

文化の継承

その十六 在来作物

在来作物、それは世代を越えて受け継がれてきたその地域ならではの農作物です。ここ鶴岡には、他地域と比べても多種多様な在来作物が残っており、鶴岡ならではの豊かな食文化を育む一翼を担ってきました。在来作物は、一度その種がなくなってしまうと復活が難しい、地域の大切な財産でもあります。

今月は、山形大学農学部生物資源学科准教授の江頭宏昌先生、櫛引地域宝谷合地区で宝谷カブを栽培されている畑山丑之助さん、温海地域小国地区で與治兵衛キウウリを栽培されている五十嵐孝昭さん、鶴岡地域大泉地区でタダチャ豆を生産され、また様々な活動に取り組んでおられる佐藤トシさん、鶴岡地域民田地区で民田ナスを生産されている五十嵐一雄さん、そして在来作物を原料にここならではの漬物を製造されている本間光廣さんから、鶴岡の在来作物をテーマに語っていただきました。

地域の知的財産を伝える媒体

江頭 本日は、在来作物をテーマに皆さんと色々な側面からお話をしたいと思います。

最初に在来作物とはどんなものかというところ、また学術的な定義がないんです。在来作物という言葉が使われた歴史もそんなに長くないと思います。ですが、いろいろ調査研究を進めていく上で、どうしても約束事はしておかないといけないので、山形大学農学部教員有志で組織した山形在来作物研究会の幹事で定義をしました。一つ目のポイントは「世代を越えて」、それから二つ目は、「栽培者自身が種や

苗を毎年保存しながら栽培を続けている」、そして三つ目が、「その土地で利用されている作物」と一応定義させてもらっています。その定義をはめると、鶴岡市内にはもう驚くほどたくさんある在来作物があります。よく「スーパーに並んでいる野菜とどう違うの?」と問われるんです。在来作物は商業品種に比べて、見た目も収量も病気への強さも必ずしも良いとは言えないし、味も独特の個性というか、辛かったり苦かったりするものもあります。一見とっつきにくいような感じもしますが、一番大きな違いは、栽培のノウハウや食べ方、地域の歴史など、その地域の知的財産とも言える

焼畑の斜面に植えた宝谷カブの収穫

江頭宏昌氏
山形大学農学部生物資源学科准教授
山形在来作物研究会会長



畑山丑之助氏
宝谷カブ栽培者



五十嵐孝昭氏
與治兵衛キウウリ栽培者



本間光廣氏
市内漬物会社社長



佐藤トシ氏
ダダチャ豆生産者



五十嵐一雄氏
民田ナス生産者



ものをずっと伝えてきた点が普通の商業品種とは大きく違うところ。だから、在来作物は地域の知的財産を伝えるメディア、媒体であるという言い方もできると思うんです。

畑山さんは、宝谷カブをずっと守ってこられて、私が最初にお訪ねしたのが平成十五年の秋だったと思います。あのころ、もうほんとにわずかな畑で種を維持しておられたようでした。

畑山 宝谷カブは、終戦後はまだ多くの人が作っておったけども、昭和四十年代、五十年代、そして六十年代になると、もうおいしい野菜がどんどんと庄内にも入ってきて、だんだん作る人も少なくなってきたんです。私は「もう種もなくなってしまうんじゃないか」と思い、種だけはどうしても次の世代に残していきたいと、コツコツと土地にまいて栽培して、そして種を採っていたわけです。

一雄 私、宝谷カブって見たことないのですが、どんなカブなんですか？

江頭 青首で白い長いカブです。かつて庄内の温海や朝日地域から旧八幡町、秋田県南部地域にいたるまで広範囲の山間地で同類のカブが作られていたようです。鶴岡市内でちゃんと残って

いるのは多分、宝谷ぐらいたと思います。

『宝谷史』に書かれていたのですが、「さぶい夏にはカブラをまけ」という言葉があります。これはその地域で伝わってきた非常に重みのある言葉だと思いました。要するに、「もし飢饉

でお米がとれないような夏に出会ったら、まずカブを少しでも多くまいて、その冬を乗り切りなさい」という教えなんですね。

だから宝谷カブは地域の人たちの命をつないできた大事な作物なわけです。それを守るといことは、その地域にとって非常に大きな意味があると思います。同じような話を田川地区でも聞きました。飢饉の年にもソバと赤カブ（昭和四十年代ころから温海カブから採種・選抜された田川カブとなった）があつたおかげで餓死者を一人も出さずにすんだと伝え聞いております。

これらの話を通じて、なぜ在来作物がその地域に伝わってきたのかを考えると、いろんなことが学べると思います。

孝昭 うちで栽培している與治兵衛キウウリは、江頭先生からも調べてもらって、歴史もあるんですけども。今まで残ってきたのは、やはりお盆の精霊馬（四ページの写真参照）にするた

めにということがあります。

江頭 五十嵐（孝昭）さんの畑で大きな與治兵衛キウウリを見せていただいて、本当に壮観だったことを覚えていきます。そして何よりお盆の時、仏壇に供える精霊馬はほんとに見事です。ね、佐藤 そういうキウウリが今少なくなつて、私の家では夕顔で精霊馬を作ります。

江頭 五十嵐さんは與治兵衛キウウリをこれまで販売してこなかったとおっしゃっていました。が、作り続けてきたのは、やはり先祖から伝わったものだからなくしたくないという意識からでしょうか。

孝昭 そうですね。與治兵衛キウウリは漬物など食品には向かなかったこともあるんですが、地区では「では自分も作るか」と今のところ三、四人が與治兵衛キウウリを作っています。

絶やすことなく 守り続けるために

江頭 在来作物は、高度成長期の、もっと安くもっとたくさんという時代を経て県内でもほとんどなくなつてしまいました。昭和五十一年に青葉高という山形大学農学部におられた先生が『北国の野菜風土誌』という本を書かれたのですが、その本



藤島地域

和カラシ、野良ダイコン、藤島キモト、田んぼの黒豆、伝九郎柿

羽黒地域

庄内柿、細谷ダダチャ、松尾ニラ、和カラシ、ギョウジャニンニク、月山筍

櫛引地域

宝谷カブ、ライマメ、甲州ブドウ

朝日地域

ヤマブドウ、沖田ナス、トチ、ギョウジャニンニク、月山筍



宝谷カブ (宝谷地区で焼畑で作られる青首の長カブ)



温海カブ (温海地域で焼畑で作られる)



與治兵衛キュウリの精壹馬 (小国地区)

資料提供:江頭宏昌氏、参考:『どこかの畑の片すみで』(山形大学出版会)

で庄内では四十種類ぐらいの在来野菜が紹介されてきました。三十年たった今、そのうち二十種類ぐらいいしか残っていません。効率が重視され、そして栽培者が高齢化する中で、種が一つまた一つと消えている状況にあるんです。

平成十五年ころ、本間さんから農家を紹介してもらって、一緒に在来の外内島キュウリを見に行きましたね。本間さんは、その年で栽培をやめようとしていた農家からキュウリをお買いになったという話も聞きました。お店として利益も当然必要でしょうに、少しでも高く買って、農家を支援されてこられたことに感動すら覚えました。加工業者さんがそうした取り組みをなさることは、在来作物を保存することにすごく役立つと思っています。

本間 私どもは、「在来作物」という言葉がない昔から、使い勝手が良いから使ってたんですよ、無意識に漬物用の原料として使っていたんです。

ある時、「在来作物というのは遺伝資源としても非常に貴重なものだから、絶やさなくてくれ」と、どなたかから言われて少し意識するようになりました。「在来作物を絶やさないうよう

に」という思いがあったからこそ、これまで藤沢カブや外内島キュウリの復活に関わる仕事が出来たのかなと思います。私も、従来から友江フキや民田ナスなど、十三種類ほどの在来作物を漬物の原料として使っています。口はばつたい言い方になるかもしれませんが、在来作物が庄内に残っている一つの要因は、漬物原料などとして、我々のみならず家庭や他の同業者が使い続けているからじゃないかなという気持ちであります。

それから、在来作物が昔からこの地で栽培され続けてきたという事は、その土地の気候や風土になじんでいるからだと思います。ですから、栽培に無理な負荷をかけず、農薬や化学肥料に過度に頼らなくても、漬物の原料として環境に配慮した、非常に安全・安心なものを消費者へ届けることができるんです。そしてもう一点は、その特徴のある味ですね。後から人の力を加えた味というのではなくて、カブでは辛味がありますし、外内島キュウリは何とも言えない瑞々しさ、そしてちよつとの苦味とキュウリの風味があります。よく、「昔のキュウリはこうだったね」という表現をしますが、その苦味も、以前はマイナス要因

因だったんですけれども、今はそれが「大人の味だ」と評価されるようになりました。

産業と文化の両輪で豊かな地域に

江頭 五十嵐(一雄)さんは、民田ナスの栽培を頑張っておられる若手のホープですが、なぜ民田ナス栽培の復活に取り組みたいと思ったのですか？

一雄 私は平成になって農業を始めたんですが、生活する上で、米だけでは苦しいし、当時は稲プラスチックが一つ一つのスタイルで、十年間はずっとダダチャ豆を生産していました。ある時、小学校の先生から「民田ナスの畑を見せて」という依頼がありました。民田ナスという名前は知っていたけど、誰が作っているという出荷しているかも全然分からなかったくらいです。ちよつどそのころ、経営を法人化し、専従の従業員もいるので何かほかに売り上げを出すためにしなきゃならないという思いもありました。ダダチャ豆では一番にはなれない、何か勝てるものがないかなという時に民田ナスを作ろうと思ったんです。試行錯誤を重ね、平成十四年から始めて今年八年目。やつと大きだけじゃなく、味が揃った

《鶴岡市内に伝わる主な在来作物》

鶴岡地域

大宝寺柿、万年橋柿、たて柿、庄内柿、ライマメ、白山ダダチャ、白山ホウズキ、外内島キュウリ、孟宗筍、萬吉ナス、藤沢カブ、ミョウガ、小真木ダイコン、小真木ダダチャ、大滝ニンジン、民田ナス、友江フキ、彼岸青、紫ダダチャ、平田豆、外内島ダダチャ、田川カブ、赤飯ササギ

温海地域

温海カブ、早田ウリ、ドンドコ豆、與治兵衛キュウリ、セグロアズキ、セジロアズキ、セイクロアズキ

庄内全域

カラトリイモ、キクイモ、櫛ネギ、アサツキ、庄内柿、もつてのほか



外内島キュウリ（外内島地区）



藤沢カブ
(藤沢地区で焼畑で作られる赤白の長カブ)



小真木ダイコン（小真木地区）

ナスだとお客さんからも言われるようになってきました。私は苗を買って栽培しているので、「種の保存」という点には関わっていません。それは種苗・育苗の専門の方に任せて、自分たちができることをやるんだという気持ちでやっています。江頭 やはり第一線で家族を養うためには、収益がある程度確保されないといけない面はあるわけです。農業の現場は今、お米の値段が安いこともあって、お米に代わるものでどう収益を得るか非常に苦労なさっていると思います。私は儲ける部分と文化や伝統を守るっていうのは両輪だと思っんです。両方向とかうまくまわれば、ほんとに在来作物の利用としてはいいんだらう。最近「おくりびと」という映画を見ました。そこには鳥海山や月山、それから白鳥が飛ぶ田園風景が出てきます。あの風景が撮れるのは、山の手前にビルや工場がないからです。農業があつて美しい田園や景観が守られてきたからです。そういう農家の方がずっと残してきたお金には置き換えられない価値。それは風景もあるし、在来作物の種類もあるし、郷土芸能もあるでしょうし、まだ気づいていな

いろいろなものがあると思います。そういうものが豊かに残っているこの鶴岡だからこそ、「おくりびと」の映像も効果的に撮れたと思うんです。それを見て、また人が足を運ぶようになる。お金に置き換えられない価値があるから、そこに人が集まってくるんです。あそこ行ってみたい、見てみたい、食べてみたい。だから、僕はやっぱり両輪だと思っんです。収益の確保と文化を大切にすることの両輪が成り立って地域がもっともつと豊かになっていくんじゃないかなという気がします。

在来作物を活かした取り組み

江頭 さて、佐藤さんは鶴岡を代表する作物ダダチャ豆を生産され、また「ダダチャ豆ユートピア」を開催しておられます。佐藤 「ダダチャ豆ユートピア」を始めたのは、平成八年に市のまちづくり創造支援事業もあつて、その時に白山地区が白山ダダチャ豆の発祥の地だと、白山地区を含む大泉地区全体を盛り上げようと取り組んだのが始まりです。「ユートピア」というのは、単に豆を栽培して売るだけではなく、もっと視野を広めてそこに何か楽しみがないか

「つくろつ、食べよう、楽しもう」を一つのテーマに、地域の皆さんと「ダダチャ豆を愛する会」を発足して取り組み、市内外の方にダダチャ豆を使った料理講習など様々な体験をして楽しんでもらっています。

江頭 食べるだけじゃなくて、まるごとダダチャ豆の魅力を引き出そうと取り組んでおられる、ほんとにすごいですね。

佐藤 普通、枝豆って食べるものという考えだろうけど、大量に出る豆の殻から何かできないかと染物も始めました。それが奥が深くてなかなか木綿が染まらず苦労しました。この地域がダダチャ豆の発祥の地だということ、将来にわたって伝えていくために、栽培して売ってだけでなく、そこに楽しさを加えて次の世代につなげたいというのが私たちの考えです。

江頭 宝谷カブの現場でもここ三年ぐらい、「無主制度」という「株主」にかけた名前です。無主取り組みをされていますね。

畑山 宝谷カブの無主制度は、櫛引庁舎の方や地元シェフの方の協力もあつて、地域の人だけでなく大勢の人に集まっていたいて楽しもうということなんです。広く「無主」を募集して、焼畑をして栽培したり、収穫し



ダダチャ豆の殻を使った染物体験（ダダチャ豆コートピア）
ダダチャ豆の種の植え付けから収穫まで毎年全校生徒で行う
ダダチャ豆を使った料理実習
（大泉小学校）
（大泉小学校）



座談会の様子

た後は、宝谷カブを使った料理をふるまったりしています。北海道や京都などからも来てみたいという方もおりまして、楽しんでもらっているようです。

江頭 ダダチャ豆や宝谷カブをとおして多くの方が地域に集うようになったことはすごく良い話だと思っています。

在来作物がもつ力

江頭 これまでお話を聞かせていただいて、在来作物と一言で言ってもいろんな状況があって、利用のされ方にもいろいろあることを改めて感じました。

私は、研究者の立場からですが、在来作物というのは、「産業資源」として、そして「教育資源」として、また「地域潜在力」をもつものとして、さらに「世代間のコミュニケーションを円滑にする」という四つの役割・力をもっていると思います。

一つ目の「産業資源」という観点では、ダダチャ豆のように地域の特産品として地域の産業の活性化につながるということがあります。また、例えば山形県在来のサクランボと言えば佐藤錦がありますが、年間七万人ほどの人がサクランボ狩りに訪れます。このように、人に足

を運ばせる力をもつ観光資源という点も「産業資源」としての一側面と言えるでしょう。

「教育資源」としては、在来作物を通じて地域に伝えられてきた歴史や文化、また伝統的な栽培方法や種採り、そして調理・加工して食べることを通じて世代から世代へ伝えられてきた味を学ぶ教材としての使い方があってと思います。すでに、大泉小学校でダダチャ豆を活用した教育が行われていますし、子供だけではなく大人が地域を学ぶための活用の仕方があるうかと思えます。

また、「地域潜在力」は私の造語です。価値観は時代とともに変遷します。地域の多様な作物や文化は、変化に対応して様々な切り口で時代を乗り越えていく力になります。本物の味を求める時代の価値観のなかでダダチャ豆が特産品になったように、そうした時代を乗り越えていく地域の力を「地域潜在力」と呼びたいのです。

そして最後の四点目、在来作物って、おいしいちゃんやおばあちゃんからその子や孫の代へ世代を越えてずっと伝えられてきているものです。孫から「おいしいね」と言われれば、おいしいちゃんおばあちゃんはずれし

くなってまたつくりたくなりまし、またどのようにその作物が伝わってきたのか、地域の歴史をお話する機会にもなります。そういった「世代間のコミュニケーションを円滑にする」力も在来作物はもっていると思います。

本間 考えてみますと、在来作物というのは、言葉で言えば「方言」のような「お国ことば」のような気がしています。一般に流通している作物は標準語のような気がするんです。標準語では表現できない言葉が方言にはあります。私が思い出すのは、親父おやじがよく口にしていた「でって、うすけねぐで」という言葉。その言葉は、晩年は私に集中的に向けられたんですが、その「でって」という言葉は、「自分の意のとおりにならない、期待どおりにならないもどかしさ」です。それを標準語で表せていったら表せない。

一同（笑）

本間 「でって」は「でって」なんだ。それが味の世界では、例えば一般のキュウリでは表せない味を外内島ウチノシマキュウリは持っています。だから残していくことで、味の世界を広げ、豊かにすることが出来ます。言葉の表現と同じように、在来作物がそ



民田ナス

ここにあるということとは、その地域に潤いを与え、地域の魅力になると思います。

江頭 なるほど。在来作物の特徴というか、魅力をすごくよく語っていただきました。

在来作物に込める 思い

孝昭 以前、與治兵衛キウウリを栽培していることでテレビ取材を受けたことがあります。放送後、あちこちから問合せがあり、中にはハウスで栽培したいという人もいたのですが、「ああ、そういうのは遠慮いただいている、来年のお盆ころに来ればいくらでも差し上げます」と。

地域の外に出ますと、もう本来のものが保てなかったりしますから。だから今のところ本当の與治兵衛キウウリを守って、自分の子供、孫に残そうと思います。市場の原理で「売れないから、あと止めなさい」となる、與治兵衛キウウリはそこで終わりになってしまうから。

江頭 そうですね、守るっていう形にもいろんなスタイルがあるって良いと思うんです。五十嵐さんはご自分で作りながら、地域の方にそのキウウリをおしげもなく差し上げていますよね。
孝昭 村の人たちも「お盆の精

霊馬は、孝昭のところからもらった」と言っているしね(笑)。
畑山 私も、これからも今までどおり種を守ってそして栽培、そして保存と、将来にわたって残して、宝谷カブってものは、文化、野菜の文化だというふうに残していきたいです。

佐藤 在来作物って、ダダチャ豆もそうだけれども、さかのぼると様々な歴史があったり、ちよつどその土地の気候風土に合ったように種ができていたり、その土地ならではの大切なものですよ。食べる人に「おいしい」って食べてもらうことがまた作る張り合いになります。

一雄 先ほど宝谷地区に、「さぶい夏にはカブラをまけ」という言葉があるという話を聞いて、在来作物って物語、ストーリーがあると思いました。例えばキウウリにしても、単なるキウウリじゃない。何々物語のキウウリだと。私たちは先輩たちが残してくれた分、それは残さなければいけないし、なくなったら在来作物というのは、商業ベースじゃなかったというのが原因の一つ。だから逆に商業ベースに

のせて、本間さんや地元業者さんと協力してみんなが取り組みやすい最初の下地を作るのも方法だと思っんです。

本間 そうですね、私はこれからも漬物屋という立場で漬物の材料として使い続けていくことが責務だと思っってます。

それから、漬物をしていると在来作物の情報がけっこう集まってくるんです。これからは、使い道に困った時にも相談のされるような、在来作物の駆け込み寺のような役割もしていきたいなとも思います。さらに、我々の代で鶴岡ならではの新たな作物を見出して、数十年、数百年後に「鶴岡の在来作物は、あの世代が作ってくれた」というのを作ってもいいと思っんです。
江頭 私は在来作物を追いかけたいなかで、農家の方に教えていただいたことが、ほんとに数限りなくあります。在来作物っていろんな観点から考えて調べていくと、いろんな答えが見えてきます。その地域の土壌や風、光など風土が見えてくることもあれば、歴史や食文化のつながりが見えてくることもあります。在来作物を通じて、私たちが学べるものがまだまだたくさんあります。そうだったものこそ地域ならではの知的財産と言えるのではないかなと思います。本日はありがとうございました。一同 ありがとございました。