

# 研究室から

【山形在来作物研究会】

幹事 江頭 宏昌



平成十五年の十一月三十日、山形大学農学部  
の教員有志が中心となり、学内外の多大なる  
支援を受けながら、「山形在来作物研究会」  
(略称、在作研)が発足した。在作研は、い  
ゆる研究者だけのための研究会ではなく、在  
来作物に関心を持つ一般の方にも広く開かれ  
た研究会であるところに特色がある。会発足  
当日に記念シンポジウムを開催したところ、  
県内外から約二百二十名の参加があり、会場  
から熱気あふれる質問や意見が多く飛び出し  
た。その後も在作研のことがマスコミで取り  
上げられ、その反響の大きさに驚いている。  
会員は山形県を中心に北海道から九州まで約  
二百六十名いるが、現在も少しずつ増えてい  
る。在来作物に関心が集まる理由として、懐  
かしいとか目新しいという直接的な魅力や地  
産地消運動の高まりが関与しているのは確か  
であるが、地域の食に個性を取り戻したいと  
いう新しい流れが生まれてきているというこ

とも考えられる。

## 在来品種が多く残っている山形県

在来作物を山形県から発信する上で、他県  
にはない有利な点がある。今よりも豊富に在  
来作物が残っていた三十年くらい前に青葉高  
氏が全国に先駆けて県内の在来野菜の情報を  
網羅的に「北国の野菜風土誌」に残している  
点、今でも他府県に比べて多くの在来品種が  
残っている点、さらに県内の在来品種には特  
性や来歴、栽培方法などに極めてユニークな  
ものが多い点である。

## 在来作物を掘り起し

## 産業振興等に生かす

青葉氏は戦後しだいに姿を消しつつあった  
在来野菜が地域の歴史や文化を物語る貴重な  
生きた文化財であるという認識をいち早く広  
めた方である。氏の著書「北国の野菜風土誌」  
に記載された山形県の在来野菜の名前を数え  
たところ、約三十年前には百種類以上存在し  
たことが分かった。青葉先生の記載を元に、  
ここ二、三年私が調査したところ、山形県の  
在来野菜はまだ六十種類以上は残っているこ  
とが明らかになった。しかし、それらの栽培  
を担っているのは主に七十歳以上の高齢者で  
あり、同じ家族の次世代は栽培を引き継ぐ意

志がないことが多い。このまま十年くらい経  
てば、山形県の貴重な財産が大幅に消失して  
いくことは想像に難くない。

## ユニークな来歴、栽培方法の野菜

山形県の在来野菜は特性や来歴、その栽培  
方法について実にユニークである。食味が優  
れることで有名になった鶴岡市のダダチャ  
豆。ダダチャ豆にはその親戚系統も含めると  
二十種類以上が存在し、食味や収穫期は少  
ずつ異なっている。中にはエダマメ子実内の  
糖やアミノ酸といった食味成分の含量が、少  
なくとも日本全国でトップクラスの系統もあ  
る。また庄内にはカラドリイモやモウソウの  
ように南方にルーツを持つ在来野菜と鶴渡河  
原つどがわらキュウリや温海カブなどのように北方に  
ルーツを持つ在来野菜が混在しており、古く  
から豊かな食材に恵まれていたことがうかが  
える。美味を生み出す山形県独特の栽培方法  
としては、カラドリイモの水苗代栽培(ただ  
し鹿児島県以南にはある)、さまざまなカブの  
焼畑栽培、米沢の多雪を利用した雪菜の軟化  
床栽培などがあるが、他府県においては効率  
化の波の中でそのような栽培法はほとんど消  
滅してしまっている。このほかにも山形県に  
は根菜、葉菜、豆類、穀類、果樹類など魅力  
的な在来の作物資源が豊富にあり、地域の歴  
史や風土と密接にかかわり合いながら特色あ  
る食文化を今日に伝えているのである。

## 記録、収集、評価、保存が急務

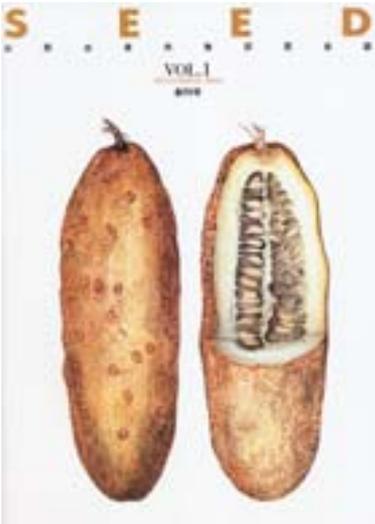
近年悩ましいのは地域に長年培われてきた  
さまざまな生活の知恵が、やはり効率化・近  
代化の波に押されて上の世代から若い世代へ

十分に伝わらなくなったことである。作物の種子を次の世代に伝え栽培すること、種だけではなく伝わるのではなく、栽培や利用に関するノウハウも伝わることにはほかならない。つまり在来作物を見直し利用の道を開くということは、やや大げさにいえば地域の文化を守ることに繋がると考えるのである。

以上述べてきたような現状を踏まえ、農業生産県としての山形県の魅力をさらに高めるためにも、在来作物の組織的な記録・収集・評価・保存が急務であり、県内の在来作物を総合的に研究する組織が必要であると決断し、在作研の設立に至ったのである。

### 研究会は三つの目標を掲げて活動

研究会には研究、開発、普及の三つの部門がある。研究部は在来作物に関する学術的な研究と情報収集、開発部は新しい調理法や加工方法の開発など、普及部は栽培指導、種子



山形在来作物研究会誌「SEED」創刊号の表紙。絵は鶴岡の在来野菜、外内島キュウリの完熟果。ボタニカル・アーティストの高橋香奈氏による。

生産、品種改良、食文化交流活動などを行うことになっている。今後、昨年に引き続き会報の発行とシンポジウムの開催に加え、各部門内、部門間の会員同士の交流も図りながら次のような大きく三つの目標を掲げながら活動を進めていく予定である。

#### 一、豊かな食材の利用と提言

かつてはダイコンでも、漬物用、薬味用、煮物用といった用途に合った品種が決まった季節に存在した。旬が感じられ、用途に応じた品種を選んでおいしく食べることで、本来の豊かな食生活ではないだろうか。また、漬物用など若い世代があまり利用しなくなった食材でも、現代の食生活にマッチした調理・加工法を提案していくことで利用を拡大できると考えられる。さらに観光客にとっても在来作物はその土地の魅力を高めるきっかけになるだろう。

#### 二、有用な遺伝資源を探索・評価・保存

地域オリジナルの新品種を生み出すためには、地域の自然環境に順応してきた在来作物を探索し特性評価を行いながら多様なものを保存しておくことが望ましい。ただし現在は評価されなくても、時代の価値観の変遷とともに将来評価されることもあるので取捨選択は慎重に行う必要がある。また魅力的な特性を持つものは料理の食材や加工産品としての利用も考える。

山形大学農学部附属農場を中心に種子の保存を行うとともに、本年度から生きた作物が見学できる展示圃および資料展示コーナーを開設し、一般の方々の見学を歓迎する予定である。

五十年、百年先の人々が現在の在来作物の

栽培・利用方法を知って役立てることができるとような山形の在来作物データベースの構築を行う。

#### 三、地域の歴史・文化の発掘と継承

一つの在来作物がある地域に伝来して利用されてきた事実を、学際的な視点から調査・記録・考察していく。その成果は地域の教育資源や観光資源としても役立つであろう。

### 『新しい種』を地域社会に『が欲しい』

昨年、研究会誌「SEED」を創刊した。会誌名には、消えゆく在来作物の種（SEED）を守り伝えると同時に、在来作物を通じて、教育、農業、食品加工や観光産業など多くの分野に新しい種（SEED）を播きまくっていききたいという願いを込めた。生まれたばかりの会であるが、多くの方に参画いただき、より魅力的な活動が展開できるようにご支援をいただければ幸いです。

### 江頭 宏昌（えがしら・ひろあき）

山形大学農学部生物資源学科助教授。  
昭和39年北九州市生まれ。  
平成2年京都大学大学院修士課程修了後、山形大学農学部助手。  
平成13年より現職。博士（農学）。  
主な研究領域：植物遺伝資源学。植物育種学。  
主な活動：山形在来作物研究会幹事、エダマメ研究会幹事、藤島町伝統野菜探索研究会副会長。