



# 在来作物と郷土食

山形大学農学部教授  
江頭 宏昌

郷土食という言葉はよく聞く言葉ですが、実はあいまいで、人によって思い描く対象が異なるかもしれません。ここでは伝統食品と伝統料理を含めたものを郷土食と呼ぶことにします。岡本(1987)

の定義にならえば、「伝統食品とは、地域の産物を原料にして長い間その地域の住民によって食用されてきた食品を指し、郷土料理とはその地方の特産品をその地方に適した方法で調理したもの」ということになります。

伝統食品は加工品だけでなく、在来作物のような農林水産物も含まれます。例えばだだちや豆の塩茹では、だだちや豆という伝統食品を茹でて塩で味を調えたシンプルなた郷土料理であり、同時に郷土食といえるでしょう。トチの実をアク抜きして加工したものは伝統食品

ですが、それを利用して作った「とちもち」や「とちあられ」のような加工品も伝統食品であり、郷土食といえます。

一方、在来作物は、ある地域(例えば鶴岡市内)で、世代を超えて、主に自家採種により栽培者が種苗を管理しながら栽培し生活に利用してきた作物です。世代を超えて栽培者自身の目で在来作物の特性を見極めながら毎年採種し親の選抜を繰り返すことで地域の風土に順化した独特の品種・系統になります。しな織りのシナノキのように自家採種しないものや食用以外の作物もありますが、大部分は食用で穀物、豆類、野菜、果樹が含まれます。

20年近くなりますが、以前、在来作物を栽培してきた人々に、なぜこの作物を栽培し続けてきたの

ですかと聞いたことがあります。その答えで「一番多かったのはおいしいからという理由でした。他の答えとして、先祖代々伝えられてきた作物を自分の代でなくすのは先祖に申し訳ない、お福分けを楽しみにしている人がいる、旬の季節に食べるのが楽しみ、年中行事に欠かせないなどの理由を聞くことができました。

在来作物は通年で栽培されることとはごく一部の例外を除いてほとんどありません。例えばだだちや豆をハウスで栽培して早採りすれば高値で売れるのではないかと栽培にチャレンジした人は過去にもいました。しかし多少早く収穫できたとしても、おいしくなかったのやめたといえます。おそらく在来作物の多くは長い年月の間に、この地域で栽培して最もおいしく、多収

になるような栽培時期が選ばれてきた結果、旬の時期もほぼ決まっているのでしょう。

庄内地方では伝統的からどり(芋)とかずいき芋と呼ばれる芋があります。『羽州庄内領産物帳』(1735)に記録があるので、280年以上の歴史があることになりそうです。この芋は子芋も茎も食べますが、親芋は格別に美味です。親芋は栗のような風味があり、でんぷん質がぎめ細かく、クリーミーな食感があります。伝統的には水苗代で栽培されましたが、近年は大部分畑の栽培に切り替わってしまいい、ややホクホクした食感の芋が多くなりました。かつて味噌、豚肉ベースの庄内の芋煮にも使われていたようですが、10月末〜11月上旬の肌寒くなる季節、一度霜が降りて葉が枯れると芋はいつそ



ずいき芋の汁



温海の早田地区の孟宗汁(アオサ入り)

うおいしくなるといいます。焼き干しで出汁をとり、酒粕と味噌で味を調えた汁にすると、体が芯から温まり、幸せな気持ちになります。芋がらは生のもは茹でて酢の物にしても食べますが、干して保存したものは納豆汁やお正月の雑煮の具材として欠かすことができません。

毎日食べるのを余儀なくされます。大量の収穫物を上手に食べ、効率よく保存し、誰かにお福分けしなければ、腐らせてもつたないことになってしまいます。

鶴岡の孟宗汁は郷土食レシピの中でもピカイチのものだと思います。筆者も孟宗汁が大好きで朝昼晩、2週間くらい毎日食べても、飽きることがありません。しかも新鮮な孟宗はアク抜きをしなくても食

べられるので、毎日のように新たな孟宗を加えると、その旨味が日に日に汁に蓄積されて濃厚な味になります。鶴岡でも地域によって入る具材が少しずつ変わるのもまた興味深いところですよ。

長い年月をかけて地域の人たちが、旬の食べものを飽きることなく、無駄なく食べられるように工夫してきた集大成が郷土食なのでしょう。『つるおかおうち御膳』の

レシピにはそんな知恵が詰まっています。また個々の在来作物には歴史や文化があり、食べ続けることでそれを後世に伝えることができます。私たちはこのような財産にさらに工夫を加え、次の世代にもっと魅力的なレシピを残していきたいものです。