



鶴岡の焼畑とかぶの文化

山形大学農学部教授
江頭 宏昌

【全国の焼畑と鶴岡の焼畑】

焼畑は、戦後間もないころまで南西諸島から東北地方までの山間地を中心に行われてきました。作物を栽培する直前に、タケ、カヤ、雑木などのほか、薪炭用のナラや建材に使うスギの伐採後の枝葉を燃やすと、焼焼の過程で生成する窒素、リン酸、カリウムを含む成分が地力を高めるのです。そこで一般的には1年から4年程度、雑穀、豆類、野菜などの作物の輪作を行います。その後再び元の植生に還します。その後数年から数十年の休閑期間において地力を回復させます。その間に森林が自然あるいは人工的に再生します。

前提とする焼畑はむしろ作物栽培にとつても、森林の維持・生成にとつても有益で持続可能な林地の使い方だと考えられます。鶴岡の焼畑で栽培される作物としてカブが最も重要で、火入れ1年目に栽培されます。焼畑でカブを栽培する文化は九州山地や島根の奥出雲地方のほか、北陸から東北の日本海側を中心に、福島県にも見られます。鶴岡では伝統的に杉の伐採跡地を利用する焼畑が行われてきましたが、木材価格の低迷で伐採や火入れ地の確保が困難になったため、水田畦の法面の草地に火入れする焼畑も多くなりました。いずれにしても20年くらい前から、輪作はせずに1年カブを栽培して休閑する方法が主流になりました。なぜ焼畑でカブを栽培するかというと、焼畑でないと出

せないカブ本来の外観(側根が少なく肌が美しい、赤色が美しい)、食感(肥料を入れずに水はけの良い斜面で育つとカリツとした歯ざわり)や風味(油粕のような肥料の匂いがなくピュアなカブの味と香り)があるからです。ただし科学的に明確な根拠は未だ見いだせていません。鶴岡には焼畑で栽培される4種の在来のカブ、宝谷かぶ、田川かぶ、温海かぶ、藤沢かぶが伝えられています。

【宝谷かぶ】

月山麓に位置する鶴岡市宝谷には宝谷かぶがあります。「宝谷史」には、天保堰の開削のころ(天保3(1832)年〜天保9(1838)年)に「宝谷からかぶら背負つてえれば、他の村の衆がらんぼが、もしえがらえだもんだどや」(宝谷かぶら「かぶら背負つて持つて行つたら、他の村の人たちから、たいへん喜ばれたぞうだ」と言い伝えが紹介されています。このことから宝谷かぶは少なくとも200年近い歴史を持つと考えられます。また宝谷には「なつのさびいとは、かぶらまけ」という言葉が伝えられています。冷害で米が不作になりそうなる年はカブの種子を余計にまいて飢饉を回避しなさいという祖先からの教えです。

冬期、宝谷かぶを漬物や汁物にするだけでなく、正月の現金収入を得るために鶴岡の町に売りに行き、どんがら汁の具材として珍重されたようです。現在



は、天ぷら、そばの薬味、ピザのトッピングなどにも利用されるようになりました(Facebook「宝谷かぶで、びーと・いっと」2021年11月28日に紹介されている「宝谷かぶのカブらないレシピ」を参照)。

【田川かぶ】

鶴岡市田川地区で赤カブの栽培が始まったのは明治34年以降のことです(「少連寺の歴史」より)。当時は温海かぶの種子を毎年購入していたようですが、昭和25年ころから、故榎本勝子さんが温海かぶの種子を元に自家採種を始め、温海かぶよりも色が濃くて扁平な形をしたカブを選抜してつくり出したのが田川かぶです。



【温海かぶ】

温海かぶは県内で最も古い歴史を持つカブです。「松竹往来(1672)」に「温海蕪」として温

海地域の産物として登場しています。また1800年のころの古文書にはカブ1個が4文で、18個で米1升到相当する価格で取引されていたことや、「あば漬け」という漬物を江戸に送ったりしたことが記されています。あつみ温泉客向けに販売されてきた歴史なども考えると、古くから地域ブランド商品だったのだらうと考えられます。

【藤沢かぶの由来】



藤沢かぶは、地上部の首の部分が赤く着色する細い長カブで、皮が薄く食感がよいのが特徴です。野菜の在来品種の研究で有名な青葉高先生が著書『北国の野菜風土誌』で藤沢かぶと紹介したのが名前の始まりだといわれています。それ以前は「とうげのやま」と呼ばれ、かなり古い時代に温海地域の峠ノ山地区から来た嫁が持

ち込んだとの言い伝えがあります。2015年に峠ノ山在住の80歳を超える女性から「昭和30年代ころまで藤沢かぶのようなカブが確かにあった」という証言を聞くことができました。さらに2021年、江戸時代の地図を見ていて驚いたのですが、庄内藩田川組に所属する集落

の西端が藤沢、東端が峠ノ山にあり、実は両集落は同じ組に属していた事実を知りました。



【かぶ漬けの文化】

カブの甘酢漬けが主流になったのは、昭和50年代以降です。それ以前は温海かぶや藤沢かぶは塩と味噌、時に麴やカキの皮や果実全体を加えて「あば漬け」に、田川かぶは「ぬか漬け」にして食べられていました。あば漬けやぬか漬けは乳酸発酵が進みすぎると酸っぱくなり、おいしく食べられる期間が短い

のに対して、甘酢漬けは圧倒的に長期間品質や食味が安定するので画期的だったのです。

近年、若い世代が漬物をあまり食べなくなり、カブの漬物やカブ自体の存続が危ぶまれるようになってきました。漬物を見直すきっかけをつくったり、カブの新しい食べ方を開発したりしながら、若い世代にも貴重なカブの文化を伝えたいものです。

ところで温海から離れた藤沢にあば漬けの文化があることは、藤沢かぶの由来を考える上でも興味深い事実です。鶴岡に伝わる在来のカブは全国のどこから伝来したもののなか、さらに調べていきたいと思っています。

