

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。藤島の樫(ゆずりは)地区で見つかったので「樫きもと」とも呼ばれる。
2	アズキ	あずき	あずき	鶴岡市温海・朝日・櫛引地区、遊佐町	鶴岡では莢が黒いセイクロ、セグロ、クロセ、莢が白いセジロヤシロセ、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。商標としてのダダチャ豆から外された。
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。「だだちゃ豆生産者組織連絡協議会」が定めるだだちゃ豆のひとつ。
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。商標上のダダチャ豆ではないが、現在栽培者は一人。
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。

No.	作物名	名前	ふりがな	栽培地（市町村）	備考
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。
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。

No.	作物名	名前	ふりがな	栽培地（市町村）	備考
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。
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	興治兵衛キュウリ	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	ぎょうじゃにんにく	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ロ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。「もってのほか」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、「黄もって」とは遺伝的に遠い系統である。
32	食用ギク	もってのほか	もってのほか	全県	管弁・紫・晩生の中輪菊。苦みがなく、甘味と香り。7倍体。早生もって、紅もって、黄もって、晩もっ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）をときどき嘔む習慣がある。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。イギスと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

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出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。