収穫期(ただし#は5月1日播種)。
 *は商標上「だだちゃ豆」と呼ばれる系統

生産地: JA 鶴岡が管理権を持つ商標上、だだちゃ豆と呼べるのは旧鶴岡市内で栽培したもののみになっているが、類縁系統は庄内一円で栽培され庄内茶豆とか、酒田うめ茶豆などの商品名で販売されている。

特徴: だだちゃ豆は茶豆（一部黒豆の系統もある）であり、種子表面にしわやくぼみのできることが多い。1株中、2粒莢の割合が60-70%と多く、莢の表面には茶色の毛がある。ゆでると芳ばしい香りがあたりに立ちこめ、口に入ると甘みとうま味が口に広がる。

歴史と現状: 詳しい歴史は佐藤トシ編「新・だだちゃ豆物語」(2017)の「だだちゃ豆の由来考」(江頭)を参照されたい。旧鶴岡市内のエダマメは遅くとも江戸末期から民間で品種改良が行なわれてきた。だだちゃ豆は良食味の複数の在来エダマメ系統の総称である。その中でも森屋初氏が明治43年に育成した「藤十郎だだちゃ」に由来する「白山ダダチャ」は風味に優れるとして特に有名である。現存するだだちゃ豆系統の中で小真木ダダチャの歴史が最も古い。

鶴岡市だだちゃ豆生産者組織連絡協議会は20系統以上ある在来のエダマメ系統の中から8系統(7月下旬から9月上旬に収穫される小真木、早生甘露、白山、早生白山、甘露、晩生甘露、尾浦、平田)を旧鶴岡市内で栽培したものに限って商標的に「だだちゃ豆」と呼ぶことに定めている。近年「だだちゃ豆」の商標対象から外され、北庄内を含む庄内地方各地で栽培されている庄内1号、3号、5号は松柏種苗(鶴岡市)が昭和40-50年代に、それぞれ、小真木、白山、平田から選抜育成した早生、中生、晩生の良食味系

統である。だだちゃ豆の多様な系統は味や香りに少しずつ違いがあり、季節ごとに風味の変化を楽しむことができる。

近年、関東地方ほか全国的に人気が高まり、平成16年には栽培面積が817haまで増大したが、平成24年は280haに落ち着いている。

ネーミングの由来: 「だだちゃ」というのは鶴岡市を含む庄内地方の方言で一家の主人という意味である。鶴岡市小真木に住むだだちゃ(太田孝太)が当時の殿様の酒井忠篤(ただずみ)公に献上した枝豆があまりに美味しかったので、殿様がお付きの者に「どこのだだちゃの豆か」と尋ね、小真木のだだちゃ」と答えたところ、以後「小真木のだだちゃの豆を食たい」と殿様がいうようになったことから「だだちゃ豆」なる名称が生まれたといわれている(日向文吾著「庄内のうまいもの」)。松森胤保著「両羽博物図譜」の「ダダガ豆」の記載から明治15年前後のエピソードだと考えられている(元庄内日報論説委員、松木正利氏の推察による)。

栽培方法と収穫時期: 播種は4月から5月。新鮮なだだちゃ豆が食べられるシーズンは7月の終わりから9月上旬ころまでである。

伝統的な食べ方: 茹でて食べる通常の食べ方のほか、エダマメご飯や、ずんだ(えだまめをすりつぶしたあん)。

種子の確保と入手: 従来から自家採種が基本であるが、近年JA鶴岡が一元的に種豆を生産し農家に販売している。

25 行沢のトチ

現地での呼称：とち



上段左：トチノキの樹冠
上段右：トチノキ
中段左：樹齢数百年と思われるトチノキ
中段右：沢水に落ちたトチの実（これも収穫する）
下段左：実が林床に落ちて溜まる



上段左：直径 4cm の巨大な実。右：ばんどり（荷運び用の伝統的な背当て）
下段左：15kg くらいの実をばんどりで担ぐ。



参加者全員が収穫して運んだ実は、いったん全て 1 箇所に集められ、そこで分け隔てなく均等に分けられる。作業は公民館前の駐車場で行われた。

2016 年 9 月 11 日、行沢の住民 6 人で収穫したトチの実はおよそ 360kg であったので、およそ 60kg ずつ分けたことになる。1 シーズンに 12 回くらい採種するので、行沢全体の収穫量はおよそ 3-4 t と推定される。



採集：

- (ア) 採集地：鶴岡市（朝日地区）行沢（なめさわ）。温海地区にも天然のトチノキとそれを採集して栃餅に加工する文化がある。
- (イ) 採集者：行沢ではフルメンバーで6名（うち男性2名、女性4名）。温海ではトチの実を採集している人数は不明。
- (ウ) 栽培面積や生産量：行沢集落の里山と奥山の沢沿いに1000本くらいのトチノキがある。1回に採集する量が300kg以上で12回採集することを考えると、推定年間収穫量は3-4tである。10年前（2007年1月）のヒアリングでは豊作の年で4-5tと聞いたので妥当な推定だと考えられる。

特徴：

トチの実がある程度なるまでに、種子をまいてから100年くらいかかるといわれている。行沢には樹齢が300年にもなる木があるといわれ、直径4cmにもなる巨大な良質の実も収穫できる。

歴史と現状：

行沢のトチノキ林は江戸時代に水利の悪かった行沢集落の水源涵養のために先祖が造林したといわれている。樹齢300年になる木もあるという。

昭和二十年代の終わりころ、あく抜きしたトチの実1升とコメ一升を交換できるほど高値で取引されたので、行沢の婦人たちはトチの実でよい副収入をえられていた。しかし出稼ぎの現金収入が増えてくるとトチを拾わなくなりました。1981年に婦人たちは「とちの実会」を結成し、翌年から再びトチの実加工の伝統を復活させ、栃餅作りの研究を始めた。

採集方法と収穫時期：

行沢では、昔からの習わしで採集解禁日が9月10日で、その日から10月にかけて10回前後、集落の住民皆で決まった日に拾いに行く。多少の雨の日でも合羽を着て作業をする。また、決めた日以外に勝手に拾いに行くことはできない決まりになっている。

朝8時に公民館前に集合し、最小限の車に同乗し、夕方17時ころまで、皆と一緒に採集作業を行う。一部の人が途中で下山することはできない。

谷筋の斜面や沢沿いの水の中に落ちている

トチの実を拾うが、滑りやすい斜面に踏ん張って立っているだけでも初心者は足が疲れて震えてくる。一人が15kgくらいのトチの実を背負って沢の谷底から尾根まで何度も往復して担ぎあげる。60歳代から80歳代くらいの女性や男性がこの重労働を担っている。

トチの実拾いを体験し、あく抜きにかかる手間を知ると、栃餅の貴重さをより実感できるようになる。

伝統的な保存・加工法と食べ方：

(i) 保存方法

10月に入ると実に虫が入るので、収穫した実はため池に3日間浸漬して虫を殺し、3-4日間天日で干し、さらに屋内で2ヶ月間自然乾燥させる。この状態でなれば1年でも保存は可能である。さらにいろいろで煙をいぶすと10年でも保存できる。通常は防虫のために米袋にニンニクを底と上に1個ずつ（計2個/袋）入れて保存する。

(ii) トチの実のあく抜き

トチの実を食べられるようにするには、まず皮を剥いてあく抜きしなければならぬ。乾燥したトチの実を水にいれ、水から40度くらいまで温めたら、皮がふやけているうちに皮むき器で鬼皮を剥き、1週間流水にさらす。

それをお湯で煮て火を止めてから木灰を入れる。このあく抜きに使う灰の材はナラやイタヤカエデやトチがよい。クリは黒ずむので避ける。

伝統的な食べ方：

栃餅にする。伝統的には正月や還暦祝いのときに食べた。栃餅はもち米とあく抜きしたトチの実を一緒に蒸して突いてつくる。あずきあんを包む栃餅をつくるには餅を軟らかくする必要がある。そのためには2時間程度つかなければならぬが、つく時間が長いほど色や風味は薄くなってしまふ。色や風味を出すにはより多くのトチを加える必要がある。

救荒食として、米に混ぜて、かて飯にもした。

流通状況：

産直あさひグー、産直めぐり、かたくり温泉ぼんぼで栃餅を販売している。

26 友江フキ

現地での呼称：ともえふき



生産地：鶴岡市大山。かつては大山川の河川敷で栽培が盛んであったが、河川改修工事後絶滅に瀕している。

歴史：来歴は不明だが、おそらく江戸時代から100年以上の歴史がある。

現状：大山地区で友江フキの栽培農家は2軒である(2018年時点。2006年は4軒だった)。

特徴：葉柄の長さは50-60cm程度。肉質柔らかく、香りよい。

栽培方法：昔ながらの栽培方法は、屋敷林としてケヤキを植えておき、ケヤキの落ち葉と

もみがら、米ぬかを混ぜたものを積雪前と春に畑に入れる。家によっては堆肥を入れる。農薬や科学肥料は使わない。

収穫時期：5月中旬頃に収穫の最盛期を迎え、天神祭(5月25日)の頃までに収穫を終える。

伝統的な食べ方：水煮にして出荷。

種子の確保と入手：苗は各農家が管理。苗の入手は困難。食材としての入手はシーズンに大山町内の八百屋などで入手できる。

27 沖田ナス

現地での呼称：おきたなす



生産地：鶴岡市（旧朝日村）沖田地区ほか。

特徴：巾着型のナスで、皮が柔らかく、食味も良い。漬物をそのまま冷凍して保存しておいても解凍後品質が大きく損なわれないのも大きな特徴といえる。

歴史と現状：昭和 40 年代に置賜地方の薄皮丸ナス系統の種子を導入して栽培が始まり、以後自家採種を繰り返して現在にいたっている。7 名の組合員（2018 年現在、2006 年は 12 名だった）からなる沖田ナス生産部会（代

表：小野寺太氏）が生産を担っている。

栽培方法：3 月はじめに播種。収穫は6月中旬から、台風被害がなければ 10 月末ころまで。

伝統的な食べ方：漬物、煮物など。広い用途に向く。

種子の確保と入手：農家の自家採種による。沖田地区で苗も販売しているようである。ナスの収穫シーズンには産直施設朝日グーで販売している。

28 波渡ナス

現地での呼称：はとなす



上段左：波渡ナスの種子（江頭撮影）
（次の4枚は東海林晴哉氏撮影）
上段右：波渡ナスの大きさ
中段左：収穫期の波渡ナス畑
中段右：波渡ナスの草姿
下段左：収穫された波渡ナス

生産地：

- (ア) 栽培地：山形県鶴岡市中波渡地区と大波渡地区。
- (イ) 栽培者：中波渡地区の数名。大波渡地区の3-5名。
- (ウ) 栽培面積や生産量：自家用栽培のため、1軒あたりの栽培面積は1a以下。全体では不明。

特徴：

(ア) 作物の特性

外形は縦径は約10cm前後、横径は7-8cmの卵形で、へたは紫色。加賀野菜のナス品種「へた紫」に似ている。節間が詰まり花房が多くつくので、1株あたりの収量が多く、栽培しやすい。

(イ) 味覚的特徴と伝統的な食べ方

果実はみずみずしく、えぐみは少ない。また果実は肉厚で、果肉体積に対して種子が少ないので可食部分が多く調理しやすい。

歴史と現状：

(ア) 由来

中波渡地区の栽培者によると100年以上、同地域で栽培されてきたという。一方、大波渡地区の栽培は約30年前からという現地の話を考えあわせると、中波渡から栽培が始まったと考えられる。

(イ) 地域での取り組み

小堅保育園^{こがた}において、地元の年配者たちを先生にして園児たちが波渡ナスの栽培を試みる取り組みが2016年度から始まった。畑の土と種子をガーゼに包んで体温で温めながら催芽する体験を通して園児たちは地元の波渡ナスへの愛着を深めている。荘内日報2016年4月2日、12日、15日に関連記事が掲載されている。また山形在来作物

研究会会報 SEED Vol.14 のトビラと Vegetable Eyes にも東海林晴哉氏による写真記事が掲載されている。

栽培方法と収穫時期：

播種は3月末から4月上旬に行う。播種が遅いと生育が悪くなるが、外気温が低くて発芽しにくいので事前に催芽を行う。つまり、ビニール袋に種子と畑の土を一緒に入れて家の暖かいところで（あるいは腹巻きにに入れて体温で）1週間ほどで発芽させる。発芽してきたら育苗畑または定植畑にまくがその際、土をかけすぎないように注意する。畑に直播きした方が生育がよいが、その場合は地面に光を通すビニールで覆って地温を温めることに留意する。

病気に強いので接ぎ木は行わない。5月の定植時には畦幅200cm、株間は60cm間隔の1条植えにする。肥料焼けを起こすため施肥は行わず、自然栽培がよい。苗が育つにつれて間引きする。

収穫は7月下旬か8月の盆以降から10月ころまで続く。

伝統的な食べ方：

丸焼き、素揚げ、炒めもの、煮物、味噌汁、小さい果実だと漬け物。塩ナスといって、塩蔵しておいて必要に応じて塩出ししておつゆに入れる。海藻のイギスと波渡ナスを入れたみそ汁は美味しい。

種子の確保と入手：

個々の家での自家採種による。

流通状況：

自家用のみで波渡ナスは流通していない。

29 萬吉ナス

現地での呼称：まんきちなす



上) 萬吉ナスの着果のようす



右上) 果実の形態

右下) 種子は少ないので食べやすい

特徴：果実の直径 9-10cm、長さ 13-14cm 程度になる大型の丸ナス。大きいもので 400g くらいになる。えぐみはほとんどなく、肉質はしっかりしていて、うま味がある。生だと果皮付近はフルーツ（リンゴ）のような香りがある。外観・食味ともに優れ、ナスが嫌いな子どもでも喜んで食べる。

生産地：鶴岡市湯田川

歴史と現状：由来は定かでないが、1947（昭和 22）年に 96 歳でなくなった小田萬次郎氏の時代から栽培されていたのは確かで、90 年以上小田家の門外不出の家宝として伝えられてきた。萬次郎氏の子、萬吉さんの代まで、このナスには名前がなく、「おらえのなす」と呼んでいたが、2007 年 9 月に直売所で販売し始めたのをきっかけに「萬吉なす」と

命名した。萬吉さんの妻、藤喜子さんは 20 歳から 60 歳まで 40 年間、1.6km 離れた湯田川温泉の旅館街に引き売りに行っていた。昭和 18 年から 43 年まではリヤカーで、43 年以降は車を使うようになったという。ナスは大きいので目を引いたのと、おいしさが評判になった。

栽培方法：4 月 12 日の山谷の祭りの直後、13 日か、14 日に播種する。昔は堆肥温床でナスの育苗を行った。収穫は 7 月 20 日ころから 10 月霜が降りるまで可能。

伝統的な食べ方：焼きなす、天ぷら、揚げ出し、煮物、だしなど用途は広い。

種子の確保：自家採種による。

入手先：JA 鶴岡の直売所、白山と駅前の産直館で販売している。

30 民田ナス

現地での呼称：モウソウ



特徴：漬物専用の小ナス品種。草丈はナス品種の中で最も低く、世界的にも極早生（第5葉で第1花）である。枝はやや横に広がる。

生産地と栽培者：鶴岡市民田の農家、同市三和の（有）月山パイロットファーム

歴史と現状：明治41年東京の野菜展覧会で賞を取り、名が全国的に知られた。その後、陛下にも献上され、大正・昭和の園芸書には必ず紹介された。京都から来た宮大工が種を伝えたという説がある。当初外内島で栽培され「外内島茄子」（庄内往来1700年代?）、「外内島茄子」、「小真木茄子」（出羽国風土略記1761）などと呼ばれていた可能性があるが、民田に産地が移り1860年代に書かれた「みやげつと」には「民田茄子」の記載がある。松尾芭蕉が「奥の細道」で詠んだ俳句「珍しや 山をいではの 初なすび」の「初なすび」が「民田なす」だったかのかがよく話題になる。鶴岡に来たのは1689年6月10日（新暦7月26日）である。まだ当時「民田なす」という呼び名はなかったが、「民田なす」なら当然収穫期に入っていただろうし、7月下旬には漬物が食べられたかもしれない。サイ

ズ的にも時期的にも芭蕉に「珍しい」と思わせた可能性は考えられる。

栽培方法：播種は2月下旬か、3月はじめ。育苗は業者に任せるケースが多い。本葉1, 2枚の苗を購入してポットに仮植えし、本葉5, 6枚（花もすでにつく）まで育て、5月下旬に本畑に定植。収穫は7月上旬～10月末まで。

伝統的な食べ方：漬物（塩漬け、からし漬け）なお「民田なすのからし漬け」は1877（明治10）年に佐藤徳治郎氏（現在の（株）佐徳創業者）によって考案された漬物である。

種子の確保と入手：自家採種。松柏種苗で民田1号の種子や苗を販売している。



31 ミヨウガ

現地での呼称：ミヨウガ



上写真) ミヨウガの草姿
右上) 黄金在来の夏ミヨウガ
右中) 左は群馬ミヨウガ。黄金系
系統(右)より少し大きい。
右下) 左はクロと呼ばれ、日光が
当たって緑化した花ミヨウガ。選
別で除かれる。右は良品。

特徴：春に出る若い新芽をミヨウガタケ、開花前の花茎をハナミヨウガといい、庄内では主にハナミヨウガを食べる。早生の夏ミヨウガと晩生の秋ミヨウガの系統がある。黄金在来はやや小ぶりだが色が美しい。

おもな生産地：鶴岡市谷定、高坂、新山など金峯山東麓の黄金地区

歴史と現状：来歴は不明だが、江戸時代後期に金峯山周辺で江戸時代後期にミヨウガを栽培していたとの言い伝えがある。明治後期から普及した庄内柿の株元に植えて栽培が進み、大正時代以降栽培が盛んになった。JA鶴岡に出荷登録している生産者は55名(2017年現在)。収穫に手間がかかるので、生産者は減少している。

栽培方法：半日陰で水はけの良い場所を好む。ハナミヨウガは日が当たると黒くなって、クロと呼ばれる状態になり<写真>、商品価値がなくなる。日よけと雑草抑制のため、春の雪解け直後にミヨウガ畑にカヤを敷く。かつては茅葺き屋根の更新時にカヤを利用した。

収穫時期：4月20日ころに出てくるミヨウガタケも昔は食べたが今はあまり食べない。ハナミヨウガの収穫期は、早生の夏ミヨウガは8月6日ころから末まで、晩生の秋みょうがは9月6日ころから10月上旬まで。

伝統的な食べ方：薬味、汁の実、天ぷら、つけもの。

種子の確保と入手：根茎で増殖する。晩生系統から早生系統への変異が出やすい。

32 モウソウチクの筍

現地での呼称：モウソウ



湯田川の孟宗竹林



早田の孟宗竹林



谷定の孟宗



黄金小学校
の相撲大会
で優勝者に
送られる孟
宗の梵天



鶴岡の孟宗汁



早田のアオサ入り孟宗汁

生産地:赤土地帯の鶴岡市金峯山周辺(谷定、湯田川、滝沢、高坂など)と早田地区

特徴:庄内の採れたてのモウソウは軟らかく、えぐみが少ないのであく抜きせずに食べられる。

歴史:室井綽著「竹」によると、モウソウチクの由来は中国で、当時の琉球を経由して日本(鹿児島市島津家別邸)に初めて入ったのが1736年、それを江戸品川の薩摩藩邸に移植したのが1780年。この2カ所を起点に日本中に広まったという。しかし、青葉 高著「日本の野菜」には京都山城のタケ栽培は1470年唐の国から取り寄せたタケを長岡京市の海印寺に植えたことから始まったとの説も紹介されている。

庄内に伝わった年代ははっきりしない。若松多八郎氏(1980)の著書「なんじゃもんじゃ」(1980)のなかに、庄内のモウソウチクの由来に関する記述がいくつかある。

●昭和51(1976)年、湯田川の大井寛氏は、宮坂文治郎氏(旧士族)から鶴岡の孟宗は酒井家が信州松代から庄内に移られたときに松代から宮坂氏の祖先が持参して植えたものであるという証言を聞いている。→転封になった1622年ころ、果たして信州松代にすでにモウソウチクがあったかどうか疑問が残る。

●天明年間(1781-88)に杉山廉が書いた紀行文「おそさくらの記」に鶴岡市三瀬の気比神社参拝の折に見た竹の様子を「このたけ一尺にあまるばかりのまはりなり」と記していることから、この時代にすでに孟宗竹があった可能性を指摘している。

もし江戸の薩摩藩邸経由で庄内に孟宗が入ってきたのであれば、1779年に江戸に栽植されたばかりの孟宗がそのわずか2年後に三瀬で幹周り一尺の竹になっているとは考えにくい。また、幹周り一尺(約30cm)はモウソウチクか?マダケでも条件が良ければ幹周り一尺(約30cm、直径10cm)になるだろうか?さまざまな疑問が残る。

●鶴岡でモウソウチクがいち早く栽植されたのは、気比神社だけでなく各地の社寺の境内であったという。金峯神社、田川の大蔵院、谷定の御嶽神社。気比神社や金峯神社の宮司らは、京都方面に行き来した修験者が持参したのではないかと推定している。湯田川孟宗竹林保全管理組合の元組合長大井利雄さんからも同様の言い伝えを聞いた(2005年5月聞き取り)。

●江戸時代は藩が資源保護のために庶民が宅地のタケノコを採取することを厳しく禁止していたが、寺社は許されていたことが記

されている。一般の人たちが宅地に孟宗を栽植するようになるのは明治時代以降、量産するようになったのは昭和に入ってからと記されている。

●江戸時代の文書「羽州荘内領産物帳」(1735)には孟宗の記述がないが、「庄内往来」に「孟宗の笋(たけのこ)」という記述がある。しかし残念なことに「庄内往来」の書かれた年代がはっきりしない。およそ1700年ころともいわれるが(「なんじゃもんじゃ」では1600年代と記載)、「庄内往来」の中には甲州ブドウを意味する「吉祥寺白葡萄」の記述があるので、「庄内往来」の刊行年は、おそらく甲州ブドウが庄内に伝来した1760年以降だと推定される。このことと、杉山廉の記述から18世紀末に庄内に孟宗があった可能性は高いだろう。

以上のようなことから、金峯山周辺のモウソウは薩摩藩邸経由ではなく、もっと早い時代に修験者が京都から持ち込んでいた可能性も考えられる。

現状:収穫量は谷定が100t、湯田川が10t、早田が12t程度(2006年当時)。

栽培方法と収穫時期:元湯田川孟宗竹林管理組合長の大井利雄さん(2005年の聞き取り)によると、モウソウチク林を管理する上で大切なのは、肥料を施すときは、地下茎が地上に向かって伸びないように深く掘って埋めること、孟宗の収穫時期が終わっても常に竹林を見て回ること。冬季雪で幹が折れないように若いうちに竹の先端を振って切り落としておくことという。収穫時期は4月下旬から5月。

伝統的な食べ方:あく抜きしない掘りたてのモウソウを味噌と酒粕、好みで厚揚げや椎茸を加えて煮て食べる孟宗汁は鶴岡の誇れる郷土料理の一つである。

その他:鶴岡には孟宗竹で作る梵天の文化がある。5月下旬、黄金小学校で児童の相撲大会が催され、優勝者には孟宗の梵天が送られる。梵天に使う竹は、竹林の親竹として年数が経過した根張りの良いものを使う。地上50cmくらいの高さで幹を切断し、根を掘り出し、水引や金紙で飾りが施され、金峰神社のお札を付けたものである。かつて下山添の八幡神社で大人たちの地方相撲大会があったが、商品は同様な根付きの梵天であったと聞いている。

入手方法:JA鶴岡湯田川支所にて朝6時から販売用の整理券を配布し、その場で買うことができる。地元各地の産直でも購入可能。

33 ヤマブドウ

現地での呼称：やまぶどう



収穫期を迎えたヤマブドウ（山形大学農学部附属やまがたフィールド科学センター農場（鶴岡市）産、ただし2018年現在はヤマブドウの系統保存をやめている）。

生産地：ヤマブドウの栽培は岩手県や長野県などでも盛んであるが、山形県では鶴岡市朝日地区や西川町、朝日町などで生産が多い。山形県の生産量（一部は採集による）は全国第2位である。

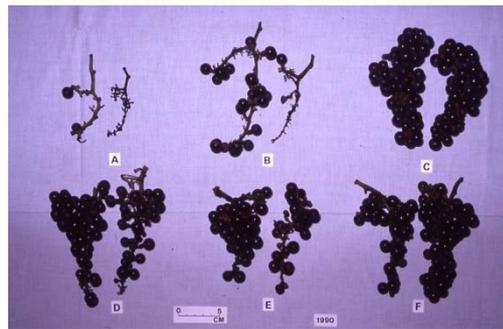
歴史と現状：ヤマブドウはわが国では北海道の低地に広く自生し、東北地方では低山地～山地、中部地方では山地～高山地、さらに、近畿、中国・四国地方では高山地に自生が認められる。比較的寒冷な気候を好む野生ブドウの一種で、九州地方には分布が確認されていない。山形県では月山山系に比較的多く自生が認められ、多数の系統の存在が確認されている。少し前までは野山に自生しているヤマブドウを果実が熟すのを待って採集しその果汁を利用してきたが、40年ほど前からはしだいに栽培に移されるようになった。鶴岡市朝日地区では昭和47年頃からワインへの加工利用に本格的に取り組むようになり、現

在では毎年、ヤマブドウを原料の一部に使用した特産ワインの生産が行われている。また、果汁の生産は同地区を始め、西川町などでも行われている。

栽培方法と収穫時期：朝日地区では緩傾斜地や転作田に垣根栽培されている例が多い。冬季の積雪期間は、垣根から樹体はずして地面に寝かせることで凍害や枝折れを回避している。ヤマブドウは雌雄異株なので、安定した結実のためには受粉樹として雄株を混植するか、人工授粉を行う必要がある。低標高地では通常、5月下旬に開花し、9月中下旬に収穫期を迎える。

伝統的な食べ方：古くから果汁をしぼって滋養強壮のために飲用されてきた。また、ヤマブドウの蔓（つる）や樹皮は縄作りや蔓細工の材料として利用されてきた。最近ではワインの原料や果汁としての利用が主流であるが、ジャムやフルーツソースなどへの加工利用も試みられている。

苗木の確保と繁殖：通常は挿し木によって繁殖する。台木を用いる場合もあるが、ヤマブドウの場合多くは自根である。系統によって結実のしやすさや果実の大きさ、品質などがかなり異なるので、その土地にあった系統をあらかじめ選抜してから繁殖することが大切である。



（写真右）人工授粉による安定生産の試験結果の例。上列左から、無受粉、放任受粉、ネオマスカット花粉受粉。下列左から、ピオーネ花粉受粉、紅マスカット花粉受粉、ヤマブドウ花粉受粉。人工授粉の効果が明らかである。

34 ヤナギタデ

現地での呼称：たで



鶴岡市黒川の民家に自生するヤナギタデ



収穫して干されたヤナギタデ



愛知県あま市の萱津神社では毎年8月20日に「香乃物祭」と「漬込神事」が行われる。神事では、かりもり（ウリ）、ナスなどの野菜、塩と一緒にタデが籠に入れられる。この漬物を熱田神社への神饌として献進する行事は昔のまま**500年以上**続いている。



滋賀県野洲市の御上神社では毎年10月10日ごろにサトイモの茎（ずいき）で神饌をつくり奉納する秋祭りが**470年以上**行われている。同時に神饌として供えられ、直会でたべられてきたのが、地元で自生するヤナギタデを使って作る「たでずし」である。

←**県外のタデ利用の事例と歴史**
タデオナールという辛味成分を含み、古代からから香辛料として利用されてきた。防腐性と抗菌性がある。「万葉集」や「正倉院」文書(758)にも記載がある。

生産地：利用目的で（半）栽培が見られるのは鶴岡市黒川の遠藤甚太郎氏の庭である。

特徴：ヤナギタデはアジア原産の植物で温帯から亜熱帯の川沿いや湿地に分布する野生植物で全国的には珍しい植物ではない。山形県にも全県的に自生しているようであるが、栽培例は他に見当たらない。しかし、黒川のタデは利用の歴史と文化が貴重な作物である。

歴史と現状：いつから遠藤氏の庭で栽培されるようになったのかは不明であるが、黒川能との結びつきで維持されてきたのは間違いない。

栽培方法と収穫時期：人為的な播種は行っていない。4月ころになると勝手に芽が出てきて、9月ころ花が咲く前に刈り取って収穫し、

干して保存する。個体数が少なくなると、プランターや畑に移植するなどして、無くなるないように管理だけはしている。

伝統的な食べ方：2月上旬に地元で行われる王祇祭で奉納される黒川能の上演前の振る舞い料理の合間に3-5cmに切ったヤナギタデが盛られた皿が出され、それをときどき噛みながら料理を食べる習わしがある。

ヤナギタデを食べるのは毒消しのためと考えられている。実際、薬用植物辞典（NTS出版、2016）によると、茎葉の効用は民間療法で食欲増進、抗菌、解熱、利尿とある。ほかにも暑気あたりや虫刺されにも利用されるとある。

種子の確保と入手：放任栽培のため、種子は採っていない。

35 ライマメ

現地での呼称：ささげ、白ささぎ



最上段が鶴岡市在来の小粒系統。その下の段は置賜地方の小国町の大粒系統。それ以外マメは外国のライマメ系統。

生産地：庄内地方では鶴岡市高坂にある山形大学農学部附属やまがたフィールド科学センター、羽黒地区、楡引地区など。置賜地方や最上地方でも在来品種が栽培されている。

特徴：鶴岡市内に栽培されているのは小粒系統である。甘煮にすると美味である。

歴史と現状：莢が月の形に見えることから、月豆（げつとう）の別名もある。インゲンマメと同属で種名も月のラテン語に由来する *Phaseolus lunatus* である。鶴岡では在来種の特徴から白ささぎと呼ばれている。来歴は定かでないが、日本にライマメが導入されたのは明治以降なので、鶴岡のライマメの歴史も明治以降と考えられる。青葉高著「北国の野菜風土誌」によると山形県には置賜地域に大粒系統が、庄内には小粒系統が伝わっていると記載されている。置賜地方では「おか

めささぎ」という名前で大粒系統が伝わっている。鶴岡市には青龍寺の在来系統が山形大学農学部附属農場に保存されている。羽黒町川代にも栽培者がいるが、豆の形態は白色・小粒である点はそっくりで、青龍寺系統との類縁関係は不明である。

栽培方法と収穫時期：播種は4月下旬から5月ころ。収穫は9月下旬から霜が降りるまで。

伝統的な食べ方：自家用で甘煮にして食べられている。海外のライマメには青酸が含まれているため、昭和になってからの国内の法律で産業的には輸入ライマメの流通が規制されており、一定のルートで白餡に加工されている。鶴岡の系統は少なくとも数十年伝統的に食べられていて事故がないことから、通常のインゲンマメと同様、青酸がほとんど無い系統と考えられる。海外ではライマメは各種料理に用いられている。

種子の確保と入手：自家採種による。

36 早田ウリ

現地での呼称：わさだうり、まうり、まつまえうり



生産地：：鶴岡市（旧温海町）早田

特徴：プリンスメロンのようなやさしい甘さと風味、食感を持つ。銀色に光る果皮は見た目にも美しいが、十条の縞と5つの心皮（種のはいる部屋）は世界的にも珍しいマクワウリである。ちなみに通常ウリの心皮数は3である。

歴史：早田で生まれ育った佐藤糸野（くめの）さん（大正2年生まれ、2004年当時91歳）の証言によると、早田ウリの伝来は大正時代に隣村から嫁いできた早田の大龍寺の奥様の親戚かその友人が北海道に出稼ぎに行ったときに持ち帰ったものだとのことである。

また「松前ウリ」という別名があるが、早田で「松前」という言葉は、いわゆる函館付近の松前のみを意味するのではなく、北海道全域を意味するので、松前ウリが北海道のどこからやってきたかはわからないという（故・本間理三郎氏 2004年8月22日談）。

小岩川にも昔から伝わる「まうり」というウリがある。清川斎藤家文書（文久元年1861）によると、蝦夷地警護のために庄内から多種類の作物の種子を運んでおり、そ

の中に「まうり」の名前が見られる。「まうり」は大正時代以降の早田ウリとは別物で江戸時代から存在している可能性がある。

現状：かつては焼畑で温海カブを栽培した2年目以降にソバ、アワ、早田ウリを栽培した。収益性がないことと、鳥獣害（ハクビシン、サル、クマ、タヌキ、カラス）がひどいことから、栽培が困難になった。中山間補助事業により「早田ウリ保存会」（2013年当時5名）が結成され、道の駅「しゃりん」の隣の共同のハウスで早田ウリを出荷生産するようになった。

栽培方法と収穫時期：4月17日の祭りまでに播種しないと生育が遅れるといわれている。親づるをのばし、親からのびる各子づるの基部側から出た孫づるの基部につく第1両性花を着果させ、孫づるは葉を3枚付けて止める（猪狩1990）。

連作や病気に弱い。葉が枯れ、白くなって枯死する。敷わらに稲わらは使わず、ヨシをつかった。コムギやオオムギもそうだが、ワラが中空で表面がツルツルしているものがよい。お盆前後で、果実がツルから自然に外れるようになったところが食べごろである。

6. 在来作物をめぐる現状と将来に向けた課題

1) 「地域らしさ」の重要性はグローバル化した

2006年度の我々の報告書のなかで、米国の未来学者、アルビン・トフラー氏の「第3の波」を紹介した。人類の歴史に押し寄せてきた変革の波のことで、第1の波が農耕革命、第2の波が産業革命、そして第3の波が情報革命である。すなわち、モノ主体の社会から情報主体の社会へ移行していくことである。つまり情報を生産・消費する社会へと移行するにもなつて、社会の富も変化し、富＝金銭だった時代から、富は人間の欲求を満たす全ての事物、例えばボランティアやNPO活動、家庭菜園など、体験に伴う達成感や充実感などにも価値を見出す時代に変化したことを述べた。

実際、鶴岡においても、若い移住者が10年前よりも一層増えている。それは一攫千金を夢見る開拓者のような移住ではなく、収入や生活は慎ましいものであつても、自然環境や農村の暮らしそのものを楽しむことに価値をおき、環境に配慮した農業を行おうとする若者が増えている。

在来作物は、地域の歴史や文化を伝えてきた生きた文化財である。生活に必要なモノであると同時に、地域ならではの情報を伝えるメディアでもある。2006年の報告書では、在来作物を情報経済の社会の中でどう活用していくかが今後の課題になるだろうと述べた。

2013年12月に「和食」がユネスコ無形文化遺産に登録された。農林水産省のホームページによれば、登録された「和食」の中身は、「自然を尊ぶ」という日本人の気質に基づいた「食」に関する「習わし」とある。料理そのものが登録されたのではなく、「自然を尊ぶ」精神を体現した食に関する「社会的習慣」であり、伝統的食文化である（江原2014）。平たくいえば、日本人が四季折々の地域の風土の中で自然とどう向き合つて食に反映させてきたか、その姿勢こそが国際的に認められたということである。

翌年2014年12月には鶴岡市が、ユネスコの文化創造都市ネットワーク食文化部門に加盟登録された。申請書に理由は数多く挙げられているが、主なものとしては出羽三山信仰の精神文化と精進料理、500年続く農民芸能の黒川能と振る舞い料理があることなどに加え、約50種類の在来作物が継承、利用されてきたことも挙げられている。在来作物もユネスコに評価された大きな理由の一つであると、申請に貢献した三菱UFJリサーチ&コンサルティング株式会社芸術・文化政策センター首席研究員の太下義之氏が述べている（私信）。

生産効率が悪く経済的価値が大きいからこそ全国的には消失していった在来作物が、逆に今なお鶴岡に数多く存在し利用されていることの価値が国際的にもプラスに評価されたわけである。また多様な在来作物の存在が鶴岡を食文化創造都市の一つに導く力になったことは、県内の在来作物の価値を見直す活動を10年あまり続けてきた山形在来作物研究会にとって思いがけない喜びであつた。

昨年発刊した山形在来作物研究会会誌SEED第15巻6-8ページに、イタリア食科学大学学長、アンドレア・ピエローニ教授の「ワイルド・ガストロノミー」に関するインタビュー

理人、研究者などからなる伝統野菜振興協議会のような組織が、在来野菜のブランド化を図るために、場所や栽培歴、郷土食との関わりなど、協議会が独自に定める基準に合うものを選んで認定したものをその地域の「伝統野菜」と呼んでいるケースが多い。つまり「伝統野菜」は差別化して数を絞り込み、付加価値を高めたいときに使う定義である。在来野菜と伝統野菜は目的によって使い分ければ良い。この報告で挙げているのはいうまでもなく鶴岡の在来作物であり、市民への認知を広めるために調査したものである。

図5に、雑誌「農耕と園芸」2012年7月号に掲載された表の内容を図化したものを示す。これを見ると、伝統野菜等の探索や選定はほぼ全国で行われており、全国的に高い関心を持たれていることが分かる。この図では富山、千葉、静岡、高知などいくつか空白県もあるが、2012年以降、自治体の調査・振興、スローフードや野菜ソムリエの活動、民間の研究会が発足するなどして活動が活発化し、ほとんどの都道府県で在来作物や伝統野菜の調査が進んだ。自治体の場合、3-5年事業を立ち上げた後、経済的効果が見えずに撤退したり、沈黙化したりしているところも多いが、山形県は2004年ころから各支庁が独自に伝統野菜振興の取り組みを始め、2011年ころから県庁が全県的に伝統野菜振興を行うなど、異例ともいえるくらいに伝統野菜の振興は熱心である。

(2) 全国の歴史的な流れの概要

全国の保存会や研究会などのこれまでの全国の動きは表4に示した通りである。京都が1975年に伝統野菜を保存し、ブランド化を図る動きを始めたのが最初である。この表にはないが1976年に山形大学農学部の蔬菜園芸学の教授だった青葉高氏が「北国の野菜風土誌」を出版し、在来野菜を保存する意義を初めて世間に訴え、それがきっかけとなって農林水産省が全国の地方野菜品種の調査に乗り出したともいわれている。山形在来作物研究会の発足は2003年であるが、研究会の発足は全国的にも山形と兵庫が最初のようなのである。実は山形在来作物研究会に先駆けて2003年5月2日に藤島町に藤島町伝統野菜探索研究会（会長：相馬一廣氏）が発足して、町内の在来野菜の探索を行い、「藤島きもと」や「田んぼの黒豆」などを見出している。山形在来作物研究会の発足ころを境にして、それ以前の組織の取り組みはブランド化路線が中心であったものから、文化と経済の両輪を目指すような取り組みを目指す研究会が増えた。

表4. 地方野菜・地方品種に関連する主な動き（草間2014より引用）

年	地域	事柄
1975	京都	京都府大高嶋四郎氏、京野菜種子保存開始
	京都	「京の伝統野菜振興方針検討会」発足
1986	大阪	大阪府の野菜遺伝子資源調査および種子の保管・増殖
1989	京都	ブランド製品の認証とその生産・流通の拡大
1991	石川	「加賀野菜懇話会」設立
1996	石川	「金沢農産物ブランド協会」発足
1997	東京	「伝統野菜ゆかりの地」神社境内に説明板設置
1998	新潟	「長岡野菜ブランド協会」立ち上げ
1999	福井	ふくい伝統野菜「るぶ」設立
2002	岐阜	「飛騨・美濃伝統野菜」認証表示制度発足
2003	山形	「山形在来作物研究会」発足
	兵庫	「ひょうごの在来種保存会」発足
2004	福島	「会津の伝統野菜を守る会」発足
	沖縄	伝統的農産物振興戦略策定調査事業
2005	東京	「江戸東京・伝統野菜研究会」結成
	福岡	「博多の野菜を育てる会」発足
	奈良	「大和野菜」指定開始
2006	大阪	「なにわ伝統野菜認証制度」開始
	熊本	「ひご野菜」15品目指定
2007	長野	「信州伝統野菜」認定事業開始
	石川	「能登野菜振興協議会」発足
2008	岡山	「吉備やさい発掘・再生研究会」発足
	長崎	「西山木場伝統野菜育成保存会」発足
2009	鹿児島	「かごしまの伝統野菜」選定開始
	東京	「江戸東京野菜普及推進連絡協議会」(築地市場)総会
2010	東京	講座「日本の伝統野菜・地方野菜」開始
	東京	「江戸東京野菜推進委員会」(中央会)設立
	新潟	「長岡野菜加工研究会」発足
2011	福岡	「博多ふるさと野菜を語る会」発足
	福井	「伝統的福井野菜振興協議会」発足
2012	東京	「江戸東京野菜コンシェルジュ」養成講座開始
2013	静岡	「静岡在来作物研究会」発足
	宮城	「みやぎ在来作物研究会」発足
	秋田	「あきた郷土作物研究会」発足

表は、江頭宏昌山形大学農学部准教授の資料をもとに、筆者が関わっているNPO法人「野菜と文化のフォーラム」主催「野菜の学校 講座日本の伝統野菜・地方野菜」講義資料などからまとめた。

これは時代の価値観が変化した時期であったともいえよう。

奥田政行オーナーシェフが経営する鶴岡のイタリアンレストラン、アル・ケッチャーノは2000年3月に開店したが、奥田氏が在来野菜を積極的にメニューに取り入れるようになったのは2003年ころからである。在来野菜は苦味、辛味、個性的な香りなどを持っていて、従来の料理レシピでは一般の人に受け入れられ難かった。奥田氏は独自の理論を構築しながら当時は古くさいと思われていた在来野菜で、その個性を生かしたオリジナルの料理を開発し、一般の老若男女が在来野菜の大切さを見直すようになった。評判を聞きつけた全国のマスコミ・出版社や食の関係者が奥田政行氏やアル・ケッチャーノをメディアに取りあげられるようになった。今は当たり前になったが、全国にご当地の食材を積極的に取り入れるレストランが増えたのは奥田氏の活躍がきっかけだと思われる。

2011年は東日本大震災に見舞われ、人々の価値観が大きく変わった年でもあったが、その年の10月に山形県を舞台に在来作物を守ってきた人々のドキュメンタリー映画「よみがえりのレシピ」(渡辺智史監督)がリリースされた。この映画の反響はすさまじく、鶴岡はもちろん、山形県全域、日本の全都道府県で自主上映と並行して映画館で上映され、香港、ハワイ、イタリアなどでも上映された。観客動員数は4万人をはるかに上回り、いまなお各地で自主上映が続いている。その結果、全国に在来作物ブームや自家採種運動といった社会現象を引き起こし、映画上映がきっかけで秋田、宮城、茨城、静岡、愛知などに在来作物の研究会が発足した。

(3) 関心の内容の多様化

かつては在来作物が一般の人々に関心が薄かったので2006年度の報告書および書籍「どこかの畑の片すみで」(山形在来作物研究会編 2007)に「在来作物を保存・活用する意義」という図を示して活用を促した(図6)。

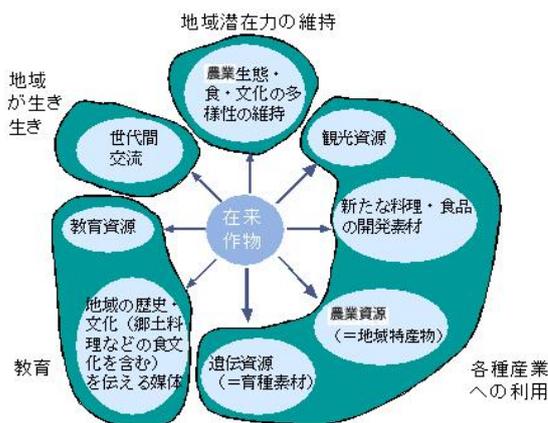


図6. 在来作物を保存・活用する意義
(2006年度報告書より)

しかし、図7のように、この10年あまりのあいだに社会で在来作物と関連付けて語られるキーワードが爆発的に増え、そのジャンルもさらに多様化した。実際、図6のキーワードと見比べると、図7のごく一部に過ぎず、利用と関心が爆発的に拡大したことがうかがえる。特に食と農に関して新しいライフスタイルを模索するような活動を行おうとしたときに、資源循環、持続可能性、再生可能などのキーワードと出会って、在来品種を栽培してみたいくなる衝動に駆られるケースもあるようである。

いままでも新規就農を志す20-30代の人から、在来作物の種子はどこで入手できるかしらば問われることがあった。もちろんこれまでのように、年配の人々であっても、温海地区

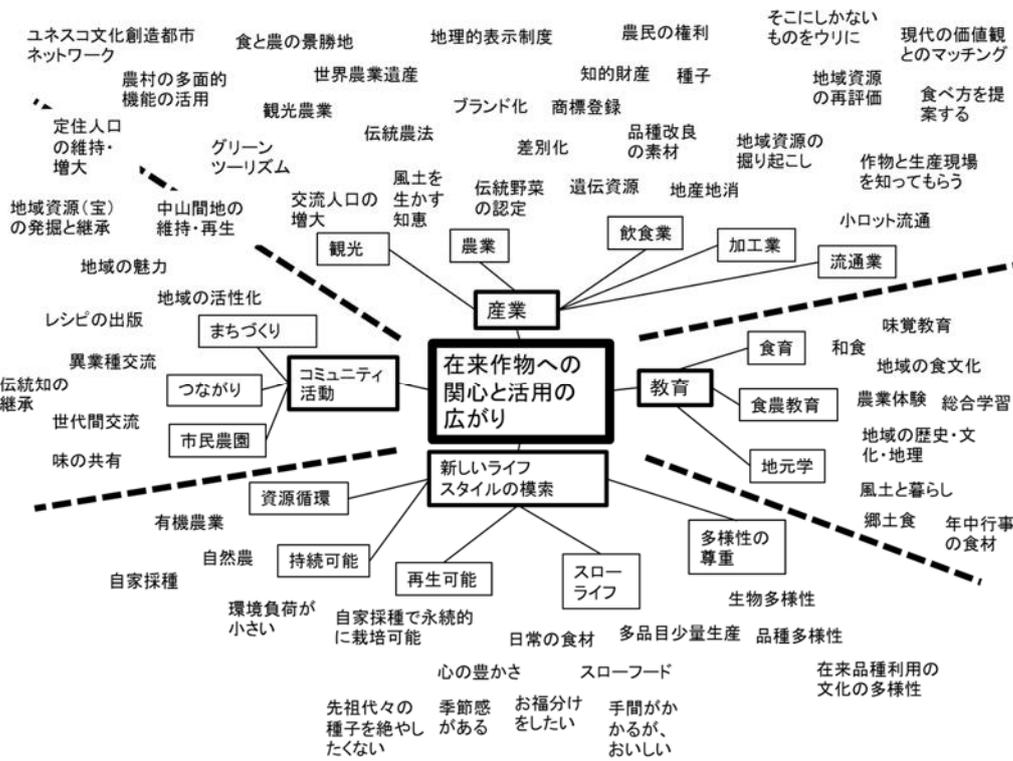


図 7. 在来作物への関心と活用の広がり (江頭 2017)

越沢の「三角ソバ」のように地域の活性化と将来を考えたいといったときに、在来作物の栽培に取り組もうと考える人は少なからずいるようである。

3) 2006 年度の報告書で提案した課題とその後の変化

(1) 観光資源としての在来作物

2006 年度の報告書では、だだちゃ豆を例に旬の季節に観光客が訪れたときに、実際にふんだんに食べたり、その食べ方や歴史が学べたりする観光スポットがないことを指摘した。さらに温海カブ、民田ナス、外内島キュウリ、カラトリイモなども同様であるという指摘も行った。

いまでもそのような観光スポットはない。しかし、2014 年度 9 月から鶴岡食文化推進協議会が創設した「鶴岡ふうどガイド」が活躍するようになり、希望すれば観光客は有償で、だだちゃ豆や焼畑の温海カブ、田川カブ、藤沢カブの栽培現場や食べる場所に案内してもらえるようになった。これは画期的だと考える。例えば、だだちゃ豆は東京で食べているときはよその豆との違いがよく分からなかったが、鶴岡に来て食べて初めてだだちゃ豆の美味しさが分かったという声も聞く。このように現場の雰囲気や農家の想いを知り、とれたての本物の味を体験できる制度ができたのは在来作物を活用した観光のあり方として、また地域外の消費拡大を進めるためにも大きな前進だと考える。

新潟の観光業者ハミングツアーによる「焼畑ロード」ツアーの商品化も、地域の在来作

物の文化を活用した新しい経済の仕組みとして注目したい。鶴岡市役所から金峯山方面へと伸びる金峯街道沿いには、小真木だだちゃ、小真木ダイコン、大滝ニンジン、民田ナス、孟宗、黄金ミョウガ、庄内柿、甲州ブドウと多くの在来作物ゆかりの地が並ぶ。これを「鶴岡在来作物ロード」と位置づければ、観光ルートの幹線として利用できる。朝日地区の「六十里越街道」にも山菜と薬草の文化を掘り起こして観光資源に加えてはどうだろうか。

また NPO 法人自然体験温海コーディネートはイタリア食科学大学や辻調理師専門学校の学生をはじめ、国内外から温海其自然や暮らしの体験、焼畑温海カブ、しな織り、三角ソバなどの地域資源を活用した訪問者の受け入れを実施している。また羽黒山の修験道や山菜などを丁寧に調理した精進料理を体験できる場もある。こうした体験型インバウンドや国内旅行者の受け入れは、文化を活用した新たな交流産業として注目したい。

白山公民館に建立されているダダチャ豆の記念碑など、多くの鶴岡市民さえ知らないままになっている。こうしたスポットが活用されていないのは非常にもったいない。近くの産直館や農村センターなどに白山ダダチャの歴史や文化を紹介するスポットをつくって、観光客が気軽に学んで、食べられる場所があるとよい。これは温海カブも同様で、道の駅しゃりんなどに、温海カブと焼畑の文化を概説するコーナーを設けてはどうだろうか。

また藤沢周平ゆかりの地を紹介した案内板やマップがあるように、市内の在来作物ゆかりの地（たとえば神社、小学校、公民館などの敷地）に、その歴史や特徴を概説した現地案内板（日英表記）を設置し、案内板とその作物の関連商品を購入・飲食できる場所を示したマップを作成すると、観光客にも地元の小中学生の教育にも役立つと考えられる。

(2) 多様性を経済につなぐ

鶴岡のだだちゃ豆とその文化は自家採種技術、生産消費される在来系統の数の多さ、味の良さは世界に誇れるものである。2006年度の報告書にだだちゃ豆を例に、地元にも多様なだだちゃ豆系統があることのメリットを活かした経済活動を提唱した。しかし実際には未だ早生・中生・晩生の系統間の味の違いを紹介しながら販売するところまでは進んでいない。

白山ダダチャの風味はすばらしいが、それだけで食べてもらう人を満足させるのは、だだちゃ豆の本当のすばらしさを伝え切れていないと思う。早生から晩生まで、民間が100年以上かけて育成してきた、それぞれの味の違いと特徴を知ってもらい、それを早生から晩生までシーズンを通して楽しんでもらいたい。そうした鶴岡のエダマメ文化全般を紹介し、早生、中生、晩生のだだちゃ豆の味の違いを食べ比べさせて解説できる「だだちゃ豆ソムリエ」のような人材育成も必要かもしれない。

(3) 教育への利用

すでに在来作物を教育に活用している事例としては、保育園では小堅保育園（波渡ナス）、小学校では黄金小学校（民田ナス）、湯田川小学校（カブの焼畑の見学）、大泉小学校（だだちゃ豆）、斎小学校（外内島キュウリ）などがある。高等学校では鶴岡養護高等学校や庄内農業高等学校が外内島キュウリの栽培を教育に取り入れている。山形大学農学部では社会

人向けに在来作物を六次産業に利用する講座「おしゃべりな畑」実践講座」が、2010（平成22）年から2年間、中小企業団体中央会の助成で農商工連携人材育成事業として実施され、引き続き2012（平成24）年から3年間、文部科学省の助成で、成長分野等における中核的人材養成等の戦略的推進事業が実施された。この5年間の事業をとおして「やまがた在来作物案内人」の称号を与えられた人が143名、さらに上位の「やまがた在来作物マイスター」の称号を与えられた人が29名いる。これらの人々は主婦、料理研究家、農家、流通業、加工業、JA職員などからなり、それぞれの現場で在来作物や関連の知識を持って活躍している。さらに卒業生が連携して新たな取り組みを実施するようになった。たとえば在来作物を活用した新商品やレシピの開発をおこなったり、FM山形で「おしゃべりな畑」という番組を立ち上げて卒業生たちの活躍を紹介したりすることなどが行なわれている。このように社会人に学びの場を提供することは単に知識や技術を与えるのみならず、横のつながり（連携）を生み出す力になることを実感している。

4) 在来作物をめぐる今後の課題

(1) 後継者問題—生産者の確保

在来作物の継承で悩ましいのは、後継者が現れにくいことである。そもそも農業人口が極端に縮小しつつあるなかで、在来作物の栽培者をどのように確保すれば良いのか悩ましい。栽培者がいなくなれば、食文化創造都市の一端をになう在来作物と利用の文化が消失することにもなりかねない。

在来作物の生産と販売については、再生産可能な価格設定でも買ってもらえるようにする工夫が必要である。一時的な取引ならネット通販で高く売ることでも可能で、それもひとつの選択枝である。しかし在来作物は地元でどれだけ食べ続けられるか、その食文化が継承されるかにも価値があるので、地元にとって高すぎる価格帯だと誰も食べなくなってしまい、本末転倒である。外向きの価格と地元向けの価格は別に設定するのも一つのありかただろう。また地元の消費を存続するためには在来作物自体の魅力や地域の生きた文化財を継承する意味を消費者に理解してもらうことをPRするのはもちろん、商業品種とは異なり生産現場での苦労が独特の美味しさを生んでいることを、流通業や消費者まで伝える工夫が必要である。その一例として「山形食べる通信」をはじめ、流通業や野菜ソムリエなどの実践活動があげられるだろう。

民田ナスを栽培していた農家の子が新規就農して民田ナスを栽培するようになった場合、親も民田ナスの栽培を続ける場合は、国の指導で事業譲渡とみなされて新規就農者に対する補助金（最大150万円）が支払われなくなると聞いた。民田ナスは加工業者も地域性のある加工原料として欲しがるところが多く、生産増大を目指すべき品目である。しかし、このような在来作物の生産を削ぐような行政指導は好ましくないようにおもわれる。在来作物の特殊性に鑑み、新規就農者が親子であっても参入しやすいような環境がほしい。

(2) 流通の問題—生産者と消費者を結ぶアクセス

在来作物は苦勞して栽培しても生産効率が悪いことが多いので収量と収益がともなわないことが多い。また利用者の消費量も少ないことが多い。あるお店で今日は萬吉ナスが5本ほしいとか、外内島キュウリが10本ほしいと思ったときに、誰に頼めば手に入るのか分からないのが現状である。生産者が収穫して、ほしい人のところに配達できればよいが、時間がなかったり、高齢で収穫や配達が容易でなかったりすることもある。ほしい人からの受注をまとめ、農家とほしい人への集配を行うような新たな八百屋さんがほしいところである。これにはIT技術の利用や直売所との連携も必要かもしれない。

(3) 一次加工業者の確保

カラトリイモは料理すると、非常に美味しい。おいしいものを食べ慣れている若い世代でもその美味しさには魅力を感じるほどである。しかし、社会全体が忙しく時間に追われる生活をしている人が増えると、大きな茎をはずしたり、皮を剥いたり、火を入れたりするのを面倒だと思えるようになる。在来作物の需要を増やすには、皮を剥いて水煮するところまでの一次加工を行って出荷すると、家庭やレストランの需要も増大すると考えられる。しかし鶴岡や庄内地域に一次加工業者が極めて少ないのも問題である。

(4) 種子の確保の問題

栽培後継者が確保できたとしても、優良な種子が確保できなければ、在来作物とその文化の存続は難しくなる。採種技術の継承は1年、2年でできるものではない。これまで長年自家採種してきた農家のノウハウを次世代に伝える必要がある。またカブやダイコン、キュウリなど、他の品種の花粉が混入しやすい作物は、種場の確保や採種技術の研修を行う必要がある。山形県農業技術普及センターのOBなどにも協力を要請できないだろうか。

(5) 飲食店・観光スポットとの連携

FOODEVERはじめ、出羽三山、加茂水族館、庄内観光物産館といった観光スポットで、在来作物を積極的に使ってもらいたい。在来作物にまつわる歴史や文化は観光客にとっても魅力のほずである。特にFOODEVERでは、在来作物や笹巻きや浜の海藻食など独特の食文化継承者を招いた食文化継承セミナーを市民向けに開催してはどうだろう。また、市内の理解ある飲食店の入り口やカウンターに、在来作物や地元食材を食べられる場所であることを明示するタペストリーのようなものを掲示してはどうだろうか。

(6) おわりに—文化と経済の両輪で在来作物を支える

売れなければ意味がないとよくいわれる。それでは売れば大丈夫かといえば、客の購買意欲はいつまでもつか分からないところがある。ブームで終わってしまえばそれまでである。在来作物は何十年、何百年と地域の人たちに愛されてきた理由がある。その最たる理由が美味しさである。そうはいっても、漬物や煮物がいくら美味しくても、現代生活で消費拡大はむずかしい。料理方法や提供する場なども含め、美味しさの特徴、本質は伝えながらも現代の価値観にマッチングさせる工夫をして、地域の文化として継承していくことも必要である。

7. 引用・参考文献（著者名のあいうえお順）

- 青葉高（1976）「北国の野菜風土誌」東北出版企画.
- 青葉高（2000）「日本の野菜」（青葉高著作選1）八坂書房.
- アルビン・トフラー（1982）「第三の波」徳岡孝夫訳. 中公文庫.
- アルビン・トフラー、ハイジ・トフラー（2006）「富の未来」上・下. 山岡洋一訳. 講談社.
- アンドレア・ピエローニ（インタビューア：斎藤由佳子）（2017）ワイルド・ガストロノミー—伝統的な野生植物の食用利用—. 山形在来作物研究会誌 SEED15：6-8.（山形大学農学部図書館所蔵、SEED は以下同じ）
- 池田和生（2016）山形県在来の漬物用小ナスの生育および果実特性について. SEED14：22-25.
- 佐藤トシ編「新・だだちゃ豆物語—大泉だだちゃ豆を愛する会—」、p6-13.（山形大学農学部図書館所蔵）
- 江頭宏昌（2004）古老に聞く—温海町早田ウリの由来. SEED2：20.
- 江頭宏昌（2004）田川カブを育てた女性—榎本勝子さん—. SEED2：21.
- 江頭宏昌（2005）在来作物に関する文献リスト [その1] SEED4：36-37.
※青葉高先生の在来野菜に関する著書・論文などのリスト
- 江頭宏昌（2006）在来作物に関する文献リスト [その2] SEED5：40-41.
- 江頭宏昌（2009）庄内の在来野菜 きゅうり. NPO 法人荘内松柏会機関誌 松柏 平成 21 年 7 月 15 日（通号 838 号）：8-9.
- 江頭宏昌（2010）庄内の在来野菜 カブ. 松柏 平成 22 年 7 月 15 日（通号 826 号）：7-8.
- 江頭宏昌（2010）庄内の在来野菜 カラトリイモ. 松柏 平成 22 年 9 月 15 日（通号 840 号）：7-8.
- 江頭宏昌（2010）だだちゃ豆の系統と食味の多様性. SEED8：10-11.
- 江頭宏昌（2011）庄内の在来野菜 折り菜. 松柏 平成 23 年 5 月 15 日（通号 848 号）：7-8.
- 江頭宏昌（2011）庄内の在来野菜 ナス. 松柏 平成 23 年 10 月 15 日（通号 853 号）：7-8.
- 江頭宏昌（2012）野良大根. 松柏 平成 24 年 5 月 15 日（通号 860 号）：5-6.
- 江頭宏昌（2012）ギボウシ（ウルイ）. 松柏 平成 24 年 9 月 15 日（通号 864 号）：7-8.
- 江頭宏昌・小笠原宣好・武田優季・齋藤裕太郎・高品 善・遠藤幸子（2012）SSR マーカーを用いた新潟県および山形県在来食用ギクの系統解析 DNA 多型 20：62-70.
- 江頭宏昌（2013）孟宗. 松柏平成 25 年 6 月 15 日（通号 873 号）：6-7.
- 江頭宏昌（2014）エダマメに関する近年の海外事情 松柏 平成 26 年 9 月 15 日（通号 888 号）：5-6.
- 江頭宏昌（2014）カラトリイモ. 2014 年 10 月 11 日付朝日新聞. 勝手に東北政界遺産 第

124号.

江頭宏昌 (2015) 在来作物の定義について. 松柏 平成 27 年 9 月 15 日 (通号 900 号)

江頭宏昌 (2015) 波渡なす. SEED13:33.

江頭宏昌 (2017) ソバの最新情報. 松柏 平成 29 年 9 月 15 日 (通号 924 号): 7-8.

江頭宏昌 (2017) 東北 6 県の研究会の誕生とこれからの活動-在来作物への関心と活用の広がり. SEED15:10-11.

大野 博 (2008) 庄内砂丘における露地メロンの品種と栽培. SEED6:22-25.

小笠原宣好 (2010) 食用菊の多様性とその分類. SEED8:12-13.

北村純太郎編 (1956) 「大泉村史」. (鶴岡市郷土資料館所蔵)

草間壽子 (2014) 伝統野菜に見る地域名と地図. 特集 食で辿る地図. 一般財団法人地図情報センター. 地図情報 第 34 巻第 1 号 (通巻第 129 号): 8-12.

少連寺の歴史編集委員会編 (2002) 「山村集落 少連寺の歴史」.

進藤重記 (1761) 「出羽国風土略記」. (鶴岡市郷土資料館所蔵)

つちだよしはる (2008) 「おじいちゃんのカブづくり」 そうえん社.

※藤沢カブが焼畑にもどり継承される経緯を描いた絵本。

角田儀右エ門・佐々木作左エ門 (1672) 「松竹往来」 (鶴岡市郷土資料館所蔵).

農林水産省 「和食」がユネスコ無形文化遺産に登録されました!

<http://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/ich/index.html>

山形大学農学部野菜生産学分野編 (代表 西澤 隆) (2013) 「早田瓜のはなし」. (山形大学農学部図書館所蔵)

日向文吾 (1997) 「山形県庄内のうまいもの」 東北出版企画.

宝谷史編集委員会 (2008) 「宝谷史」.

松木正利 (1990) ピンチ「藤沢カブ」. 平成 2 年 10 月 21 日付荘内日報.

松森胤保 (1884) 植物図譜岐葉莢穀部 (藤属). 「両羽博物図譜」 (酒田市立光丘文庫所蔵).

※酒田市立図書館のホームページ、松森胤保の世界から閲覧可能。

山形在来作物研究会編 (2007) 「どこかの畑の片すみで」 山形大学出版会.

山形在来作物研究会編 (2010) 「おしゃべりな畑」 山形大学出版会.

山形大学農学部 (2015) おしゃべりな畑の報告書. 文部科学省 成長分野等における中核的専門人材養成等の戦略的推進事業.

山形大学農学部果樹生産学研究室編 (代表 平 智) (2012) 「伝九郎柿のはなし」. (山形大学農学部図書館所蔵)

山形大学農学部果樹生産学研究室編 (代表 平 智) (2013) 「ヤマブドウのはなし」. (山形大学農学部図書館所蔵)

山形大学農学部附属フィールド科学センター (社会教育部門) (2012) 「おしゃべりな畑」の取り組み. 農商工連携等人材育成事業.

山崎彩香 (2010) カブのいろいろな食べ方-伝統から見えてくるもの-. SEED8:14-15.

村山秀樹（2010）ライフメロンの品質と貯蔵性. SEED8:16-17.

著者不明（1860-68?）二、青物市. 「みやげつと」鶴岡市史編纂会（編）「鶴岡市史資料編
庄内史料集 20 生活文化史料」、p 361-363.（鶴岡市郷土資料館所蔵）