

5. 鶴岡市内の在来作物に関する資料
(平成 18 年度の報告資料に追加・修正)

1 伝九郎ガキ

現地での呼称：でんくろうがき



伝九郎の果実。通常は種子がある、やや不定形の（果形が乱れやすい）完全渋ガキ。



温湯脱渋（湯ざわし）された伝九郎の果実（鶴岡市長沼地区産）。

生産地：かつては庄内地方一円に、庭木や散在樹としてかなりの数の樹体が存在していたと考えられる。現在でも同地方に散在樹がみとめられるが少ない。最近、鶴岡市長沼地区の一部で特産品として復活したが、生産量は多くない。

特徴：伝統的に湯ざわしによる脱渋がおこなわれる。庄内柿よりも肉質は緻密で、糖度は高い。また甘味が独特で、庄内柿が白砂糖の甘さだとすれば、伝九郎は黒砂糖の甘さなどと形容される。

歴史と現状：文献資料によれば、伝九郎は旧藤島町（現鶴岡市）長沼の渋谷善右衛門氏が江戸時代後期に横山村大字横内（現三川町横内地区）の伝九郎という人物から穂木をもらい受け、長沼地区に持ち帰って栽培が始まったものとされる。実際、三川町横内地区にはかなりの樹齢の伝九郎の樹が現存し、鶴岡市長沼地区には庭木や散在樹が比較的多く認められる。以来、伝九郎は両地区を中心としてかなりの量の果実が生産され、湯ざわし（温湯脱渋）されて、鶴岡や酒田の町場で販売されていたようである。やがて、明治20年頃に庄内柿が導入されると、伝九郎は庄内柿へと急速に更新され減少したと考えられる。それ以降は、庭木や散在樹の果実がほそぼそと自家消費されてきたようであるが、数年前かつての主産地であった長沼地区で生産復活

の動きがあり、現在少量であるが同地区内で懐かしの特産物として販売されるようになっている。

栽培方法と収穫時期：かつては樹園地生産されていたものと考えられるが、現在では庭木や散在樹の果実を収穫して脱渋し、自家消費しているケースがほとんどであるので量は多くない。脱渋方法は現在でも湯ざわしを中心であるが、脱渋後の日持ちは悪く、せいぜい2日ほどである。伝九郎はアルコールではなかなか脱渋しにくい性質を持つ。果実の収穫期は通常11月中旬である。

伝統的な食べ方：古くから湯ざわしにして利用されてきた。かつて三川町や旧藤島町での産地で収穫された果実は、湯ざわしにしたのち、リヤカーで鶴岡や酒田方面に運ばれ販売されていた。干し柿の加工されることも多かったようである。

苗木の確保と繁殖：三川町横内地区、鶴岡市長沼地区や酒田市近郊集落にはかなりの樹齢の伝九郎が現存するので、穂木を採取して接ぎ木で増やすことは可能である。特産品としての生産をさらに発展させるためには、より果実の大きい、果形の乱れの少ない個体を選抜してから繁殖を図る必要があると考えられる。

2 平核無ガキ

現地での呼称：庄内柿（しょうないがき）



平核無（庄内柿）の果実。整った方形で無核（種なし）の不完全渋ガキ。

生産地：庄内地方一円で栽培されている。同地方は平核無の産地としてはわが国の北限にあたる。鶴岡市内では羽黒町松ヶ岡地区や谷定地区などで生産が多い。

特徴：わが国で栽培される渋ガキのうち最も代表的な品種である。種子がない（単為結果する）のが一番の特徴。果肉は緻密かつ多汁で美味である。

歴史と現状：庄内柿は明治20年頃、(旧)鶴岡市に住んでいた鈴木重光氏が新潟県より導入した苗木の中から選抜し、これを庄内柿の生みの親といわれる酒井調良氏が庄内地方に精力的に普及したものとされる。ただし、これには異説もあり、東田川郡(旧)余目町に住んでいた佐藤清三郎氏が山形県庁から配布を受けて育てていた果樹苗木の中から酒井調良氏(前出)が選んだものであるという説もある。庄内柿の原木は鶴岡市鳥居町に現存し、同市の天然記念物に指定されている。なお、平核無(八珍ともいう)の原木は新潟県新津市に現存する。現在、庄内一円で栽培されている(特に鶴岡市羽黒地区、谷定地区、酒田市黒森地区などに多い)が、近年は栽培を放棄して放置される園地も目立ち始め、栽培面積、生産量とも次第に減少傾向にある。

栽培方法と収穫時期：無核(種なし)品種であるため、受粉樹を混植したり、人工受粉したりする必要もなく栽培しやすい。収穫



残雪の月山と庄内柿の新緑（鶴岡市羽黒地区）。

時期は庄内地方では通常10月中下旬から11月上旬である。また、渋ガキであるため収穫後に脱渋処理が必要である。以前は焼酎やエタノールを用いたアルコール脱渋がほとんどであったが、十数年前頃からは二酸化炭素を脱渋剤とした炭酸ガス脱渋を産地で行って脱渋を確認してから出荷するのが主流になっている。最近、固形アルコール入りのポリ袋を樹上で果実ごとにかけて脱渋したものを「柿しぐれ」と名付け、差別化商品としてのブランド化を推進している。

伝統的な食べ方：以前アルコール脱渋が主流であったころは、脱渋処理中の果実を貨物列車に乗せて主に北海道市場に運んでいた。現在は、アルコールで脱渋するのはほとんどが自家用である。そのほか、干し柿やあんぼ柿に加工することも多い。

苗木の確保と繁殖：通常は接ぎ木で増やす。台木は共台(他のカキ品種の実生苗を用いることが多い)が普通である。果樹は接ぎ木によって繁殖するうちに突然変異(芽条変異という)を起こすことがあり、庄内柿にも旧藤島町(現鶴岡市)で石橋早生、旧羽黒町(同)で孝子丸などの早生の系統が見つかっている。

3 ギボウシ

現地での呼称：うるい（うれい、うり、うりば）



1) オオバギボウシ栽培種



2) コバギボウシ栽培種



3) オオバギボウシの開花（6月下旬）



4) コバギボウシの開花（8月上旬）



5) 促成栽培



6) 収穫物

生産地：鶴岡市域では楡引地区、西郷地区などで生産が比較的多い。県内では遊佐町、最上地域、東村山地域が主産地である。

特徴：ギボウシはユリ科ギボウシ属植物全般を指す標準和名である。ギボウシ属は東アジア特産の多年生草本植物でわが国にも13種以上が自生している。しかしその内で東北地

方に自生しているのはオオバギボウシ（トウギボウシとも呼ばれる）、コバギボウシ（タチギボウシはこの変異種）、イワギボウシぐらいであるが、イワギボウシは東北南部以南に自生が限られるとされ、庄内地方で自生が見られるのはオオバギボウシとコバギボウシぐらいである。

オオバギボウシは葉身が広い楕円形をしているが、葉身基部は急に狭まって幅の狭い葉柄につながっている。一方、コバギボウシの葉身は全体に小さくて幅が狭く、葉身基部は幅が次第に狭くなって葉柄に流れていき、葉身と葉柄の境目がはっきりしない。

花序は総状花序で、オオバギボウシの花序は大きく、多数の淡赤紫色の花を付ける。コバギボウシの花序は比較的小さく、濃赤紫色の花を付ける。いずれの花序も観賞価値は高いが、ギボウシが好んで庭園に栽植されるのは、葉が横に広がって地面を覆う、グランドカバーとして役割のためであろう。そのため葉にも観賞価値のある斑入種が好まれ、全国的には様々な斑入の栽培種が名所旧跡や寺院などの庭に伝わっている。

自生種は結実するが、栽培種の中には立派な花序を形成するが、全く結実しないものもある。しかし、ギボウシは一般に株分けによる栄養繁殖が容易で、増殖率も比較的高く、また栽培種は遺伝的に純系ではないので、栽培種の維持は栄養繁殖で行われている。

歴史と現状：ギボウシは自然交雑による変異や、斑入の変異が生じやすく、それらの変異種の中で利用価値の高いものが栽培種として伝えられてきた。県の内陸地方では食用ギボウシの栽培種としてウルイとギンボの2種類を区別しているが、ギンボはオオバギボウシ、ウルイはオハツキギボウシ（栽培種）に相当するとされる。庄内では食用のギボウシ全般を今ではウルイと称しているが、その他の庄内で使われている（あるいはかつて使われていた）ウルイの呼称（方言）にはウレイ、ウリ、ウリバなどがある。

米沢産物集（1736年編纂）には菜類のなかにウルイが挙げられているが、羽州庄内領産物帳（1735年編纂）にはウルイは見あたらない。ギボウシの山菜的利用はきわめて古くから各地であったと考えられるが、食用としての販売のための栽培は、県の蔵王山系に近い地域で始まったと推定され、庄内での栽培は内陸地方で栽培されている栽培種の苗を導入して始まったようである。しかし、その後地

元の自生種も含めて、苦味の少ない食用に向けた系統の選抜利用が進められた。

現在の庄内での食用向けの栽培は、主としてオオバギボウシかそれに近い栽培種が利用されているが、一部でコバギボウシに近い栽培種が使われている。

栽培方法：露地栽培と促成栽培が行われている。栽培はマニュアルに従って行われており、その詳細は「新やまがたの野菜づくり」（2004年4月山形県農業振興機構発行）などを参照してもらいたい。促成栽培では、晩秋に掘り上げた根株を12月から2月にかけてハウス内のベットの伏せ込み、葉を軟白伸長させるためにモミガラを厚く覆土して、1か月前後加温栽培する。収穫期は1月から通常3月までである。露地栽培では収穫期が4月から5月になる。

なお最近、最上地域の促成栽培ではモミガラで軟白する替わりに、100%遮光可能な被覆資材をトンネル状に収穫時まで覆って軟白する方法が行われている。この栽培では葉全体が黄化ないし白化状態で収穫され、収穫物には苦味が全くなく、スティックやサラダとして生でも食べられる。

収穫時期：1月から3月。露地栽培では4月から5月。

伝統的な食べ方：おひたしが最も普通の食べ方であるが、浅漬けもおいしい。その他にあえ物、油いため、煮物、天ぷら、汁の実などに利用されている。なお前述の、遮光トンネル下で促成され、全体が軟白された物は、生で塩や好みのドレッシングなどをかけて食べられている。

種子の確保と入手：秋に葉が黄変してから根株を掘り上げ、秋の内に株を分割して1芽以上付けたものを畑に植え付ける。根株は自生のものを使用しても良いが、苦味の少ない栽培種を生産者から得るのがベターである。

4 赤飯ササギ

現地での呼称：せきはんささぎ



生産地：旧鶴岡市、櫛引地区、羽黒町地区を中心に古くから栽培されてきた。

特徴：アズキに比べて皮がかたく加熱したときに胴が割れにくい。つる性。赤飯にすると上品なピンク色に仕上がる。

歴史と現状：国内ではササゲは平安時代から利用され、主に関東以南で栽培されてきた。栽培北限は秋田県と岩手県あたりといわれている。庄内ではいつ頃から栽培されてきたかは不明である。

栽培方法と収穫時期：播種は5月連休明け、収穫は8月の盆から9月ころ。

伝統的な食べ方：年配の人が、アズキを使っ

た赤飯をみると、「あや、アズキかや」と不歓迎を示すほど、庄内南部地域では赤飯用のササゲである赤飯ササギが浸透している。赤飯ササギは赤飯にしたときに胴が割れにくいことから、城下町のしきたりで武士が縁起を担ぐ意味でも古くから利用されてきた。また、赤飯用として、鶴岡市由良や三瀬では本系統とは別の金時ササゲが、庄内町（旧立川町）では黒アズキを利用する人もいるようである。

種子の確保と入手：鶴岡市内にある丸金修文種苗などの種苗店や産直で入手できる。

5 大滝ニンジン

現地での呼称：おおたきにんじん



大滝ニンジン（左）とその種子（上）
（写真：東海林晴哉氏撮影）

生産地：鶴岡市小真木

特徴：外形は根部の肩の直径が 5-6cm、長さは約 30cm、重さ 200 g ~ 250 g の短形の長根種で、肥大早く多収、肌色は鮮紅色である。草勢強く耐暑、耐病性共に強く作りやすい。肉質柔らかく甘味がある。早播抽苔性が強いいため早播き出来ない。

歴史と現状：鶴岡市小真木の故・大滝武氏が昭和30年代に東洋系ニンジン品種の‘金時’を作り易いように選抜育種したものである。種子は鶴岡市内の松柏種苗で昭和40年から56年まで販売され、長ニンジンとして勝福寺ニンジンと共に、鶴岡市内外で栽培された。しかし、今ではこの品種を作出した大滝家1軒だけで、約1a自家用栽培されているのみである。

栽培方法と収穫時期：播種期は7月1日～10日に、堆肥、元肥を施した畦幅90cm、畦高12cmの短冊形の高畦を作り、75cm幅の2条筋播き

とする。間引きは8月下旬まで3回おこない最終的に株間は21cm間隔の1本にする。追肥は9月上、中、下旬に各1回おこなう。土寄せは2回おこない、1回目は間引き終了後、2回目は9月下旬におこなう。収穫は11月上旬から始まり雪の降る前に終了する。冬期間の根菜として主に自家用として食する。

種子の選抜：種取り用のニンジンの選抜は、畑で収穫した物から、肩が真っ直ぐ張って、長形逆三角形の形質を持つニンジンを選抜し、ネズミの来ない畑に仮植し、春に本畑に植え付ける。その株から7月末に種子を採取する。種子を風乾後、紙袋に入れ貯蔵すると約2年間は発芽する。

伝統的な食べ方：特になし。

種子の確保と入手：種取りを行っている農家は大滝家だけであり、勝福寺ニンジンのように今にでも絶滅する恐れがある。種子は一般には入手不可能である。

6 松尾の赤ネギ（絶滅）

現地での呼び名：あかねぎ



生産地：鶴岡市松尾で 2007 年 10 月時点で 47 戸中 2 軒が栽培していたが、現在は栽培する人がなくなった。

特徴：地下部が鮮やかな赤色になる。生だと辛味が強いが、加熱すると甘くなる。分けつは多いが、赤さび病に強い。

歴史と現状：明治 23 年生まれの孫祖母は 86 歳でなくなったが、生前に自家採種を続けながら、茎が太く、赤色が鮮やかなものを選抜

した。由来は不明。

栽培方法と収穫時期：栽培に 2-3 年かかる。定植時に深植えしすぎると腐りやすい。

種子の選抜：選抜と採種をきちんと行わないと赤色から茶色に変化しやすいので注意が必要である。

伝統的な食べ方：風呂吹き大根にのせる甘味噌にこのネギを加熱して加える。

7 ヤグラネギ

現地での呼び名：やぐらねぎ



生産地：庄内地方では農家などが昔から自家用に栽培している例が見受けられるが、販売はされていない。

特徴：普通のネギは花茎の上端に、多数の花が付き、これをネギ坊主と呼んでいるが、ヤグラネギではこの位置に小さな苗が5～30個程度形成され、通常花を付けない。多年生で分けつもするため、繁殖は分けつしたものを株分けしたり、花茎上の小苗を取って植え付けて行う。小苗が現れるのは4月下旬から5月上旬にかけてであるが、小苗はその後徐々に

大きく成長する。7～8月になると花茎が黄変倒伏して、小苗は地上に落ちそこで発根して独立個体になる。

冬期の積雪下では地上葉はほとんど枯れるが、地表付近で新しい緑葉の伸長が見られ、また植物体内部で（花茎に付く）小苗原基の分化・発育が進む。

夏期には東北地方など夏が比較的涼しい地域では葉の生育が比較的旺盛であるが、西日本では高温のため生育があまりよくない。

歴史と現状：江戸時代の農書や本草書などの多くの文献に記載があり、また昭和26年の調査では38種の地方名が挙げられていて、昔は小規模な栽培があちこちで行われていたと推察される。その後栽培が廃れていったが、夏が比較的涼しい東北地方では、一昔前まで夏の葉ネギとして利用されていた。しかし現在では、自家用の栽培をまれに見かけるだけになった。

栽培方法と収穫時期：花茎上の小苗がある程度生育した6、7月に小苗を切り取って植え付ける。するとすぐに生育するので、夏期には比較的柔らかい葉が利用できる。施肥などはネギに準じる。

伝統的な食べ方：葉ネギとして、緑葉が利用される。

種子の確保と入手：栽培者から6、7月頃に小苗を分けてもらう。

8 與治兵衛キュウリ

現地での呼称：よじべえきゅうり



左 3 本が與治兵衛キュウリ、右 2 本は一般的な F₁ キュウリ



上：與治兵衛キュウリ（左 3 つ）と市販のキュウリ、下：伝統的に精霊（しょうろう）馬に使われてきた



與治兵衛キュウリで作られた精霊馬。お盆に仏壇に供えられる。足はカヤ、耳はナンテン、鞍はコンブ、尾はススキからなる。

生産地：

(ア) 栽培地：鶴岡市温海地区小国

(イ) 五十嵐孝昭さんほか2名（2006年は五十嵐孝昭さんのみ）。

(ウ) 栽培面積：自家用なので不明。おそらく合計5a未満。

特徴

長さ20cm余り、太さ7cm程度。半白で、白イボ。完熟すると30cm近く、太さはビール瓶くらいになる。着果は不規則で飛び節成り。つる首付近にやや苦味があるが、非常にみずみずしく、濃厚な味と香りを持つ。置き漬けにすると身がやせてしまうため、生食にむく。

金沢市の伝統野菜「加賀太キュウリ」やその派生系統である富山県高岡市在来の「どっこ」に似ている。鶴渡川原キュウリなどの大部分のシベリアキュウリは完熟すると果実表面に網目模様が現れるのに対し、與治兵衛キュウリ、加賀太、どっこはシベリアキュウリ類縁系統でありながら、網目模様が現れない点で一致している。生食用と盆の精霊馬として利用されている。

歴史と現状

養蚕が盛んに行われていた大正時代の始め頃、小国の五十嵐與治兵衛家に温海の峠ノ山から婿が来て、その人が養蚕と桑の栽培法に

関する先進的な技術を学ぶために、新潟県の村上へ通った。そこから種をもらい受け、代々門外不出のキュウリとして大切に伝えてきたものである。現在は五十嵐孝昭さんの家で大切に守り継がれている。

栽培方法と収穫時期

播種期は5月のゴールデンウィークころに行い、盆の精霊馬の季節に間に合わせている。2006年ころは7月はじめに播種し、7月15・16日に定植し、盆のころには3番果を収穫していた。

自家採種のコツは自然に落下するくらいまで完熟させた一番果から来年用の種子をとる。そのような果実の種子は茶色味を帯びている。白い種ならまだ未熟である。

伝統的な食べ方：

生で食べる。もろみやみそをつけて食べたり、なますやサラダで食べる。また、味噌を氷水で溶き、キュウリの薄切りを浮かべた夏の伝統料理「冷や汁」としても食べる。水分が多いキュウリなので、塩漬けすると実がやせてしまうため、漬物では食べない。

種子の確保と入手：

種子の入手は一般的には不可。自家採種をしているのは集落で五十嵐孝昭さん一人のみである。

9 外内島キュウリ

現地での呼称：とのじまきゅうり

上段) 外内島キュウリの果実。



中段左) かつて民田地区では民田ナスの育苗ベッドの脇（手前）で同時に外内島キュウリの苗を育て、民田ナスの苗の出荷が終わるとそこに支柱を立て、外内島キュウリの畑とした。



下段左) 果実収穫用の道具

下段右) 庄内農業改良普及センターが試作した乳酸発酵のピクルス漬け



生産地：鶴岡市外内島、伊勢横内、三和、越中山、高坂（山形大学やまがたフィールド科学センター）など。正確な栽培面積や生産量は不明だが、市内の栽培者あわせて10a前後、1 tあまりである。

特徴：半白の短形キュウリ。みずみずしく、皮が薄く、肉厚で、好ましい歯ざわりが特徴。尻部が乳白色になる黒イボキュウリで、果実25×6cm程度の長楕円。淡緑。成熟すると尻や肩部から褐変しやすい。やや苦味がある。

歴史と現状：来歴は不明であるが、現生産者の話では少なくとも大正時代には栽培されていた。

外内島の上野武さんは、2003年ころ、純系に近い外内島キュウリの種子を守っていた。現在も栽培し続けている。

伊勢横内の阿部正一さんは数年前から外内島キュウリの保存と生産を行うようになった。2015（平成27）年に鶴岡市農政課が外内島キュウリの栽培者を募集し、それに応じた7人が外内島キュウリ保存会を設立した。阿部さんはその代表を務める。2017年、保存会のメンバーは6名で鶴岡市の旧鶴岡地区はもちろん、朝日地区、羽黒地区、楡引地区、藤島地区にもいる。

2009年ころから鶴岡市立斎小学校で教育のために校庭で外内島キュウリの栽培が始まった。ま

た2012年ころから阿部正一さんの指導のもと山形県立鶴岡高等養護学校でも教育を兼ねた外内島キュウリの栽培が始まり、漬物店「佐徳」が購入するといった交流活動が行われている。

栽培方法：

播種は5月上旬で収穫は7月上旬から末ころまで。段まきして6月播種すると9月ころまで収穫は可能。根が浅く弱いので、昔は定植のときに苗を2本抱き合わせにして植えた。つるは3m程度の高さまで伸びる。

伝統的な食べ方：漬物のほか、なます、サラダにも用いる。

種子の確保：自家採種による。

購入できる場所：市内漬物店「本長」が味噌漬けやピクルス漬けに加工している。

また、市内農家が栽培した生食用の外内島キュウリがJA鶴岡の直売所「しゃきっと」や「苗津」店などでも販売されている。

湯田川温泉の女将の会、鶴岡市が毎年企画している食の祭典「鶴岡ふうど駅スポ」などからの引き合いもあり、外内島キュウリの需要は年々増加しているようである。

10 温海カブ

現地での呼称：あつみかぶ



温海カブの葉と根部の様子



温海カブの花。ゴールデンウィーク頃、一霞にて



温海カブの火入れのようす。一霞にて



焼畑で育つ温海カブ

特徴：赤い丸カブで肉質が良くしまり、適度な甘さと辛さを持っており、漬物に向く。葉は開き、表面に毛がある。B型種皮をもつ。

生産地：温海カブは旧温海町を中心とする庄内地方の焼畑地と普通畑、さらに新潟県山北町の焼畑地で栽培されているが、流通上、温海地区で焼畑栽培されたものだけが「温海カブ」の名称が使われ、それ以外は「赤かぶ」という名称が使われている。

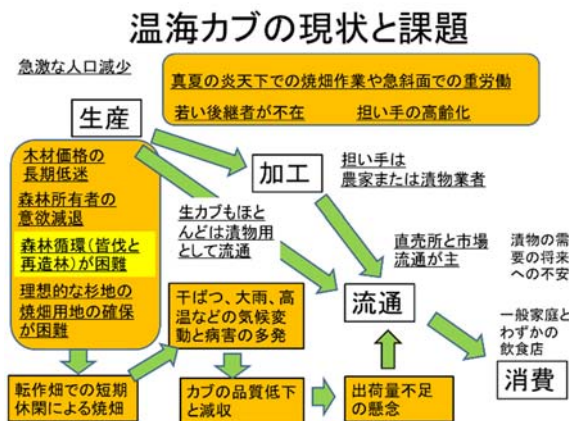
歴史と現状：温海（あつみ）カブの来歴は不明であるが、山形県に現存する在来野菜の中でも最も古い歴史を持つものの一つである。松竹往来（1672）に「温海蕪」の記載があることから、300年～400年前にはすでに温海の

特産物であったことがわかる。また、江戸時代の寛政・文化（1800年前後）の古文書にカブ1個が4文に相当（18個で米一升到相当）したことが記されており、当時から商品価値が高かったことを物語っている。鶴岡市温海地区（旧温海町）の焼畑で古くから作られてきたが、現在、庄内全域の市町村の転作畑で大量に生産され、「庄内赤カブ」の名称で甘酢漬けに加工、県外にも出荷されている。

栽培方法と収穫時期：温海地区では今も食味の良いカブを生産するために焼畑にこだわって栽培を続けている。8月のお盆前後に火入れをおこない、火入れ後の当日か翌日に種子を播く。途中、間引きを1-2回おこなって、

適当なサイズになったカブを順次 10 月から 11 月末（降雪前）まで収穫する。

課題: 焼畑にする杉の伐採地が杉材の価格低迷にともなって杉の焼畑地を確保するのが困難になったため、現在は転作放棄地あるいは過去の焼畑放棄地の雑草を焼いて焼畑にしている例が多い。また、つらい作業が伴う焼畑そのものも次世代の担い手を確保しにくくしている。温海カブの甘酢漬けは県外でも広く人気があり、需要も大きい。焼畑地と担い手の確保の将来を考えると焼畑で作られる温海カブの存続は不安な状況にある（下図「温海カブの現状と課題」）。



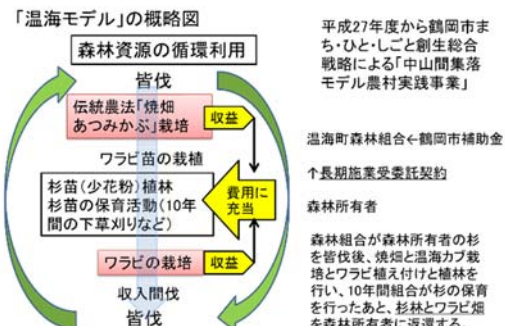
取り組み: 温海カブのブランド力向上を図る目的で 2013（平成 25）年ころから、鶴岡市役所温海庁舎、庄内たがわ農協温海支所、山形県農業技術普及センター、一霞あつみかぶら加工所、温海町森林組合、道の駅「しゃりん」、産直「キラリ」などからなる「焼畑温海かぶブランド力向上対策協議会」が設立され、種子やカブの品質向上、温海かぶのロゴマークの作成と普及、販売先の開拓などを行ってきた。

また森林所有者が伐採後の再生林とその後の保育経費の負担を軽減することで人工林の若返りによる森林資源の循環を図りながら焼畑の温海カブの伝承にも取り組むことを目的として、温海町森林組合が平成 27 年度から「中山間集落モデル農林業実践事業」を実施している。それは組合が森林所有者と長期保

育契約を結び、植栽から 10 年間の保育を行う。その間、焼畑栽培の温海かぶとワラビの栽培と販売を行い、その収益を保育の経費に充てて持続性を確保しようとする試みである。

森林組合が育てる「焼畑あつみかぶ」

～豊かな森林を作り育てる焼畑農法による無農薬野菜～



温海町森林組合の資料から引用・改変

伝統的な食べ方: アバ漬け、たくあん漬けとなますである。アバ漬けは味噌と塩でつけ込む方法で、甘味付けに糀や柿の皮を入れることもあった。しかしながら、昭和 50 年代くらいから甘酢漬けに置き換わり、いまではアバ漬けもたくあん漬けも作る人はほとんどいなくなった。カブを細く千切りにしたなますは今でもしばしば食される。

甘酢漬けの出荷期間: 旬は 10 月中下旬から冬期間であるが、一部周年で供給されている。



種子の確保: 温海町外で栽培される温海カブの種子も一部の例外を除いてほとんど全て鶴岡市一霞の農家の自家採種による。農協や種苗店を通じて入手可能。

11 田川カブ

現地での呼称：たがわかぶ



左上) 田川カブの草姿
左中・下) 田川カブの焼畑
上) 田川カブの春の風景



上と右上)「焼畑ロード」をめぐるツアー
右) 湯田川温泉旅館で提供される「かぶ御膳」ますや旅館にて

特徴: 温海カブよりも皮がやや厚いが、扁平度が強く、色が非常に濃いのが特徴。理想的なカブの形態基準は茎葉の付け根がカブに占める面積が小さく、カブの下部から支根の少ない細い根が1本長く伸びるようなカブである。

生産地: 鶴岡市田川地区

栽培方法と収穫時期: 杉の伐採後地で行われる焼畑栽培にこだわって8月の上中旬に火入れ・播種し、10月頃から降雪(12月頃)まで収穫を行う。

歴史: 田川地区少連寺で赤カブの生産が始まったのは明治34年。当初、温海カブの種子を温海町温海川から毎年購入していたが、昭和25年ころから購入を改め、少連寺の故・榎本勝子さん(87歳、2004年9月1日時点)らが中心になって自家採種しながら現在のカブを選抜育成した。

以前はもっぱら自家用であったが、JA鶴岡で田川カブを集荷して売ようになったのは昭和53年(1978)で守屋支所長である(『少連寺の歴史』)。守屋氏と当時の農協理事が田川に特産物を作ろうということで田川の焼畑カブの生産と販売に力を入れた。農協に出荷したものを三川の市場に運んで売り込みに力を入れたが、色が濃く硬そうに見えるところからなかなか売れず、彼らは榎本勝子さんを含む農協婦人部に漬物にするよう勧めた。農協販売課と生協を通じて販売の道が開けた。

生産の現状: 杉の伐採地あとで良いカブができるが、近年は杉材の価格低迷で伐採地跡がなく焼畑が非常にやりづらいう状況にある。その一方で、伝統的な焼畑にこだわって「田川100年カブ」、つまり同じ場所では100年に一度しか栽培しないことをキャッチフレーズにして付加価値を高める取り組みをしている(JA鶴岡田川焼畑赤かぶ専門班、班長:長谷川喜三氏)。

JA鶴岡田川赤かぶ漬グループは1984(平成59)年に発足し、「焼畑赤かぶ漬」を販売。2007(平成19)年に「やまがた農産加工準大賞」を受賞。前年(平成18年)に田川カブの茎立ち菜とカブを漬物にした新商品「春摘み菜」を販売したが、変色しやすく日持ちがしないため販売をやめたとのこと。

漬物の販売先: 農協の販売課、県内の農協(山形、酒田、鶴岡)、大阪のイカリスーパー、東京のうなぎ店など

食べ方: 伝統的にはぬか漬けで食べられてきた。平成以降は日持ちのよい「甘酢漬け」と称される漬物が主流になった。

その他: 国道345号線沿いに藤沢カブ、田川カブ、温海カブの焼畑地が並ぶことから、その沿線を「焼畑ロード」と名付け、鶴岡ふうどガイドが案内するツアーが2015年から始まった。2017年からは新潟の観光会社(ハミングツアー)がそれを商品化した。

12 藤沢カブ

現地での呼称：ふじさわかぶ、とうげのやま



上左) 藤沢カブの草姿 上右) 藤沢カブの立毛姿
中左) 藤沢カブの畑風景 中右) 藤沢カブの春
下左) 藤沢カブの火入れ かまぼこ（アーチ）型に火を入れるのが山火事防止のコツ
下右) 火入れ終了直後。地面が灰で覆われる

生産地：藤沢カブの生産地は現在鶴岡市内の2カ所、藤沢地区の焼畑地と下川地区の砂丘地である。ただし、後者の栽培は平成以降に始まったもので、藤沢地区の生産量を補う形で漬物会社と契約して行なわれている。

特徴：地上部の根の部分が赤く着色する長カブで、丸尻になる。皮が薄く、上品な甘味と辛味を持つのが特徴。

栽培方法と収穫時期：焼畑栽培で8月の上中旬に火入れ・播種し、10月頃から降雪のある12月頃までに収穫。

歴史：いつ頃藤沢地区で栽培されるようになったかは不明であるが、明治の頃には藤沢地区にすでにあったといわれている。藤沢地区では、昭和の末頃までは藤沢カブは「とうげのやま」あるいは「とうげかぶ」と呼ばれ、山形県西田川郡温海町大字鶴岡市小国字峠ノ山からきた嫁が持ち込んだと言い伝えられてきた。

昭和40年代頃までは藤沢地区の全ての農家が毎年焼畑で藤沢カブを栽培していたが、昭和50年代以降は減少の一途をたどり、昭和60年代には藤沢地区に住む渡会美代子氏が自宅近くの普通畑に一坪（3.3平方メートル）程度の面積で栽培するのみになっていた。現在の栽培者の後藤勝利氏によると、後藤氏は昭和の末頃に渡会氏から藤沢カブの種を受け継ぎ、渡会氏と協力して種子の維持を行っていたとのことである。その状態を案じて平成2年に、荘内日報論説委員長であった松木正利氏が藤沢カブの危機的状況を新聞記事にした。その記事を見た、鶴岡市内の漬物業を営む老舗「本長」社長だった（現在は会長の）本間光廣氏が藤沢カブ保存の協力と商品化に関心を持ち、当時藤沢地区で焼畑を続けていた唯一の農家、後藤勝利氏の協力を得て平成5年には10aほどの焼畑栽培が復活し、甘酢漬けの新商品「藤沢カブ」が発売になった。後藤氏が渡会氏から藤沢カブの種子を譲り受けて以来、毎年現在に至るまで藤沢カブの焼畑栽培が続けられている。

生産の現状：伝統的な藤沢の焼畑は同地で生産される杉材を出荷したあとの伐採地で行われるため、伐採面積に応じ

て毎年確保できる生産面積とカブの生産量も変動する。近年は国内の木材価格の低迷によって極度に伐採面積が減り、毎年焼畑地を確保するのが困難な状況にある。2004年の生産面積と生産量は5-6反歩（50-60a）で4-5t、農家4軒6人がその焼畑に共同で生産に関わっている。平均収量は一反あたり約800kgで、温海カブの1000kgと比較するとやや少ない。

食べ方：伝統的には「アバ漬け」、平成以降は日持ちのよい「甘酢漬け」と称される漬物が主流になった。葉も少し付けたまま一緒に漬け込むとより美味しくなるといわれている。

アバ漬けというのは温海カブでも行われてきた地元の伝統的な漬け方で塩と味噌で漬けるのが基本である。藤沢のアバ漬けはそれに加えて在来の渋柿品種「伝九郎」のを渋を抜かない生の果実をそのままザク切りにしたものを入れる。カブと同量かカキの方がやや多いくらいの量のカキと1本丸のままのカブとを塩をふりながら交互に漬け込み、そこに竹製のふごで濾した味噌の溶き汁を上からかけて1ヶ月以上漬けるものである。このような漬け方をすると秋に収穫して漬け込むと食べ始められるのは正月のころになる。しかし漬け上がりを早くしたいときにはさっと湯通し（湯ざわし）したカブを用いたという。

渋柿を使うのは甘味料が貴重品であった時代に甘味付けに利用するためと、カブの辛さを抑えるためであるという。かつて緑茶が高級品であった時代、正月には茶のかわりに甘酒をのみながら藤沢カブのアバ漬物を食べる食べ方が一般的であったという。

間引き菜を塩もみして酢みそとあえると、葉でもカブ独特の辛味が味わえて美味である。

種子の確保：農家の自家採種による。一般には流通していない。



藤沢カブの甘酢漬け



藤沢カブのアバ漬け

13 宝谷カブ

現地での呼称：ほうやかぶ



山形庄内在来野菜 宝谷かぶ
売 蕪 券



宝谷かぶ主募集 (ほうや かぶぬし)

在来野菜は大事だけど、使う人・買う人がいなければ作れない！

1口 5,000円 発行総数 20~30口

- 特典
1. 12月上旬から中旬 宝谷かぶ収穫
 2. 収穫量及び売上金の20%を貢献度に応じ個人に分配
 3. 蕪主総会 1月中旬から2月の中旬
寒風と宝谷かぶの競演を楽しむ。(ただし追加料金あり)
アル・ケツチャー / 奥田シェフ / 知懸軒 長南さん

申込・問合せ先 宝谷かぶ主の会事務局



特徴：宝谷カブは幅3-4cm、長さ20cmくらいの青首の白い長カブで腰が曲がった形をしている。肉質が硬い。

生産地：鶴岡市（旧櫛引町）宝谷地区

栽培方法と収穫時期：お盆の頃に焼畑と播種を行ない、霜が降りて以降の11月中下旬頃に収穫する。

歴史と生産の現状：100年以上前から栽培が続いている。宝谷には約50戸の家があり、そのうち20戸はかつて炭焼きを行っていた。炭にする材を伐採した傾斜地を利用して焼畑を行い、そこで宝谷カブを作り、冬の食べ物として利用してきた。貯蔵したカブを俵に詰めて、寒ダラが美味しくなる季節に鶴岡方面へ売りに行き、正月の小遣いを得た。

かつて生産部会も作られたが、カブのひげ根を出荷の際に取り除くのに手間がかかり、もうけに見合わないのていつしか作る人がなくなってしまった。2004年当時は畑山丑之助さんだけが自家用に少量つくっているのみであった。

2005年に焼畑を復活し、2006年に宝谷蕪主の集い（世話人：蛸井弘氏）が発足。生産者よりも消費者を増やすことを目的に蕪券を発行して蕪主を募り畑山さんの宝谷かぶの生産を支えようという試み。蕪券購入者は火入れと種ま

き、収穫体験、試食体験に参加できるとともに、収穫したカブの一部をもらって帰ることができるというものである。この取り組みには、地元はもちろん、北海道、仙台、京都からも蕪主が参加し、集った仲間で宝谷カブのオリジナルレシピ集「幻のかぶ宝谷かぶのカブらないレシピ」を完成させた。宝谷かぶ主の集いは2010年まで続いた。2011年以降は地元で宝谷カブの生産者組織ができたため、その栽培を支援するための組織として「宝谷蕪人の会（世話人：蛸井弘氏）が発足し、2017年11月まで活動が続いた。畑山丑之助さんが90歳目前になり、大面積を栽培するのが容易でないということで宝谷カブ栽培を支援する取り組みは幕を閉じた。しかし同年12月、ひ孫の畑山俊さんが宝谷カブの後継者になりたいと希望したため、宝谷カブの栽培は継承されることになった。

食べ方：塩漬けや粕漬けといった漬物としてだけではなく、煮物にも用いる。カブのサイズがまだ小さいとき、中心の若い葉を数枚つけたカブを丸ごと味噌仕立てで食べる蛸煮と呼ばれる食べ方がある。煮ると、葉もカブもトロッとしゃ食感がおいしい。

種子の確保：自家採種による。一般には流通していない。

