

INTERVIEW TIME

江頭 鶴岡の在来作物として多くの人々が真っ先にイメージするのは、ただちや豆でしょう。ルーツになって

鶴岡名物を生んだ、
試行錯誤とお殿様の言葉。

江頭 鶴岡の在来作物として多くの人々が真っ先にイメージするのは、ただちや豆でしょう。ルーツになって

佐藤 何か狙いがあったんですか？
江頭 できるだけたくさんの人に心を寄ってもらいたいというのが、一番の狙いです。歴史的な条件がないので、おじいちゃんおばあちゃん世代から生きた話が聞けることもあり、それは継承への足がかりにもなりますからね。

農家たちの手に
守られ根づいてきたもの。

佐藤 在来作物とは、こういった作物なんですか？

江頭 種採りや挿し木など、種や苗の管理が生産者の手で行われていること、2世代以上にわたり栽培されていること、この2つの条件をクリアするものを、私たちが在来作物研究会では「在来作物」と定義しています。生態学上の外来種に対する「在来種」とも、歴史の長さなども条件に含めた「伝統野菜」とも違った意味の言葉で、あえて条件をゆるく設定しています。

Supported by
庄内広域行政組合、山形県庄内総合支庁

魅力の食の庄内
若者が発見！

庄内オイシズム

Shonai Oishism 7



○月×日(△曜日)

先生…江頭教授
生徒…鶴岡報道部

在来作物
とは？

山形在来作物研究会 × 鶴岡南高校報道部

在来作物の歴史、
友だちにも
伝えていきたい！
在来作物を通して、
文化や知恵を
伝えていきたい！
作物にまつわる
ストーリーが
素敵なものばかり！
レシビア案に
チャレンジ
してみました！



鶴岡南高校2年
ゆりあ
堀口 夢さん

鶴岡南高校2年
ねね
百瀬 寧々さん

鶴岡南高校3年
まひる
佐藤 真向さん

山形大学農学部 教授
山形在来作物研究会 会長
ひろあき
江頭 宏昌さん

約180品種ある山形県の在来作物、その半数は庄内で育てられてきたもの。山形大学農学部で教鞭を執りながら、料理人や市民と一緒に在来作物の活用・保存に取り組む江頭宏昌さんにお話を伺いました。

いるのは、今から160年ほど前に新潟から入ってきたと考えられている「八里半」という枝豆です。
百瀬 変わった名前ですね。
江頭 実はこれ、当時のおいしい作物の代名詞「栗」を意識して付けられた名前です。「里」というのは、当時の距離の単位で、「栗(九里)」には及ばないが、匹敵するくらいおいしい」という意味が込められています。
百瀬 最初からだだちや豆と呼ばれていたわけではないんですね。
江頭 八里半を栽培していた農家が小真木にいて、その息子が品種改良を重ねた自慢の豆を、当時の酒井家当主忠篤公に献上したことがきっかけで、だだちや豆の元になる名前が生まれました。忠篤公がその豆のことをとても気に入って「また、あのだ(お父さん)の豆が食べたい」と言ったことから「だだが豆」という名前で広まったと考えられています。



INTERVIEW TIME



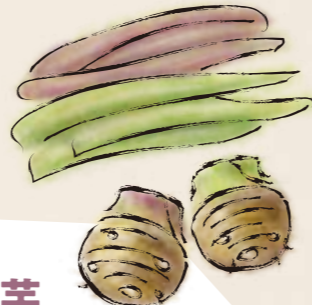
孟宗

湯田川や谷定など、金峯山の麓でおいしい孟宗が育つのは土質の影響が大きいそう。庄内には少ない粘土質の赤土の中で、空気に触れずに育つためえぐみが少なくなるのだという。



だだちゃ豆

だだちゃ豆という名前でも販売することができるのは7品種と決められているが、各農家に伝わる品種も含めると30品種もの在来のおいしい枝豆があるのだとか。



からとり芋

芋だけでなく、茎を乾燥させた「芋がら」も納豆汁や雑煮の具として楽しめる里芋の仲間。水を張った泥の中で育てることで、ねっとり感や甘み、種芋としての保存性が高まるという。

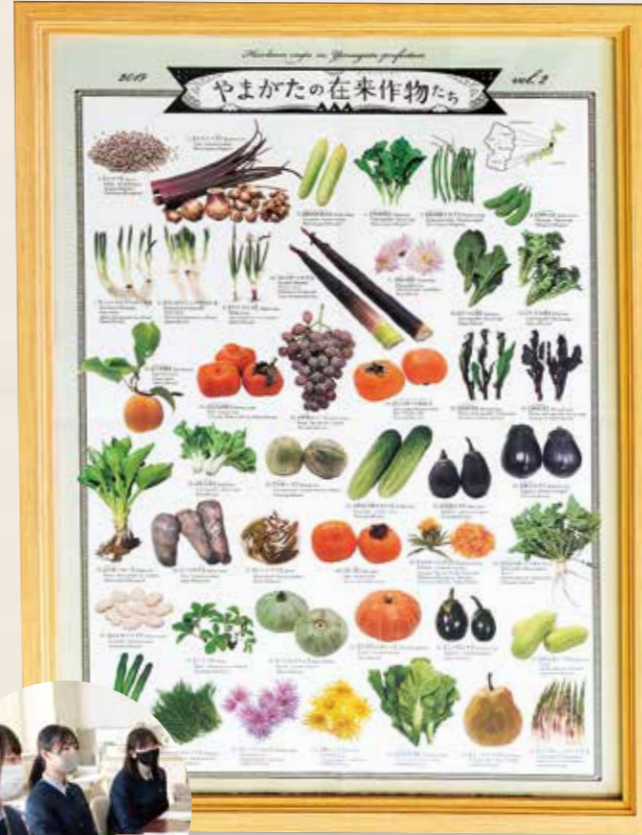
江頭先生、ありがとうございました！

作物ごとのストーリーが、どれもおもしろい！



海沿い・平野・山間地、それぞれのエリアに季節ごとの在来作物が受け継がれてきた。

クセや欠点があるところも、在来作物の魅力なんですよね。



見たことないものがこんなにたくさん！

アートポスター「やまがたの在来作物たち」vol.1、vol.2
企画：写真企画／監修：山形在来作物研究会／写真：東海林晴哉、江頭宏昌

暮らしの知恵、地域の魅力も味わえる。

堀口 歴史的な条件はないということでしたが、長い歴史を持つ在来作物もありますか？

江頭 孟宗やからとり芋、甲州ぶどうなどは、1700年代から栽培されてきたと考えられています。最も歴史が長いのは、1672年の記録が残っている温海かぶ。だだちゃ豆同様、全国的にファンが多い焼き畑でつくられてきたかぶです。

堀口 海外では焼き畑による砂漠化が問題になっています。温海でそれが起こらないのはなぜですか？

江頭 焼き畑による砂漠化は、商売を優先し、地元住民もやらない方法で土地を酷使することが原因です。本来焼き畑は土地にもいい持続可能な農法で、温海かぶはじめ庄内の5つの在来のかぶは、すべて焼き畑でつくられてきました。

堀口 焼き畑にはどんなメリットがあるんですか？

江頭 一番はかぶがおいしくなること。どのかぶも、普通の畑でつくるよりも焼き畑でつくる方が断然おいしくなります。木を伐採し搬出した後、切り落とした枝や葉ごと土地に火を放つことで、木が吸い上げたミ

ネラル分を地面に返すことができるからなんです。枝葉を処分するための重機を入れる手間も燃料もかからず、かぶを育て終わった後に植林する苗木もよく育つ、本当によく考えられた農法なんです。こういう暮らしの知恵はもちろん、在来作物を通じてたくさんの方の魅力を発見してきました。高校生のみなさんにも、まずは食べることから始めてもらって、いろんな地域の魅力に気づいてもらえればと思います。

募集中

一緒に取材を行ってくれる高校生・調理師専門学校生を募集中です。詳細は、Cradle事務局のメールにお問い合わせください。
info@cradle-ds.jp

取材・編集・文・庄内オアシズム編集部、工藤拓也
写真・イラスト||間真由美
協力||山形在来作物研究会、鶴岡南高校報道部

お知らせ

「食の都庄内」サポーター募集中！

山形県庄内地域「食の都庄内」をクチコミ・SNSなどいろんな場面で広げて応援してください！



申込みはコチラ

「食の都庄内」ブランド戦略会議