

# 文化の継承

## その十六 在来作物



焼畠の斜面に植えた宝谷力の収穫

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、櫛引地域宝谷地区で宝谷力の栽培されている畠山丑之助さん、温海地域小国地区で興治兵衛キユ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タチヤ豆を生産され、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いろん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、まだ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のお在来の作物があります。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、味も独特的の個性といふことがあります。一見どつ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



五十嵐孝昭 氏  
興治兵衛キユウリ栽培者



畠山丑之助 氏  
宝谷カブ栽培者



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



五十嵐一雄 氏  
民田ナス生産者



佐藤トシ 氏  
ダダチャ豆生産者



本間光廣 氏  
市内漬物会社社長

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です。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。

畠山さんは、宝谷カブをずっと守つてこられて、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畠で種を維持しておられたようでした。

畠山 宝谷カブは、終戦後はまだ多くの人が作つておつたけども、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つてきて、だんだん作る人も少なくなってきたんです。私は「もう種もなくなつてしまふんじやないか」と思い、種だけはどうしても次の世代に残していくたいと、コソコソと土地にまいて栽培して、そして種を探つていたわけです。

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ました。鶴岡市内でもちゃんと残っています。

江頭 青首で白い長いカブです。兵衛キユウリは、江頭先生からも調べてもらつて、歴史もあるんですけども。今まで残つてきただけの、やはりお盆の精霊馬

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です。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。

畠山さんは、宝谷カブをずっと守つてこられて、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畠で種を維持しておられたようでした。

畠山 宝谷カブは、終戦後はまだ多くの人が作つておつたけども、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つてきて、だんだん作る人も少なくなってきたんです。私は「もう種もなくなつてしまふんじやないか」と思い、種だけはどうしても次の世代に残していくたいと、コソコソと土地にまいて栽培して、そして種を探つていたわけです。

江頭 宝谷カブは、終戦後はまだ多くの人が作つておつたけども、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つてきて、だんだん作る人も少なくなってきたんです。私は「もう種もなくなつてしまふんじやないか」と思い、種だけはどうしても次の世代に残していくたいと、コソコソと土地にまいて栽培して、そして種を探つていたわけです。

江頭 青首で白い長いカブです。兵衛キユウリは、江頭先生からも調べてもらつて、歴史もあるんですけども。今まで残つてきただけの、やはりお盆の精霊馬

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です。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。

畠山さんは、宝谷カブをずっと守つてこられて、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畠で種を維持しておられたようでした。

畠山 宝谷カブは、終戦後はまだ多くの人が作つておつたけども、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つてきて、だんだん作る人も少なくなってきたんです。私は「もう種もなくなつてしまふんじやないか」と思い、種だけはどうしても次の世代に残していくたいと、コソコソと土地にまいて栽培して、そして種を探つていたわけです。

江頭 宝谷カブは、終戦後はまだ多くの人が作つておつたけども、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つてきて、だんだん作る人も少なくなってきたんです。私は「もう種もなくなつてしまふんじやないか」と思い、種だけはどうしても次の世代に残していくたいと、コソコソと土地にまいて栽培して、そして種を探つていたわけです。

江頭 宝谷カブは、終戦後はまだ多くの人が作つておつたけども、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つてきて、だんだん作る人も少なくなってきたんです。私は「もう種もなくなつてしまふんじやないか」と思い、種だけはどうしても次の世代に残していくたいと、コソコソと土地にまいて栽培して、そして種を探つていたわけです。

## 守り続けるために 絶やすことなく

江頭 在来作物は、高度成長期の「もつと安くもつとたくさん」という時代を経て県内でもどんどんなくなつてしましました。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

いるのは多分、宝谷ぐらいだと思います。

めにということがあります。



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いました。三十年たつた今、そのうち二十種類ぐら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く状況にあるんです。

に」という思いがあつたからこそ、これまで藤沢カブや外内鳥キュウリの復活に関わる仕事が

因だつたんですけれども、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

馬鹿を立てるに立派な機会になりました。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です。」「役立つていると思うんです。

**本間** 私どもは、「在来作物」という言葉がない昔から、使い勝手が良かつたんでしょうか、無意識に漬物用の原料として使つていたんです。

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、絶やさないでくれ」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よう

な負荷をかけず、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とも、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、外島内島キユウリは何とも言えない瑞々しさ、そしてちょっとの苦味とキユウリの風味があります。よく「昔のキユ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

スの烟を見せて」という依頼がありましたが、民田ナスといつ名前は知っていたけど、誰が作つていてどう出荷しているかも全然分からなかつたくらいです。ちょうどそのころ、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や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つたんです。試行錯誤を重ね、平成十四年から始めて今年八年目。やつと大きさだけじゃなく、味が揃つた

で庄内では四十種類ぐらいの在来野菜が紹介されていました。三十年たった今、そのうち二十種類ぐら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、一緒に在来の外島キユウ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ユウウリをお買いになったという話を聞きました。お店として利益も当然必要でしょに、少しでも高く買って、

に」という思いがあつたからこそ、これまで藤沢カブや外内島キユウウリの復活に関わる仕事ができたのかなと思います。私は、従来から友江フキやみどりナスなど、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ことは、その土地の気候や

因だつたんですねけれども、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つ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 私は平成になつ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、当時は稲ブランダダチャ豆が一つのスタイルで、十年間はずつとダダチ豆を生産していました。ある



外内島キュウリ（外内島地区）



## 《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、大瀧ニンジン、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

わさだ  
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

カラトライイモ、キクイモ、  
檜ネギ、アサツキ、庄内柿、  
もってのほか

ナスだとお客様からも言われるようになりました。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で、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よ。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と非常に苦労なさっています。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うんです。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ろうとも思います。

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よね。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すつと残してきたお金には置き換えない価値、それは風景もあるし、在来作物の種もあるし、郷土芸能もあるでしょうし、まだ気づいていない

## 在来作物を活かす取り組み

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、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ります。お金に置き換えない価値があるから、そこに人が集まつくるんです。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うんですね。収益の確保と文化を大切にすることの両輪が成り立つて地域がもっと豊かになっていくんじゃないかなという気がします。

江頭 食べるだけじゃなくて、まる」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がダダチャ豆の発祥の地だというのを、将来にわたって伝えていくために、栽培して売るだけではなく、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」にかけた名前でユーネクタ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のシェフの方の協力もあって、地域の人だけでなく大勢の人に集まっています。ただいて楽しもうということです。広く「無主」を募集して、焼畑をして栽培したり、収穫し

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「ダダチャ豆コートピア」を開催しておられますね。佐藤「ダダチャ豆コートピア」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ア」を始めたのは、平成八年に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。「コートピア」といっては、単に豆を栽培して売るだけではなく、もつと視野を広めてそこに何か楽しみがないか、

「つくりう、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」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がダダチャ豆の発祥の地だというのを、将来にわたって伝えていくために、栽培して売るだけではなく、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」にかけた名前でユーネクタ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のシェフの方の協力もあって、地域の人だけでなく大勢の人に集まっています。ただいて楽しもうということです。広く「無主」を募集して、焼畑をして栽培したり、収穫し



座談会の様子

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つてもいろんな状況があつて、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・力をもつてていると思います。

一つ目の「産業資源」という観点では、ダダチャヤ豆のようないいという点も「産業資源」としての海道や京都などからも来てみたいという方もありまして、楽しんでもらつていいようです。

江頭　ダダチャヤ豆や宝谷力ブをとおして多くの方が地域に集つようになつたことはすごく良い話だと思います。

## 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つてもいろんな状況があつて、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・力をもつてていると思います。

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、年間七十万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して世

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ります。すでに、大泉小学校でダダチャヤ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ろうかと思っています。

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に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ヤ豆が特産品になつたように、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、在来作物つて、おじ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のです。孫から「おいしいね」と言われば、おじいちゃんおばあちゃんはうれし

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」のよつな「お国」とば」のよつな気がしています。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、親父がよく口にしていた

「でつて、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「でつて」という言葉は、自分が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つていつたら表せない。

一同（笑）

本間　「でつて」は「でつて」なんだ。それが味の世界では、例えば一般のキユウリでは表せない味を外内島キユ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、豊かにすることができます。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る、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つていただきました。

## 在来作物に込める 思い

**孝昭** 以前、與治兵衛キユ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、そういうのはご遠慮いただきいていて、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、もひり本来のものが保てなかつたりしますから。だから今のところ本当に興治兵衛キユウリを守つて、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」となると、興治兵衛キユウリはそこであつてしまつから。終わりになつてしまつから。

**江頭** そうですね。守るつていう形にもいろんなスタイルがつて良いと思うんです。五十嵐さんは自分で作りながら、地域の方にそのキュウリをおしげもなく差し上げていますよね。

靈馬ば、孝昭のところからも「うんだ」と言つてゐるしね（笑）

畑山 私も、これからも今まで  
どおり種を守つてそして栽培、  
そして保存と、将来にわたつて  
残して、宝谷力づつてものは、  
文化、野菜の文化だといつぶつ  
に残していきたいです。

佐藤 在来作物つて、ダダチヤ  
豆もそつだけれども、さかのぼ  
ると様々な歴史があつたり、ち  
ょうどその土地の気候風土に合  
つたように種ができるたりと  
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」って食べてもうつことがま  
た作る張り合いになります。

一雄 先ほど宝谷地区に、「な  
ぶい夏にはカブヲをまけ」とい  
う言葉があるといつ話を聞いて  
在来作物つて物語、ストーリー  
があるとしました。例えばキ  
ユウリにして、単なるキユウ  
リじゃない。何々物語のキユウ  
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、なくなつた在  
来作物というのは、商業ベース  
じゃなかつ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、本間さんや地元の業者  
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ま  
ethodだと思うんです。

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つてます。

それから、漬物をしていると在来作物の情報がけつこう集まつてくるんです。これからは、使い道に困つた時にも相談にのれるような、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、あの世代が作つてくれた」というのを作つてもいいと思うんです。

江頭 私は在来作物を追いかけていたなかで、農家の方に教えていただいたこと、学ばせていただいたことが、ほんとに数限りなくあります。在来作物つ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えてきます。その地域の土壤や風光など風土が見えてくることであれば、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、私たちが学べることがまだまだたくさんあります。そういうものこそが、本日はありがとうございました。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。

一同 ありがとうございました。