

伝統野菜・在来野菜と民俗学

永松敦

付 在来野菜関連報告書3種

永松敦 足立泰二 陳蘭庄 篠原久枝 宮崎公立大学民俗学演習

Folkloric Study about Indigenous vegetables and Traditional vegetables & Tree Types of Reports on Indigenous vegetables

現在、伝統野菜・在来野菜のブームが地域創生との関連で湧き上がっている。特定の地域に根差した食材としての野菜を地域づくりに活用する試みが、全国各地で展開している。ただ、伝統野菜・在来野菜の定義が曖昧なまま広範囲に利用だけが促進されると、逆に、地域文化の改変、及び、損失につながりかねない状況も起こりうる危険性も孕んでいる。本稿では、従来の見解を一度、整理しなおし、宮崎、鹿児島(種子島)の事例を中心に、理想的な伝統野菜・在来野菜利用のあるべき姿を探ってみたい。

末尾に、在来野菜に関する助成事業の報告書3種を添付する。

キーワード：伝統野菜・在来野菜・地域創生

目次

I はじめに

1、民俗学からの野菜研究

2、消えゆく野菜

II 伝統野菜と在来野菜の事例

III 宮崎の伝統野菜と在来野菜

1、日向カボチャ

2、佐土原ナス

3、延岡のトウガラシ(内藤とうがらし)

IV 無形文化財としての在来野菜

V おわりに

VI 付 報告書3種

- (1) 平成27年度 宮崎市地域貢献学術研究助成事業 報告書
『宮崎市地域在来野菜ブランド化のための基礎的研究』
研究代表者 永松 敦 研究分担者 足立 泰二(大阪府立大学・宮崎大学名誉教授)
陳 蘭 庄(南九州大学環境園芸学部教授)
- (2) 平成28年8月～平成29年7月 みやざき農商工連携応援ファンド助成金事業 報告書
『地域在来野菜の伝統的活用と新たな創造に向けて』
主催 宮崎公立大学 文責 永松 敦 特別寄稿 篠原 久枝(宮崎大学教育学部教授)
- (3) 平成28年度 鹿児島県離島振興協議会 アイランドキャンパス事業 報告書
『種子島安納芋の普及促進とカライモ文化圏における相互交流に関する基礎的研究』
主催 宮崎公立大学民俗学研究室 文責 永松 敦
調査者 宮崎公立大学民俗学演習

I はじめに

1 民俗学からの野菜研究

日本民俗学を創始した柳田國男以後、多くの民俗学者は各地域に入り込み、伝承を母体とした文化を有形・無形を問わず今日まで調査を継続してきた。その成果は、今日、大量の民俗誌として蓄積されており、もはや廃絶した伝承文化の記録を見ることができる。ただ、野菜研究に関して言えば、もちろん、民俗学は農耕民俗中心主義と言われるほど、農村研究に力点が据えられたため、その蓄積は多く、このため、畑作としての研究もなされていたが^①、個々の作物については作物の方言名を採録することはあっても品種名を探るところまで至る研究者は少なかった。また、全国の博物館・資料館において、民俗学の学芸員を配置するところは増えているが、作物や植物に関しては、人文系博物館で扱うというよりは、自然系の博物館に委ねられることが多かった。民俗学のなかでは食文化からの野菜研究は見られるものの、栽培法や種子の問題にまで言及することはほとんどなかったと言えよう。

むしろ、1970年代に、照葉樹林文化を提唱していた文化人類学者、佐々木高明と共に、当時活躍した遺伝育種学・栽培植物学の中尾佐助の存在が大きかったことは言うまでもない^②。文化人類学のグループに、育種学、植物学のエキスパートが加わったことは、アジア全体、いやもっとグローバルな視点から文化と栽培作物との関係の研究を進めてきたことの意義は大きかった。

民俗学では植物、自然との関連にいち早く取り組んだ篠原徹の存在は貴重であり^③、全国を涉

猟しつくした野本寛一の一連の生態民俗学、環境民俗学の膨大な業績も見逃せない⁽⁴⁾。「あるく巨人」と言われた宮本常一に、植物学者が共に付き添っていれば、どれほどの種子や品種が発見されたことかと、今になって惜しまれる。現在、在来野菜研究が盛んとなった農学者間からも、もっと早い時期に民俗学者とフィールドに入ればよかったという声が、よく聞かれるようになった。

人文系の場合、焼き畑で栽培作物を調べても、ヒエはヒエであり、それが早生か晩生か、そして、その食し方、保存法までは伝承として聞き取ることができる。ただ、その品種がどこまで分布しており、アジア的に見て、あるいは世界的に見て、どのように位置づけられるのかまで語ることは、ほぼ不可能である。また、その種子が後世に残すべきものなのか、否かも検討がつかないのが実状だと言ってよいだろう。

各分野の研究者が集まると「もう数十年早ければ、もっといろいろなことがわかっただろう」という声はいつも聞かれる。ある種、過去を考究する研究分野にとって、溜息にも似た「常套句」なのであるが、今こそ各学問分野からの野菜研究は立ち上がる時に来ていると言っても過言ではないと、筆者は考えている。その理由は、野菜研究を始めた2011年頃から、宮崎市内の百姓市場と呼ばれる農産物販売店の商品に近年、大きな異変が起きたことによるものであった。

2 消えゆく野菜

筆者の野菜研究の発端は、2011年頃から高齢化社会における介護の世界に触れた時から始まる。私は大阪府守口市の生まれで、高齢者介護に何が必要かと問われると、かつて食していた地域の野菜を再び食べることによって、過去を回想するきっかけをつくることだと考えた。いわゆる、回想法の利用である。1950年代の守口市は湿地帯で、街中でありながら、周囲はハス畠に覆われていた。俗にいう、河内レンコンである。夏には、おやつ代わりに、蓮の実を湯がいて塩を付けて食していた。一雨降ると、亀が家の中に入ってくるような湿地帯であったことを覚えている。今では守口市に隣接する門真市だけが希少なレンコン畠を有しており、有志たちが門真レンコンの名を何とか後世に細々と伝えている。一度、年老いた両親を門真レンコンの料理屋に招き、およそ半世紀ぶりに河内レンコンを賞味してもらったことがあった。当時の守口の風景、大きな蓮の葉に覆われた畠を思い出し、真夏の日差しを浴びながら蓮の実を取りに行った記憶が昨日のことのようによみがえる。回想法の効果は見事に表れた。

そこで、宮崎にもレンコン畠があるのではないかと考えた。インターネットで調べると、新富町湖水ヶ池の水神様のレンコンが目飛び込んだ。さっそく、足を運ぶと、畠ではなく自然の沼地に蓮がぎっしり埋まっている。季節は冬。レンコン掘りの真っ最中であった。形状は色が白く、しかも細長い。今まで、見たことのないような野生に近いレンコンと思われた。近くの案内板に、高鍋藩主、秋月種茂公(1744～1819)のときに、飢饉に際して大和からレンコンをもってきて、ここに植えたのが始まりだという解説がなされていた。伝承では、当初は高鍋城の堀に植えたが、うまく栽培できず、この湖水ヶ池に植えたところ、偶然、うまく育ったのだという。現在はここ

に鎮座する水沼神社の氏子のみで管理されている。このレンコンを提供する料理屋は、新富町内に2軒ある。自生しているレンコンを収穫しているため、毎年、確実な量が収穫できるものでもなく、地元の物産店に少し売りに出される程度で、ほとんどは地元の食材として利用されている。つまり、商品作物としては極めて利用しにくいということになる。さらに、氏子だけのレンコン掘りなので、全体的に高齢化しており、いつまでこの作業が続けられるのか、心もとない。希少価値なので、高価には販売できるが、11月～2月までの時期、しかも数量は一定しないという不都合もあり、存続できるかどうかは難しい状況である。

さて、レンコンから始まった野菜研究は、宮崎県内全域の百姓市へと回ることになる。宮崎市内の事例を述べると、宮崎市高岡町のビタミン館には、10月～2月頃まで多彩な形のカボチャが販売されている。形状から見ると、ヒョウタンのような、ヘチマのような変り種である。地域やその種類によって、鶴首カボチャ、瓢箪カボチャ、南蛮カボチャなど呼ばれている。また、これら在来カボチャの交雑種のようなものも見受けられる。価格は1個100円～200円といったところ。実際には、よほど食べ馴れた消費者しか購入しない。どこをどのように食して良いのか、わからないためだ。購入者を探すと、どこも80歳～90歳の生産者の方が川原や庭先でつくったものばかり。宮崎平野では、畝のない野菜畠のことをコザ園と称している。宮崎県北部地方ではシャーエン（菜園）と呼んでいるところに該当する。コザ園に関して言えば、ここで栽培する種子や野菜の管理はすべてオナゴ（女性）仕事だという。男性に尋ねても、菜園についてはほとんど知識が乏しいのが実状である。やはり、種と言う生産に関するところは女性が受け持つという意味であろう。

鶴首カボチャとの出会いは、宮崎市高岡町の岩永武敏さんとの出会いから始まる。岩永さんは、このカボチャが甘くておいしく、嫁いだ娘さん宅にも送るのだと自慢しておられた。畠は小高い丘の荒れ果てた草むらのなかにあり、栽培しているというよりは自生しているといった感が強い。実際には、播種をするわけでもなく、毎年同じ場所に行けば自然と実っているのだという。鶴首カボチャは上部の鶴のあたまのような細い部分は甘く、ここを煮物にするとよいとされる。ふっくらとした下部は、種を採ったあとは、スープにするのが一番良いとされる。味覚としては、カボチャ特有のホクホク感はなく、とろみがあり甘い。若者向きでもあり、学生の間でも人気になった味覚をもつ野菜である。

これらの風変わりな在来カボチャは2015年頃まで、宮崎市内の道の駅や百姓市などでどこでも見られた。ところが、その後は一向に見られなくなった。また、出荷されても数量はごく僅かにすぎなかった。店主にその理由を尋ねると、Aさんは高齢で店にも来られなくなったとか、Bさんは故人となられたなどなど。生産者の高齢化と共に無くなる野菜の実態がまざまざと見つけられることになったのである。

ここで問題なのは、形状が一定しなくとも、美味しい野菜がこの世から失われていくという現実である。しかも、ブランド化されていない野菜は極めて安価であり、これを栽培していても生計

を立てられないのが実情だ。遺伝資源である種子を守るためにも、地域の在来野菜をどのように利用し、今後に伝えるか。本稿は、その問題を解決するための序章となる小論である。

なお、本文の野菜名の表記については、原則カタカナ表記とする。ただし、商標登録されている野菜については、その表記名に従うものとする。

注

- (1) 民俗学による畑作研究は、宮本常一『農業技術と経営の史的側面』(宮本常一著作集第19巻 1975 未来社)、白石昭臣『畑作の民俗』1988 雄山閣、坪井洋文『イモと日本人』1979 未来社、安室知・古家晴美・石垣悟『食と農』日本の民俗4 2009 吉川弘文館など
- (2) 中尾佐助・佐々木高明『照葉樹林文化と日本(フィールドワークの記録)』1992 くもん出版など多数。
- (3) 篠原徹『海と山の民俗自然誌』(日本歴史民俗叢書) 2017 吉川弘文館など多数
- (4) 野本寛一『焼畑民俗文化論』1984 雄山閣、『生態民俗学序説』1987 白水社など多数。

II 伝統野菜と在来野菜の事例

伝統野菜と在来野菜の相違は何か？まず、各県別の見解を見ておきたい。

青葉高は、在来品種について次のように語る(青葉『野菜』ものと人間の文化史43 法政大学出版局 1981)。^①

野菜などの作物では、在来本種といって、ある地方で昔から作り続けられてきた個体群がある。これはその作物が古い時代にその地方に入り、そこで栽培と採種を繰り返している間に、その土地の自然条件や好みなどに適合した個体群、つまり品種が成立したもので、在来種、地方品種、自然品種などとも呼ばれる。

在来品種は栽培農家が計画的に選抜したり交雑したりしたものとは言えないが、長い年月にわたる栽培と採種の繰り返しの間に、農家による何とはなしの選抜の手が加えられたものであろう。そこで、在来品種は、単に栽培地の風土に適應しているだけでなく、嗜好的な面、例えば食味とか色や形について、すぐれた特徴をもっていることが多い。

長野県庁のホームページを見ると、信州伝統野菜選定リストでは、源助蕪菜(げんすけかぶな)と飯田かぶ菜(いいたかぶな)については、「愛知県稲沢市にあった井上源助採種場で、「箕輪蕪(諏訪紅蕪)」と関西系のカブ品種との交配から育成された「丸葉口紅源助蕪菜」を、近藤秀雄氏が

昭和初期に上下伊那地方に普及させた。二つの名称は販売種苗店の違いによる」とされ、交配して生まれた品種も伝統野菜に含めているのが認められる。「信州の伝統野菜」<https://www.pref.nagano.lg.jp/enchiku/sangyo/nogyo/engei-suisan/yasai/> 長野県ホームページ

このように、県によっては交配した品種も伝統野菜として含めているところもある。

行政的には、伝統野菜の名称を用いるところが多く、農水省ホームページにおいても伝統野菜の名称を用いており、特に、在来野菜との区別はしていないように見受けられる。但し、各大学農学部では、在来品種の名称を用いるところが圧倒的に多い傾向が見られる。

次に、各県ごとの在来野菜・伝統野菜について見ておこう。実は、都道府県ごとに、伝統野菜・在来野菜に関する定義は一定していない。ここで、各地の事例を見ておこう。

秋田県

在来の野菜品種は、その地域の人たちの手で先祖代々受け継がれてきた、伝統文化が凝縮された生きた文化財でもある。それをどうするかはあくまでも地元住民であり、それを手助けするのが県の立場である。それゆえ、その収集には地元住民の要請あるいは同意が不可欠である。ただ、要望がないからといって対策を施さなければ自然と消えていく品種も多く、その対応は地元との対話を通じ、ケースバイケースで、積極的に取り組んでいる。(秋田県農業試験場野菜・花き部 椿信一 「秋田県における地方野菜在来品種の収集・保存・配布」『特産種苗』第14号)
http://www.tokusanshubyo.or.jp/pdf/tokusanshubyo_14.files/60_j14_pdfsam.pdf#

長野県

長野県には信州の伝統野菜として77種類が選定されている。伝統野菜と在来野菜の区別はなされていない。

長野県ホームページ

<https://www.pref.nagano.lg.jp/enchiku/sangyo/nogyo/engei-suisan/yasai/>

江戸・東京野菜

江戸東京野菜は、江戸期から始まる東京の野菜文化を継承するとともに、種苗の大半が自給または、近隣の種苗商により確保されていた昭和中期（昭和40年頃）までのいわゆる在来種、または在来の栽培方法等に由来する野菜のこと。

J A 東京中央会 <https://www.tokyo-ja.or.jp/farm/edo/>

京都府 京野菜

京の伝統野菜とは、

1.明治以前の導入の歴史を有し、京都府内で生産されているもの

2.たけのこを含み、キノコ類、シダ類を除いたもの

3.栽培又は保存されているもの及び絶滅した品目を含む

と定義された品目で、絶滅したもの及びそれに準じるものを含めて、現在 40 種類が認められています。

京都府ホームページ <http://www.pref.kyoto.jp/nosoken/1259889954753.html>

以上の数例を見ても、伝統野菜（在来野菜）とは、一定の地区で種子を守り続けているという以外は、特に、年代が確定しているわけではなく、特定地域で独特な形状、味わいを備えた野菜と見てよいだろう。ここで、遺伝資源を問題にする場合、外来種、栽培種との交雑が関わってくるのだと思われるが、在来種同志の交雑なら許容され、それ以外なら問題とならないのかなど、不明瞭な点も認められる。

現在、ユネスコ創造都市ネットワークの食文化部門で、唯一国内で加盟しているのが山形県鶴岡市である。同市は、焼き畑による赤カブ栽培とその利用で知られ、映画『よみがえりのレシピ』が制作され、全国各地で上映されるなど、在来野菜への意識が高い地域である。その活動の中心人物の1人であるのが、山形大学農学部教授 江頭宏昌である。先に紹介した青葉高は同大学の前身となる山形県立農林専門学校から山形大学へ移行後も研究を継続され、在来野菜研究の基盤を築き上げており、鶴岡市が在来野菜に関して極めて強い関心を示している地域であることがわかる。

江頭「山形の在来作物」(山形大学環境保全センター広報誌「環境保全」No. 20 2017)によれば、在来野菜の定義は、(1) 世代間を超えて利用されてきた作物であること、(2) 栽培者の世代を超えて自家採種してきたこと、の2点を上げている。但し、自家採種されないもの、イモ類は種イモの保存、花や果樹類は挿し木のといった例外もあるとしている。ここで、江頭は現在、伝統野菜と言われるものは、在来野菜よりも広義のカテゴリーに位置付けられるとし、図1のような枠組みを想定している。最も大きなカテゴリーに位置付けられる在来作物は、穀類、果樹などが入り、その次に、世代間で自家採種され、栽培され続ける在来野菜があるとし、そのなかに、自治体や生産者組合などで選抜され差別化された伝統野菜が位置づけられるとしている。

この位置づけは山形県の場合では可能なのかも知れないが、宮崎県の現状を見るとやや趣を異にするのではないだろうか。次に、宮崎県の在来野菜・伝統野菜の状況を取り上げたい。

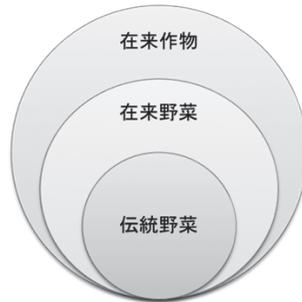


図 1. 在来作物、在来野菜、
伝統野菜の三者関係

図 1 江頭「山形の在来作物」30 頁より抜粋

注

- (1) 青葉高『野菜』ものと人間の文化史 43 1981

III 宮崎の伝統野菜

1、日向カボチャ

宮崎では、日向かぼちゃが伝統野菜として知られている。宮崎市のホームページには、『宮崎市の伝統野菜「やまいき黒皮かぼちゃ」』が添付されており、ここには、以下のような記述がある¹⁾。

宮崎市におけるかぼちゃ栽培の歴史は古く、明治 40 年(1907 年)に宮崎市大工町において、油障子を貼った木枠を利用しての早出し栽培が行われたという記録が残っています。黒皮かぼちゃについては、大正 13 年(1924 年)に千葉県から導入されましたが、当時は、油紙トンネルでの栽培が行われていました。その後、昭和 28 年頃からビニルトンネルでの栽培となり、昭和 40 年頃に宮崎市池内町でビニルハウスでの栽培が始まりました。ビニルハウス栽培が始まった後も、昭和 40 年代後半まではトンネル栽培同様、這い作りが中心でしたが、ハウスの空間利用の面から、生日地区で主枝 1 本仕立ての立ち作り栽培に成功し、ハウス栽培は全て支柱立体栽培となりました。「やまいき黒皮かぼちゃ」として栽培されている「宮崎早生 1 号」という品種は、小果、早生、多着果を目標に昭和 38 年(1963 年)に育成され

たものです。また、立体栽培の普及を受け、これに適した品種として「宮崎早生2号」が昭和55年(1981年)に育成されました。現在でも、この2つの品種により生産が続けられています。

このように、宮崎の黒皮かぼちゃは明治期に宮崎市内で栽培されていたが、その後、改良を重ね、大正13年に千葉県から黒皮カボチャを導入するといった経緯を有している。その後、昭和38年には、宮崎早生1号、昭和55年には、宮崎早生2号が誕生したとされ、それぞれ優良品種をかけあわせたF1品種が主流となっている。この事例から見ると、伝統野菜には、代々種子を採種するという在来野菜の定義から外れるものが現れており、「伝統野菜」は「在来野菜」のカテゴリーに完全に含まれるものではなく、一部その性質を保ちながらも、在来野菜のカテゴリーから一部外れた進化系と見なす性質の品種が現れたということができよう²⁾。

「やまいき黒皮かぼちゃ」とは、宮崎市生目地区でこの種のカボチャが生産されるため、生目黒皮かぼちゃと称されることが多い。「やまいき」は屋号で、「八」(山)に「生」である。生産者は少なく、近年、急激にその数を減らし、生目地区内では4~5件となっている。理由は、高齢化とともに、露地栽培はされず、温室栽培であり、手間がかかるということであった。宮崎市では冬至に出荷することを目的とする農家が多く、主に、京都など精進料理の具材として珍重されている。労働力の軽減を図るために、宮崎市では露地栽培への転換も検討している段階であるという。

黒皮カボチャについては、名称が一定しておらず、宮崎県のみやざきブランド推進本部では「みやざき黒皮かぼちゃ」、宮崎市では「やまいき黒皮かぼちゃ」と称している。さらに、宮崎では女性を表す言葉として用いられる「日向かぼちゃ」(男性は「いもがらぼくと」を指す場合もある。

写真1 やまいき黒皮かぼちゃ



2、佐土原ナス

佐土原ナス研究会のホームページによれば、江戸時代佐土原藩（現在、宮崎市佐土原一帯）で栽培されていたが、黒紫色の収量性の優れた一代雑種（F1品種）の時代が到来し、昭和55年には生産現場から姿を消したとされる。その後、佐土原町の梶田種苗が宮崎県総合農業試験場に持ち寄り、発芽に成功。その後、少しずつ商品開発をしたところ、注文が殺到したため、2005年、佐土原ナス研究会を発足させ現在に至っている。特色としては、果肉に弾力性があり、焼きナスに向くとされ、本来、黒紫であるが、夏季には赤紫色になることもあるという。現在、ハウス栽培で年中栽培されており、赤紫色の佐土原ナスを購入することが可能である。

平成28年～平成29年にかけて、宮崎県産業機構 みやざき農商工連携応援ファンド助成金事業において、「地域在来野菜の伝統的活用と新たな創造に向けて」の第2回「佐土原ナスの魅力 下北方葉隠し柿の味わい」で、講師の佐土原ナス研究会会長の長友徳孝は、ハウス栽培をした赤紫の佐土原ナスと露地栽培をした黒紫の佐土原ナスの輪切りを準備し、自家製の味噌で参加者全員に試食をさせた。そして、「どちらが旨いか」と問いを發した。生産者としては、露地栽培をして、形状が一定していなくても自然のまま太陽のもとで栽培した方が味が濃く、おいしいのだと語った。しかし、佐土原ナスは薄い赤紫色が好まれているので、こちらの方が市場には出回るのだとも語った。

生産者にとっては、野菜は自然農法で栽培したい。太陽の下で栽培した濃い黒紫色の濃厚な味の佐土原ナスを消費者に食べさせてあげたい。しかし、商品価値としてはハウス栽培に劣るといふ矛盾を生産者が常に気持ちとして抱いていることが伺えた。



写真2 佐土原ナス

3、延岡のトウガラシ（内藤とうがらし）

宮崎県延岡市で新たに伝統野菜を生み出す動きが見られる。

延岡市は江戸時代、内藤家が支配した延岡藩に位置している。延岡の内藤家と内藤とうがらし

との直接的な関係はないのであるが、江戸東京伝統野菜の影響を受けて、ここ宮崎県延岡市でも内藤とうがらしなる作物が最近になって栽培されるようになった。

この発端は、東京新宿の伝統野菜復活プロジェクトにある。2010年、内藤とうがらしプロジェクトが発足。江戸初期の新宿は、内藤新宿とも称される宿場町として繁栄した。内藤家二代目の内藤清成が江戸の新宿を含む広大な土地を徳川より拝領。当時、宿場町として栄えた新宿は、内藤新宿と呼ばれるようになった。当時、この新宿で栽培されていたのが、八つ房と呼ばれる赤トウガラシである。江戸でのソバの流行により、このトウガラシも薬味として重宝がられたという。ところが、同じトウガラシでも鷹の爪が流行してからは八つ房のトウガラシは忘れられた存在となったようだ。内藤清成は後の信濃高遠藩へと続くが、このトウガラシを同プロジェクトは「内藤とうがらし」と命名し、種子を復活させて江戸東京野菜に「内藤とうがらし」として位置づけた^⑨。

この場合、本来なら江戸新宿の伝統野菜という位置づけが最もふさわしいのだが、現在は内藤ゆかりの各地で栽培されるようになった。長野県上伊那市高遠では、2012年に「高遠藩 内藤とうがらしプロジェクト」が発足した。宮崎県延岡市では、高遠内藤家とは家筋は異なるが、内藤家つながりということで、2018年春から「日向の國 延岡藩内藤家 七萬石とうがらし」の名で栽培、商品化されるようになった。

以上、3例の伝統野菜から何ができてきたのかを述べておきたい。

まず、宮崎では、やまいき黒皮かぼちゃは伝統野菜として珍重され、ネット通販価格では1個1200円程度の高級品となっている。伝統野菜と称しているが、自家採種ではなく、種苗会社からの種子の購入に頼り、果実からは種子を採種しても同品質の結実をみないF1品種となっている。伝統的な味わい、食感を後世に伝えるために、千葉県佐倉市から黒皮カボチャを移入する等、改良に改良を重ねた結果が在来野菜の特色を残し、新たな伝統野菜を生み出したと言えよう。

これに対して、佐土原ナスは僅かな種子(4粒だったと言われている)から、再生させブランド化を達成した野菜である。薄い薄紫色の形質の整ったナスは人気が高い。ただ、生産者の立場からすれば、露地栽培で日光を浴びた黒紫の佐土原ナスを市場に出したいという思いはある。

内藤とうがらしのように、内藤家つながりという関係で、江戸東京野菜が急遽、宮崎の伝統野菜として登場する現象も見受けられる。定着し、三世代以上、継続されれば在来野菜ということになるのかも知れない。新たな伝統の創造という点においては、今後の活動を注視したい。

先に図1で紹介した在来作物・在来野菜・伝統野菜の枠組みを考えた場合、現在では、伝統野菜(と称されるものも含む)は、在来野菜のなかに含まれるものから、在来野菜のカテゴリーの一部を残しつつもその外部に位置付けられるもの、さらに、言えば、内藤とうがらしのように、地域性の全く無関係なところで伝統野菜と称して生み出されていくものなど、多様な出現形態を想定する必要があろう。しかしながら、在来野菜とは全く異なる伝統野菜の移入が、将来、数世代にわたっ

て定着し、利用され続けたならば、外部から在来野菜の中に組み込まれていく野菜も想定しなければならなくなるだろう。換言すれば、伝統を伴わない「伝統野菜」が出現し、やがて、在来野菜化する可能性も十分起こりうるということになる。

注

(1)宮崎市の伝統野菜 やまいき黒皮かぼちゃ (宮崎市役所ホームページ)

https://www.city.miyazaki.miyazaki.jp/fs/1/3/3/2/4/3/_/133243.pdf

(2)「佐土原ナス研究会」街市実行委員会 ホームページより

<http://www.machi-ichi.jp/make/backnumber/bn1008.html>

(3)内藤とうがらしプロジェクト ホームページより

<https://naito-togarashi.tokyo/>

IV 無形文化財としての在来野菜

平成 27 年度の宮崎市地域貢献学術研究助成事業「宮崎市地域在来野菜ブランド化のための基礎的研究」において、宮崎市内の生産者宅を調査していたところ、一部の在来野菜の栽培は認められたが、ほぼ各地で聞かれたのは、「昔は、源氏という芋があったが今では失われた。ニンジン芋(隼人芋)も甘かったがなくなってしまった」という答えであった。農家なら、自家採種するなり、あるいは、種イモを保存しておけば中断するはずがないのだが、よほど特定の野菜にこだわりを持たない限り一般的にはいろいろな品種がいつの間にか失われていったという状況だろう。生産者は消費者の購買意欲がなくなったからだと理由を語るが、果たしてそうだろうか。私の幼いころ、昭和 30 年代には夏の好物として、スイカとマクワウリを常食していた記憶がある。マッカという愛称があったように記憶している。そのマクワウリはいつしか市場から姿を消し、プリンスメロンにとってかわられた。農林水産省のホームページ「消費者相談」に、「マクワウリとはどういう野菜ですか？」という問いに対して、次のような回答を掲載している。

マクワウリはウリ科キュウリ属の一年生草本です。東アジアで発達した東洋系のメロンの仲間、日本へは 2000 年以上前に中国や朝鮮半島から伝来したとされます。

「古事記」や「万葉集」にも記載があり、古くは「ウリ」といえばマクワウリのことを指し、カラウリ、アジウリとも呼ばれていました。

マクワウリの名前は美濃国真桑村(現、岐阜県本巣市)が特産地と知られたことによります。果形は丸形から円筒形、俵形、扁円形などさまざまで、重さは 300 グラムから 1 キロ程度で

す。果皮の色は白、黄、緑で、多様な溝や斑紋があります。

肉質はサクサクとした歯ざわりのものから柔らかいものまであり、西洋系のメロンに比べ甘さ、香りは多くないですが、さわやかな風味があります。

かつては銀マクワ、甘露、梨瓜、悠紀、黄金、成歎など多くの地域で独特の品種が生産されていました。しかし、1950年代に入ってマクワウリとヨーロッパ・カンタロープとの一代雑種品種プリンスが普及し、さらに多くのハウス・メロンと呼ばれるものがこれに続いて育成されましたが、その後生産が減少して、現在では、地域的にわずかに生産されているだけのようです。

農林水産省 <http://www.maff.go.jp/j/heya/sodan/1208/03.html> より抜粋

このように、野菜というのは消費者側にはほとんど選択する機会も権利もなく、市場に並ぶか並ばないかによって、日本人の食生活が左右されているという状況である。

この現象が今、宮崎県内各地の農産物を扱った道の駅、百姓市などで起きている。冒頭にも述べたように、鶴首かぼちゃ、瓢箪かぼちゃ、南蛮カボチャなどがほとんど姿を消した。ここ数年の大きな変化である。理由は、他に美味なかぼちゃが売られているとか、不味くなったということが理由ではない。単に、生産されなくなったからだ。そこには、消費者の選択はない。生産者に選択権があるかと言えば、恐らく個人的には細々と栽培できたとしても流通させるだけの収量は不可能だろう。生産者の話からすると、その時代に応じた農政なりJAの方針が反映されているものと推察される。

筆者は2019年度から鶴首カボチャなどの在来野菜を実際に栽培して実験することにした。栽培品種は、鶴首カボチャ、ニンジン芋(隼人芋)、アメリカ芋(七福)の3種類である。すべて露地栽培で、すべての作物は苗を植え付けた際に、若干の肥料を与えただけで、あとは草抜きを数回した程度の栽培である。人的労力もそれほどかからず、鶴首かぼちゃは約300個が収穫できた。これを、近隣の地区内の食堂、レストラン等に配布し、その利用法を考案していただいた。結果、1件のうどん屋が、鶴首カボチャのあんかけそばろそば・うどんをメニューの定番に加えた。その後、各店舗でも鶴首カボチャの商品化が検討されている。

本学の実践民俗学の授業で、この鶴首カボチャを学生に1個ずつ渡して、どのような利用ができるか課題を出したところ、煮つけ、ケーキ、プリン等、力作が集まった。感想を聞いたところ、「カボチャ特有のホクホク感はなく、とろっとした舌触りと甘さがいい」という答えが返ってきて、概ね好評であった。若い学生にとっては、はじめての味わいと食感に驚いた様子で、なぜ、このような美味な野菜が入手できないのかと疑問に思ったという。つまり、現在の野菜市場の問題は、流通から外れた野菜を賞味する機会を逸しているという事なのである。

図式化すると、「市場に出回らない⇒食す機会を逸する⇒野菜が廃絶する」といった悪循環が

起きていることになる。これはまさしく無形民俗文化財の状況と概ね一致する。例えば、民俗芸能の場合、伝承者の過疎化・高齢化により、「神楽を舞う人が高齢化して舞えない⇒若い伝承者は過疎化でもういない⇒祭礼がなくなる」という図式とよく似ている。

このため、文化庁や各自治体では保存のための助成金を与えて、何とか民俗芸能を維持しているのだが、野菜の場合、無形文化財という意識がほとんどない。恐らく、農産物に関しては農水省の管轄となるため、文化財行政としては入り込む余地がなかったものと考えられる。マクワウリがなくなったのも全く同じ現象である。多くの日本人がマクワウリを捨てたわけではなく、取捨選択する機会を奪い去られたのである。

作物は毎年、採種しないと栽培の継続が困難となる。宮崎県椎葉村で焼畑を営む椎葉クニ子さんは、毎年、稗や粟、それも、早生から晩生までの様々な種子を蒔いていた。それは、次世代のための種子を残すためだと語っていたのを思い出す。「古種はだめですよ、毎年新しいのを蒔かちゃー」そう言って、様々な品種の種子を保存し続けていた。

作物の種子、栽培法、調理法、そして、種子の保存法、これらはすべて貴重な無形文化財なのである。椎葉村の焼畑と言う特殊な地域だけではなく、このことは全国各地の畑作物についても同じことが言えるのである。

V おわりに

民俗学は長年、常民の生活を探求する学問として成立、発展してきた。その分、地域社会・地域住民との関わりは深く、地域社会とどのようにコミットするかで議論も繰り返してきた。野菜に関しては、近年、若手を中心に研究が盛んに進められ、その一つに、野口憲一著『1本5000円のレンコンがバカ売れる理由』（新潮新書）が発刊されるなど¹⁰、民俗学における野菜研究は盛んになりつつある。野口は民俗学研究者であり、レンコン生産者でもある立場から民俗学にマーケティング論を取り入れ、茨城県霞ヶ浦湖畔でF1品種のレンコン栽培をする傍ら、研究を続けている（レンコン栽培と研究との関係は逆かも知れないが）。要は、作物を販売できなければ、農業は継続できない、ということである。在来野菜も購買意欲をそそるものでなければ、その種子は絶えてしまう運命にある。消費者の購買意欲とは、実際にその野菜に手を触れてみて、味わうことのできる場合に限られる。ところが、現在の農業事情は消費者の要求によって作物が栽培されるというよりは、生産者側の生産システムが優先される傾向がある。先に見たマクワウリのように、消費者が欲していても一方的に市場から消えて行ってしまう。一部の生産者もいつの間にかなくなってしまうと嘆く。在来野菜も一部、ブランド化した野菜を除いて、そのほとんどが形の悪さなどから姿を消して行ってしまう。それでも、宮崎ではつい最近までは様々な野菜を道の駅・百姓市などで発見することができた。しかし、それも生産者の高齢化とともに、本

当に最後の時代に突入したと言ってよい。

種子を探し、栽培し、復活させるのは、ここ数年の勝負である。様々な伝統野菜が生まれるなかで、先祖代々、種子を受け継いできた在来野菜は特に貴重である。定型化され商品化された伝統野菜に対して、不定形で商品化されにくい在来野菜をどのように活用するか。季節限定、不定形の野菜のもつ魅力、そして、露地栽培の希少価値をあわせもった在来野菜のブランド化が今こそ必要なのではないだろうか。無形民俗文化財の保存継承活動の一つとしても位置付ける必要があると考えている。

注(1) 野口憲一『1本5000円のレンコンがバカ売れする理由(新潮新書)』新潮社 2019

付記

末尾に、三種の報告書を添付する。平成27年度 宮崎市学術研究助成事業『宮崎市地域在来野菜ブランド化のための基礎的研究』(研究代表者 永松敦)においては、共同研究員の宮崎大学・大阪府立大学名誉教授 足立泰二氏・南九州大学環境園芸学部教授 陳蘭庄氏に農学からの知見をご教示いただき、在来野菜を用いた在来再来弁当の開発については、仕出しのはにわ 外山潤氏、ラディッシュセブン オーナーシェフ 佐藤友紀氏に多大なご協力をいただきました。

平成28年8月～平成29年7月までのみやざき農商工連携応援ファンド事業助成金事業による「地域在来野菜の伝統的活用と新たな創造に向けて」につきましては、宮崎県各地で計13回にわたって講座を取り入れていただきました際、各地域の生産者の方々など講師の皆様方には大変お世話になりました。また、宮崎大学教育学部教授 篠原久枝先生は本講座に数回にわたって参加していただき、特別寄稿を賜りました。また、(株)アイロードの福永栄子氏には数回、合同企画として本講座を開催させていただきました(椎葉村・美郷町)。

平成28年度の鹿児島県離島振興局のアイランドキャンパス事業におきましては、鹿児島県中種子町の役場関係者、及び、町民の皆様方に学生ともども懇切丁寧なご指導を賜りました。

ここに特筆し、心から感謝申し上げる次第です。各地の在来野菜の利用促進に多少なりともお役に立てれば幸甚です。

IV付報告書3種

- (1) 平成27年度 宮崎市地域貢献学術研究助成事業 報告書
『宮崎市地域在来野菜ブランド化のための基礎的研究』
研究代表者 永松 敦
研究分担者 足立 泰二 (大阪府立大学 宮崎大学名誉教授)
陳 蘭 庄 (南九州大学環境園芸学部 教授)
- (2) 平成28年8月～平成29年7月 みやざき農商工連携応援ファンド助成金事業 報告書
『地域在来野菜の伝統的活用と新たな創造に向けて』
主催 宮崎公立大学 文責 永松 敦 特別寄稿 篠原 久枝 (宮崎大学教育学部教授)
- (3) 平成28年度 鹿児島県離島振興協議会 アイランドキャンパス事業 報告書
『種子島安納芋の普及促進とカライモ文化圏における相互交流に関する基礎的研究』
主催 宮崎公立大学民俗学研究室 文責 永松 敦
調査者 宮崎公立大学民俗学演習のゼミ生8名

伝統野菜・在来野菜と民俗学(永松敦)付 在来野菜関連報告書3種(永松敦 足立泰二 陳蘭庄 篠原久枝 民俗学演習)

平成 27 年度 宮崎市地域貢献学術研究助成事業 報告書

『宮崎市地域在来野菜ブランド化のための基礎的研究』

研究代表者 永松 敦

研究分担者 足立 泰二(大阪府立大学 宮崎大学名誉教授)

陳 蘭 庄(南九州大学環境園芸学部 教授)

I 研究の経緯 —民俗学の観点から—

永松 敦

目次

- 1 はじめに —研究の経緯—
- 2 本事業での成果報告
- 3 在来野菜とは何か？
- 4 高齢化と在来野菜(伝統野菜)の低迷
- 5 おわりに

1 はじめに —研究の経緯—

筆者は、平成23年に大阪府の高齢者介護の関係者と会う機会があり、民俗学から何らかのかたちで貢献できないかを検討する機会に恵まれた。その際、私がまず頭に思い浮かべたのは、幼少の頃に、大阪府守口市で育ったレンコン畠の風景であった。この地方のレンコンは河内レンコンと呼び習わされている。真夏の暑い時期に、汗をかきながら居間でスイカと蓮の実をおやつに食べていた風景であった。それは約半世紀ぶりの記憶と回想だった。確か、この頃に、インターネットで今も守口市に隣接する門真市においてレンコン栽培が報じられたことがあった。筆者は早速、門真市のレンコン栽培地を訪れた。大阪でレンコンを栽培する湿地帯などは今ではないと思われたが、第二京阪高速道路の真下に、わずかながらレンコン畠が残っていた。地元の生産者は河内レンコンを残すべく、数名の生産者が保存に力を注がれていた。もともと河内レンコンは形が悪く、商品にならなかったため、品種改良を行い今日に至った経緯がある。ただ、地元の生産者が、地バス（在来のハス）を一部残して栽培しており、ここだけはピンク色の花を咲かせるとされている（改良したが蓮の花は白色）。

このとき、「宮崎ではレンコンが栽培されていないのだろうか」という疑問が、頭を過った。調べると、新富町日置の湖水ヶ池にレンコンが栽培されていることを知った。早速この地を訪れ、周囲1kmほどの沼地のほぼ全域にハスが植えられており、7月には真っ白な花を咲かしている光景に出会った。伝説では、高鍋藩主、秋月種茂公が領内の飢饉を救うために、大和からハスを持ってきたという。ところが、秋月藩の日記『本藩実録』にはハスを植栽したという記録は見当たらない。地域史研究者の間では単なる伝説と捉えられていた。同年10月にはレンコン掘りの状況も見学することができた。見ると、非常に形状が細く、色が白い。地元では「水神様のレンコン」として親しまれていた。

平成28年2月、たまたま新富町の座論梅の花見をした際、「水神様のレンコンフェア」の地元飲食店のチラシが目に入った。早速、試食をしたところ、このレンコンは長い糸を引く性質を持つことに驚嘆した。

この特色のあるレンコンはどこから来るのか、その思いが在来野菜研究の始まりだった。その頃、知り合った、本研究の共同研究員の足立泰二先生、陳蘭庄先生をお連れして同じ店でレンコンを試食しながら、今後の在来野菜研究の構想を練ることになった。

その後、新富町の水神様のレンコンが大和とつながるか否かを調べるために、奈良県内のレンコン畑をいくつも歩いた。その中で、色が白く粘りのある大和郡山市の筒井のレンコンに行きついた。早速、新芽が出るのを待って採取、陳先生にDNA鑑定をしていただくことになった。結果、両者のDNAはほぼ一致し、陳先生によれば「これらの植物はほぼ同種類であると考えられる」という見解を示すことに至った。

平成26年度、宮崎公立大学において新しく学長裁量事業が設けられることになり、この事業において「地域在来野菜の伝承と活用」が採択された。

宮崎市域の在来野菜を調査すると共に、その実用化にも取り組んだ。宮崎市生目の生目黒皮かぼちゃの生産者のほか、種子を継続して守りながら栽培している農家を探したところ、高岡町の道の駅たかおかビタミン館に農産物を入荷に来られる同町花見地区の岩永武敏さん、内山の鳥原速人さんの栽培現場を見せていただくことができた。同町では畝がなく、平坦な野菜畑をコザエンと呼び、かぼちゃは毎年、種を採取しなくても、自生するのだと言われる。まさに、放置した状態での農業が営まれていた。

岩永武敏氏の奥様、京子氏が作られる鶴首カボチャの料理は、青い縦縞の模様のある皮を活かした煮込みであった。無農薬・有機栽培であるが故に、安心して食することができる郷土料理であった。鶴首カボチャの上部は甘いので煮つけとし、下部の丸い部分は種を含むワタになるので、スープにするとよいと教えられた。



写真1 鶴首カボチャの煮物

在来野菜の研究は、単に、野菜の種類を調べるだけでなく、郷土料理の調査も必要であること

が理解できた。カライモは宮崎県南部から鹿児島県にかけては、ガネと呼ばれるカキアゲを作るとか、佐土原ナスであれば焼きナスとして食したなどの調理法も同時に調査する必要が生まれたのである。

こうした活動を民俗学演習の学生たちと進めるうえで、在来野菜を利用したお弁当の開発を進めることになった。

生目の黒皮かぼちゃの生産者から作り方を教えていただいた「かぼちゃ饅頭」や、鶴首カボチャのスープ、宮崎県都城、及び、鹿児島県出身者の学生が日頃、家庭で作っていたガネを作ることになった。実際に、料理をしていくと、在来のカボチャは水分が多く、スープに極めて適していることがわかった。

無名の在来野菜を用いたお弁当を作ることになり、「仕出しのはにわ」と共同で開発することになった。弁当の名称は、学生たちの発案で、在来野菜が再び多くの人たちに利用されるようにとの願いを込めて、「在来再来弁当」と名付けた。この名称は、後に、商標登録することになった(商標第5775170号)。



写真2 ガネ



写真3 在来野菜の調理研究



写真4 在来再来弁当記者発表



写真5 在来再来弁当

26年度は在来野菜研究を手探りの状態ではじめたところで、27年2月28日に、フォーラム「地域在来野菜の伝承と活用」を下記の要領で実施した。

平成 26 年度学長裁量助成事業

フォーラム「地域在来野菜の伝承と活用」研究報告会

平成 27 年 2 月 28 日 (土) 11 時 30 分～20 時 00 分

主催 宮崎公立大学民俗学研究室

会場 宮崎公立大学講堂・学生食堂

第 I 部 11 時受付 11 時 30 分～11 時 50 分 会場 学生食堂

民俗学演習共同開発「在来再来弁当」開発への道のり

宮崎公立大学民俗学演習 3 年生

休憩 11 時 50 分～12 時 30 分 「在来再来弁当」による昼食

第 II 部 研究集会 12 時 40 分～15 時 15 分 会場 講堂

(1) 問題提起「地域在来野菜の定義とその可能性」 12:40～13:10

宮崎大学・大阪府立大学名誉教授 足立泰二(農学博士)

南九州大学環境園芸学部教授 陳蘭庄(農学博士)

宮崎公立大学人文学部教授 永松敦(学術博士)

(2) 研究発表 13:10～12:50

「宮崎の在来野菜について—新富町湖水ヶ池の水神様のレンコンを中心に—

宮崎公立大学民俗学演習(3 年生)

新富町 水神様のレンコンのルーツを探る?!

—民俗学と農学 共同研究の可能性—

足立泰二・陳蘭庄・永松敦

(3) シンポジウム 14:00～15:15

地域在来野菜活用の現状と今後の課題

パネリスト

梶田竜司 梶田種苗代表取締役

宇都宮正和 新富町 水沼神社宮司

中下和幸 新富町商工会長

富永信行 富永信行 宮崎市生目地域自治区地域協議会長(生目黒皮かぼちゃ生産者)

郡司定雄 宮崎県総合農業試験場 薬草・地域作物 センター 所長

岡原 学 宮崎市農業振興課長

司会 永松 敦

コメンテーター 足立泰二・陳蘭庄

第Ⅲ部 映画上映

15：25～17：00

15時25分～17時00分

映画『よみがえりのレシピ』鑑賞

山形県鶴岡市 焼畑栽培による赤カブの利用

第Ⅳ部 ～水神様のレンコンの夕べ～

食事会主催 在来野菜民俗研究実行委員会

27年度は今回の宮崎市地域貢献学術研究助成事業で取り組むことができた。前年度に、調理実習した経験を活かして、お弁当にガネを取り入れることになり、鶴首カボチャの皮を活かした煮つけも登場した。今回は、ラディッシュセブンとの共同開発となった。

ただ、学生と業者との共同開発と言っても、どの程度までの関与を共同開発なのか、という課題は残っている。学生を含む研究室としては、フィールドワークによる現地調査の成果を業者に伝え、生産者からいただいた食材を手渡すまでが協力の限度であり、厨房に入り調理法を観察記録されることを業者側は好まない。それは至極当然のことで、どの飲食関係の業者も調理法を他に漏えいしないよう秘密にしておくものだからで、我々としてはその立場を尊重しなければならないからである。ただ、味わいについては、極力、郷土料理に近くなるよう依頼をしている。ここで、伝統・創作のいずれを重視するかの問題が残るが、筆者としてはその両方を重視したい。

2 本事業での成果報告

前置きが長くなったが、これまでの経緯を説明することにより、その後の継続活動の内容が理解しやすくなると考えたからである。

今回も調査研究の目的は大きく分けて3点ある。

- (1) ブランド化された在来作物に関する調査
- (2) 新たな地域在来野菜の発見に努める。
- (3) 地域在来野菜の普及と商品開発を促進する。

(1) ブランド化された在来作物に関する調査、については、佐土原ナスのように、全国に伝播したと言い伝えられ、各地で佐土原ナスの系統を引くその土地の伝統野菜として知られている野菜を、実際にその伝承が確かなのか否かを調べるために、DNA解析を行い、その真偽を明らかにするというもので、現在、南九州大学の陳蘭庄教授に研究を依頼している。本報告では中間報告と云う形でレポートを付している。

- (2) 新たな地域在来野菜の発見に努める、については、現在の宮崎市内のどれほどの在来野

菜が存在するのか(あるいは、したのか)をフィールドワークの手法を用いて調査するもの。

本調査は、民俗学が最も得意とするところではあるが、「何を以て、在来野菜とするか」の定義が曖昧なままでは、漠然と野菜の実態や伝承を収集することに終わってしまうため、この点は、次章で詳述したい。

(3) 地域在来野菜の普及と商品開発を促進する、については、前年度から継続している「在来再来弁当」の開発。当該年度はラディッシュセブンとの共同開発となった。ここでは、ガネと高岡町花見の鶴首カボチャの煮つけを取り入れた。特に、ガネについては、本県都城、及び、鹿児島県大隅地方の学生たちの地元の伝承を活かすかたちとなった。

今後、「在来再来弁当」の商標は、県内全域で貸与する方向で検討している。その際、在来野菜を何点以上利用しているか、料理法は地元の郷土料理の手法を取入れているのかなどの条件を整備し、恒常的な販売を目指すことを検討している。2014年10月には、長野県がセブンイレブンの共同開発で、減塩低カロリーの弁当を県内全域の同コンビニエンスストアで販売を行っている。

問題は、在来野菜が恒常的に入手するのが困難であること、味わい・形状が一定しがたいことなどが難点となっている。この点は、本事業でのVTR「宮崎市の伝統野菜料理—伝承と活用—」でも問題点として語られており、消費者に対して、「在来野菜使用のため、形状・味は一定しておりません」という但し書きをして販売する方法もあるのではないか、という意見も聞かれた。この問題については、(2)の在来野菜の品種の問題に直結するので、後述することにした。

VTRについては、宮崎公立大学図書館に、宮崎市地域在来野菜ブランド化のための基礎的研究の名称でDVDが所蔵されている。

3 在来野菜とは何か？

まず、「在来野菜」とはいったい何なのか。地域によっては、「伝統野菜」と称したり、最近では奈良県十津川村で、「流通にのらない有限野菜」などと称したりするところも現れた。

本研究の研究分担者である足立泰二氏(育種学)は、本報告の冒頭で次のように語る。

伝統的に栽培されてきた作物のうち、野菜類を中心に復古的な面が強調されて、「地域在来野菜」も全国各地で盛り上がっている。それ自体は日本の食文化の基幹をなす野菜類の「食材資源の遺伝的多様性の維持・保全」に寄与し、発展するのに役立つので大変喜ばしい限りである。ただ、その状況が独り歩きし、むしろ雑駁な混乱状態を露呈することに若干の危惧を持つ。例えば、そのブランド化を急ぐあまり、軽率な判断がされ、地域で商業上の困り込みとも思える現象が起こっている現象からすると、育種学的には必ずしも容認できる状態とは言えない。地域の「在来野菜」、「伝統野菜」等々が軽々に呼称されている現実から今一度状況把握しておく必要性を強く感ずる。

と述べ、さらに、次のように続けている。

伝統野菜は在来野菜と同一範疇ではない。その土地で古くから作られてきたもので、採種を繰り返していくなか、その土地の気候風土にあった野菜として存続してきたものは「伝統野菜」と言ってよい。地域の食習慣とも密接に関連しているが、一般的には、野菜の揃いが悪い、選別に手間がかかる、などの理由から、大量生産が求められる時代にあって生産が減少し、地産地消が叫ばれる昨今、再び注目が集まってきている。

とし、「伝統野菜は在来野菜と同一範疇ではない」と明言している。そこで、在来野菜のブランド化のためには、次の作業が必要だと提言し、さらに、以下のように結論づけている。

在来野菜といえども、野放し状態の1, 2個体から種子を集めて来てもブランド化を推進できないということである。ましてや、近くに交雑可能な新品種が栽培されると、風媒・虫媒によって「遺伝的攪乱」が生じ、特性が保持できなくなるのである。「隔離栽培 → 育種操作（集団選抜、交雑育種、分離育種など） → 系統の特性比較 → 品種確立」の常套手法の適用こそ重要である。

このことは、在来野菜というのは、伝統野菜と同一ではなく、交雑可能な新品種との交雑により特性が維持できないため、育種操作によって品種確立しなければ在来野菜のブランド化は不可能であるとの見解を示されたことになる。

もう一人の研究分担者である陳蘭庄氏は、添付資料であるVTR「在来野菜料理—伝承と活用—」のなかで、雑多な米良大根をDNAにより13種類に分類した実績を語り（田中佑樹、熊本耕平、石井修平、西村佳子、富永寛、陳蘭荘（庄）「系統選抜による宮崎県在来野菜「糸巻き大根」の再生および新品種育成へのアプローチ」『南九州大学研報』41A: 37-42 (2011)）、同品質の野菜を人工的に作り出すことが、郷土料理などの文化継承に重要な役割を果たすと述べている。陳氏が語るように、昔のように山間部で隔離していれば他の品種の野菜と交雑する機会は少ないが、現在のように家庭菜園など外部から簡単に別品種の野菜を入手できる時代になると、遺伝的攪乱が生じやすくなっているのは事実で、人為的な遺伝子操作によりかつての品種を守るという操作が必要であることは肯首できるところである。

確かに、先に写真を掲載した鶴首カボチャの煮つけの場合、他品種のカボチャと交雑することにより、様々な形状の果実が生まれると、この伝統料理そのものが失われかねない事態が発生する可能性も否定できない、ということは理解できる。

民俗学から現在の育種学の状況を見た場合に、伝統芸能など無形民俗文化財の保存活動と極めて似通った考え方という事ができる。例えば、小学校から西洋音楽の教育に慣れ親しんだ世代が、いきなり日本の旋律が歌えるかといった問題と同じである。お経を唱える声明も若い僧侶の音階

が少し不自然に聞こえることもしばしばあるのもそのためである。

話は少しそれたが、それでは、各地域の生産者は他の野菜と交雑しないような取り組みを習慣として行ってきたのだろうか。この質問を生産者に何度かしてみたが、残念ながら明確な回答は得られなかった。ほとんどが、「その土地に植えれば、必ず、同じ形の野菜ができる」と答えるのみであった。

ただ、歴史的に考えると、野菜は外国から日本へ、そして、全国へ伝播されるルートをたどるので、他品種の野菜との交雑を否定するのも、文化的に見た場合には問題が残るように思われる。もちろん、今日のように、簡単に海外の野菜でも入手し栽培できる状況からすれば、確かに育種学による操作は必要になることを否定するつもりはない。ただ、交雑してしまい品質が一定しない野菜については、在来野菜の範疇から疎外されてしまうのか、ということについては、疑問の余地があるのではないだろうか。

青葉高は、在来品種について次のように語る(青葉『野菜』ものと人間の文化史 43 法政大学出版社 1981)。

野菜などの作物では、在来本種といって、ある地方で昔から作り続けられてきた個体群がある。これはその作物が古い時代にその地方に入り、そこで栽培と採種を繰り返している間に、その土地の自然条件や好みなどに適合した個体群、つまり品種が成立したもので、在来種、地方品種、自然品種などとも呼ばれる。

在来品種は栽培農家が計画的に選抜したり交雑したりしたものとは言えないが、長い年月にわたる栽培と採種の繰り返しの間に、農家による何とはなしの選抜の手が加えられたものであろう。そこで、在来品種は、単に栽培地の風土に適応しているだけではなく、嗜好的な面、例えば食味とか色や形について、すぐれた特徴をもっていることが多い。

長野県庁のサイトを見ると、信州伝統野菜選定リストでは、源助蕪菜(げんすけかぶな)と飯田かぶ菜(いいたかぶな)については、「愛知県稲沢市にあった井上源助採種場で、「箕輪蕪(諏訪紅蕪)」と関西系のカブ品種との交配から育成された「丸葉口紅源助蕪菜」を、近藤秀雄氏が昭和初期に上下伊那地方に普及させた。二つの名称は販売種苗店の違いによる」とされ、交配して生まれた品種も伝統野菜に含めているのが認められる。

このように、伝統野菜には交配した品種も伝統野菜として含めている県もある。

行政的には、伝統野菜の名称を用いるところが多く、農水省ホームページにおいても伝統野菜の名称を用いており、特に、在来野菜との区別はしていないように見受けられる。

但し、各大学農学部では、在来品種の名称を用いるところが圧倒的に多い傾向が見られる。

次に、各県ごとの在来野菜・伝統野菜について見ておこう。実は、都道府県ごとに、伝統野菜・在来野菜に関する定義は一定していない。ここで、各地の事例を見ておこう。

秋田県

在来の野菜品種は、その地域の人たちの手で先祖代々受け継がれてきた、伝統文化が凝縮された生きた文化財でもある。それをどうするかは主体はあくまでも地元住民であり、それを手助けするのが県の立場である。それゆえ、その収集には地元住民の要請あるいは同意が不可欠である。ただ、要望がないからといって対策を施さなければ自然と消えていく品種も多く、その対応は地元との対話を通じ、ケースバイケースで、積極的に取り組んでいる。

(秋田県農業試験場野菜・花き部 椿信一 「秋田県における地方野菜在来品種の収集・保存・配布」『特産種苗』第14号) http://www.tokusanshubyo.or.jp/pdf/tokusanshubyo_14.files/60_j14_pdfsam.pdf#search='%E7%A7%8B%E7%94%B0%E7%9C%8C+%E5%9C%A8%E6%9D%A5%E9%87%8E%E8%8F%9C'

山形県

厳密な定義はないが、あえて説明するとすれば、『ある地域で、世代を越えて、栽培者によって種苗の保存が続けられ、特定の用途に供されてきた作物』をいう。特定の用途…食用、薬用、繊維、染料、儀礼、鑑賞など

作物 …穀物、果樹、野菜、花などの人の手で栽培される植物

『どこかの畑の片すみで—在来作物はやまがたの文化財—』

(山形在来作物研究会, 2007) より

<http://www.tr.yamagata-u.ac.jp/~fschp/zairai.htm> (山形大学農学部付属やまがたフィールド科学センター)

長野県

長野県には「信州伝統野菜認定事業実施要綱」があり、在来野菜と伝統野菜を同義語で用いている。先に述べたように、行政的には伝統野菜の名称の方がなじみ易いと言えよう。

江戸・東京野菜

「江戸期～昭和40年代前半に品目や品種、栽培方法が確立」「東京都内で生産」「生産者2軒以上」といった条件を満たす野菜を「江戸東京野菜」と定義されます。

JA 東京グループ <http://www.kiuchicleaning.com/page044.html>

京都府 京野菜

京の伝統野菜とは、

1. 明治以前の導入の歴史を有し、京都府内で生産されているもの
2. たけのこを含み、キノコ類、シダ類を除いたもの
3. 栽培又は保存されているもの及び絶滅した品目を含む

と定義された品目で、絶滅したものとそれに準じるものを含めて、現在 40 種類が認められています。

京都府ホームページ <http://www.pref.kyoto.jp/nosoken/1259889954753.html>

以上の数例を見ても、伝統野菜（在来野菜）とは、一定の地区で種子を守り続けているという以外は、特に、年代が確定しているわけではなく、特定地域で独特な形状、味覚を備えた野菜と見てよいだろう。ここで、遺伝資源を問題にする場合、外来種、栽培種との交雑が関わってくるのだと思われるが、在来種同志の交雑なら許容され、それ以外なら問題とならないのかなど、不明瞭な点も認められる。

それでは、種々交雑を繰り返して、様々な形状のかぼちゃが道の駅や地場産品屋で販売されているが、この類はどのように捉えるのであろうか？

道の駅たかおかおかビタミン館で、様々な種類のカボチャが販売されている。このなかで、恐らく在来種と認められるのは、ヘチマの形に似たカボチャだけだと思われるが、こうした野菜は在来野菜、伝統野菜として扱われないのだろうか？同じ形状、同じ味わい を整えるために、品種を整えてきた経緯は理解できる。しかし、こうして実際に土地の人が昔から栽培してきたという野菜を民俗学の分野からは無視することはできない。



写真6 様々な形のカボチャ宮崎市高岡町 ビタミン館

そこで、宮崎市内の各道の駅や地場産品を回ることにした。

今回調査を行った道の駅・地場産品

杉尾青果	宮崎市大瀬町
楽市場 児玉米穀店	宮崎市大塚町
農産物直売所 パーフェクト	宮崎市恒久

じばさんず	宮崎市大島町
ぼっくる農園	宮崎市塩路
道の駅たかおかビタミン館	宮崎市高岡町ビタミン館
百姓市 知産知消村	宮崎市新別府町
いきめ農産物直売所	宮崎市生目
このはな市	宮崎市熊野
ひやくしょう市場	宮崎市下北方町
港の駅	宮崎市稗原町
百姓の店 北川内直売所	宮崎市北川内町
たべると	宮崎市島之内
いきいき村	宮崎市郡司分
菜菜館	宮崎市小松
水の郷綾 有機直販センター	宮崎市中村西
畑ぼら	宮崎市佐土原町
石崎の杜 歓鯨館	宮崎市佐土原町
百姓市 こうなん	宮崎市大坪町
よっちゃん広場	宮崎石塩路

宮崎市内20カ所の店舗を回り、珍しい野菜を見つけては生産者に面会するという調査を行った。個人情報との関係で、店舗から生産者の連絡先を伺うことはできないので、早朝、入荷されるのを待って、直接、生産者の方とお話するという方法で調査を進めた。

宮崎市恒久では、レンコン農家が二件確認できた。かつては湿地帯で、レンコン畠か苗田として利用されたという。新芽を待って、DNAを調べる必要がある。新富町の湖水ヶ池のレンコンと比較する必要がある。現在、宮崎市内でのレンコン栽培は珍しい。近くの百姓市こうなんに出荷されていたことから、栽培の実態が掴めた。



写真7 レンコン掘り 宮崎市恒久

宮崎市金崎では、モチキビが栽培されていた。今ではほとんどの家で作らなくなったという。3月に播種、6月に収穫し、8月に再度、種を播くと10月末には収穫できるという。実際に、種子をもらい、徳丸善明氏に栽培を依頼した。7月に種を播いたところ、栽培に成功した。



写真8 モチキビ 宮崎市金崎



写真9 モチキビの栽培

昨夏は長雨で、野菜の実りが悪く、調査が思うように進まなかった。それでも、高岡町花見では、代々、同じ場所（コザエン）で、地這えのキュウリと鶴首カボチャを栽培しているお宅では、例年より収穫量は少なかったが、いくつかは収穫が可能となった。

宮崎市では菜園のことをコザエンと称しており、カボチャは種を採種せずに放置するが、キュウリは種を保存すること。現在、かつてを偲んで、地這えのキュウリのタネを買って播くというが、実際には中国産の種子が利用された。



写真10 地這えのキュウリ 宮崎市高岡町花見



写真11 鶴首カボチャ 宮崎市高岡町花見

ひょうたんカボチャも最近では作られなくなった。生目地区で生産者の方から、もう作ることはないから、と最後のカボチャを頂いた。



写真12 ひょうたんかぼちゃ 宮崎市生目

生目では、地区内の坂本酒店は地域の種を守る役割を果たしていた。在来野菜の継承に種屋が重要な役割を果たすことは、根本和洋「種子を届ける「街のタネヤさん」の役割」(西川芳昭編著『生物多様性を育む食と農』コモンズ 2012) に詳しいが、ここがまさに、土地の農業を支えていた。

生目では白オクラが古くから栽培され、牛の角のようだと自慢されていた。また、宮崎市でかつては栽培されていた、サトウキビも家の裏山で自生していた。ここは、地域の種子の支えになっていたのである。



写真13 坂本酒店(種屋)



写真14 牛の角(白オクラ)



写真15 サトウキビ

いくつかの事例を紹介したが、ある特定地域で先祖代々種子を守り、栽培しているという点では、上記の野菜はすべて在来野菜ということになる。そこで、流通する在来野菜と、自己消費する在来野菜に分けて考えることができないだろうか。

育種学から細かく定義されるところによれば、他の品種と交雑せずに、育成される在来の野菜ということになるが、その土地土地で、自由に栽培され形の上でも辛うじて在来種の系譜をひくものに関しては、在地で消費される在来野菜として命脈を保つことができないか、ということでは

ある。

佐土原ナスのように、温室栽培によって、年中出荷できる野菜を在来野菜とするのであれば、天然ものの野菜が在来野菜とすることができないというのは不合理のように思われる。土壌、気候、水、そして、生産者が何世代にもかけて考案された栽培法によって栽培された価値はどこで評価したらいいのであろうか。この点、人文学からの在来野菜に対する評価の必要性の提言をしておきたい。

しかし、今回、他分野との共同研究のお蔭で、自分自身でも思わぬ展開となり、新たな問題に取り組むことになった。今後も、他分野との活発な議論を交わしたいところである。

4 高齢化と在来野菜（伝統野菜）の低迷

市内の数多くの生産者と会話を交わした結果、昭和30年代頃までに、昔ながらの白いニガゴリや長い人参、源氏や南蛮と呼ばれるカライモ、鹿児島南蛮と呼ばれるカボチャなどが次々と姿を消していったという。種子や苗の普及が原因であることはわかっているが、まず、誰も買ってくれなかったということが最も大きな原因であったという。現在でも道の駅や地場産品屋でも、100円～200円といった低価格でカボチャが販売されている。よほど、味を知っているか、料理法を知っている人しか買わないだろう。

また、生産者の高齢化で、長いゴボウを栽培するのが体力的にもたなくなったという。宮崎市富吉は、砂地でゴボウ栽培に適したところとされ、富吉のゴボウの名で近隣から良質の作物として評判がよかった。品種は滝野川ゴボウであったとされ、長いゴボウなので高齢者には難しく、サラダ用のゴボウに代わっていったという。ニンジンも長人参、あるいは赤江人参という品種があったが、今ではなくなったということである。

そこで、今回は映像記録「宮崎市の伝統野菜料理—伝承と活用—」を付すことにした。

在来野菜について、陳蘭庄先生との対談、鶴首カボチャの煮物、冷や汁、カライモのねりくり、新富町のレンコンの伝統料理「ごりごり汁」、伝統料理を発展させた「レンコンの南蛮揚げ」「蓮の実ごはん」、さらには、佐土原ナスを使ったソバなど、伝統と、伝統にこだわらず、在来野菜の特性を十二分に引き出す料理法を紹介した。

これからの在来野菜の保存と継承に役立てば幸いである。

5 おわりに

これからの宮崎市の在来野菜の活用を考えるうえで、県内で早くから在来野菜と向き合っている新富町の湖水ヶ池のレンコンをビデオで紹介した。

新富町の湖水ヶ池のレンコンは、周囲一キロほどの沼地にとこ狭しと生育している。人間が

レンコンを適度に掘らなければ根詰まりをおこして弱るであろうし、乱獲が過ぎると、数年後まで収穫に影響が出るだろう。在来野菜は量産できるものではない。その分希少価値がある。大いに宣伝をして大量生産、大量消費をするものではない。あくまでも適度に「持続可能な賢明な利用」に心がけなければならない。



写真 16 新富町 湖水ヶ池の蓮島



写真 17 水神様のレンコン

その解決策の一例として、高岡町の道の駅たかおかビタミン館2階のレストランを復活させ、流通できない在来野菜（伝統野菜）を伝統的な料理法で提供するのも一考である。1階において、野菜を安価で販売するよりは、より美しく、おいしく提供することの方が、地元住民の心の支えになるに違いない。学校給食に提供するのも一つの方法であろう。同じ地域の生産者、高齢者と、子供たちとが繋がっている証となるはずである。在来野菜の普及のためにも、これからも民俗学研究室においては、「在来再来弁当」は開発し続けなければならないと真剣に思っている。宮崎市でのこの活動が県内全域と連携するように、これからも努力を重ねていきたい。

付記

今回の調査で、多くの生産者の方々、道の駅、地場産品の関係者の皆様方に大変お世話になりました。また、分野の違いを越えて、ご協力を頂いた宮崎大学名誉教授・大阪府立大学名誉教授 足立泰二先生・南九州大学環境園芸学部教授 陳蘭庄先生のお方には心より深甚の謝意を表します。また、在来野菜を利用した在来再来弁当開発につきまして、仕出しのはにわ、外山潤氏の御協力を賜りました。厚く感謝申し上げます。ありがとうございました。

Ⅱ 植物育種学の立場から

足立 泰二

目次

- 1 はじめに
- 2 雑駁な括り、在来野菜とは？
- 3 「新潟に佐土原ナスの伝搬を確証する旅」の報告

I はじめに

伝統的に栽培されてきた作物のうち、野菜類を中心に復古的な面が強調されて、「地域在来野菜」も全国各地で盛り上がっている。それ自体は日本の食文化の基幹をなす野菜類の「食材資源の遺伝的多様性の維持・保全」に寄与し、発展するのに役立つので大変喜ばしい限りである。ただ、その状況が独り歩きし、むしろ雑駁な混乱状態を露呈することに若干の危惧を持つ。例えば、そのブランド化を急ぐあまり、軽率な判断がされ、地域で商業上の困り込みとも思える現象が起きている現象からすると、育種学的には必ずしも容認できる状態とは言えない。地域の「在来野菜」、「伝統野菜」等々が軽々に呼称されている現実から今一度状況把握をしておく必要性を強く感じる。

品種はその時代を映す鑑、すなわち「文化財」であること。自然界にあって「他者との異同基準」を一定の個体群の中で判断することは、科学的思考の始まりであり、分類学の基本である。その営みは、人が狩猟・採集生活から飼養・栽培生活へと変遷する中で展開してきた。自然分類はそのような区別性から有性生殖の可否（それを性的隔離現象と言う）が一つの基準になって定められ、その最低基準を種 (species と定めている。いわゆるリンネ種である。しかし、さらに人間的営利性の点から設定されたものが品種 (variety または cultivar.) と称されているものである。従って、品種の成立要因は次の3点、ある程度の個体の集まりが他の集団と①形や成分で区別できること (区別性)、②一定の形状であること (均一性)、さらにそれが、③世代を継いでも維持できること (永続性) である。その条件が満たされていることで、名前を付すことによって「品種名」で呼ばれるようになっていく。その結果がブランド化として陽の目を見ることである。従って 通称名はその来歴、家系図のように物語性、由来を辿ることが今後の重要な課題となる。その展開こそ、食材の伝統性を明確にするとともに、特性 (形状の特徴は生物多様性を認知する

とともに、食材の利用性の豊富を未来に向かって可能にするものである。その意味で品種育成こそ、貴重な「文化財」形成の営みであり、食文化展開のカギと言ってよい。出現・消滅を繰り返しながら展開する品種群の推移は地域の自然的、社会的環境によって大きく影響を受け、一般に流通する種苗を「商業品種 (commercial variety)」と呼び、日本を含む多くの国々では種苗法で、国際的には「植物の新品種の保護に関する国際条約 International Convention for the Protection of New Varieties of Plants. 略称：UPOV 条約 (UPOV は 植物新品種保護国際同盟 の仏文略称) によって保護されている。

それに対し、①ある地域で世代を超えて栽培され、②栽培者自らの手で種子採りや繁殖が行われ、そして③特定の料理や用途に用いられることを、ひとくくりにして「在来作物の系統」(local variety) と称されている。さらに、「明治時代より前から」とか、「戦前から」呼ばれている名称で「伝統野菜」など、勝手に定義、と言うより制限を課して、ブランド化を目指しているかのように見えることもある。これもある意味、時代を映す現象ではあって、昨今の過度な商業主義を象徴するものと言えよう。

2 雑駁な括り、在来野菜とは？

伝統野菜は在来野菜と同一範疇ではない。その土地で古くから作られてきたもので、採種を繰り返していくなか、その土地の気候風土にあった野菜として存続してきたものは「伝統野菜」と言ってよい。地域の食習慣とも密接に関連しているが、一般的には、野菜の揃いが悪い、選別に手間がかかる、などの理由から、大量生産が求められる時代において生産が減少し、地産地消が叫ばれる昨今、再び注目が集まってきている。

今、山形在来作物研究会に準じて、両者の極めて大雑把な違いを次の表に示す。

表 在来作物とは？

	商業品種 (commercial var.)	在来品種 (local var.)
収量	多い	少ない
耐病性	強い	弱い
外観・形態の揃い	優れる	良くない
日持ち	良い	良くない
味	クセがなく万人向け	苦い、辛い、強い香りなどをもつことがあり、個性的
その他	食品や換金手段などのモノとしての用途	モノであると同時に地域固有の知的財産(歴史・文化・栽培・利用のノウハウ)

江頭(2006) から一部改変

この類別は在来野菜の定義と言うよりも、いわば便宜的概念比較とでも言うべきものであろう。つまり、結論的に言うならば「在来野菜の定義」でもなければ、「伝統野菜の定義」に適用できるものでもない、と考えるのが筆者の立場である。

在来野菜のブランド化とは何か？最後になるが、本問題についての筆者の基本的立脚点を述べると、これまで農家などで栽培されてきた植物には、遺伝的な多様性を自家受粉によって保持できた自殖性 (autogamous) 作物と、他家受粉によって保持した他殖性 (allogamous) 作物とがある。ことは面倒になるのだが、野菜の多くが他殖性あるいは部分他殖性であって、虫媒か風媒によって子孫を残す。そのため、個体の特性がバラバラ、いわば「個体変異に富む」状態である。それをブランド化するためには、上で述べた品種の成立条件を満たすこと、つまりはその地域で栽培されている野菜の遺伝的特性を一度解体し、何通りかの系統に構築し直すこと、つまりは育種操作そのものを推進することに他ならない。そのためには植物集団が世代毎に①一定の大きさの個体群からなること、②来歴の記録があること、③受粉前又は後に交雑をコントロールできること、あるいは④グループ分けできること、などが前提となる。言い換えれば、在来野菜といえども、野放し状態の1、2個体から種子を集めて来てもブランド化は推進できないということである。ましてや、近くに交雑可能な新品種が栽培されると、風媒・虫媒によって「遺伝的攪乱」が生じ、特性が保持できなくなるのである。「隔離栽培 → 育種操作 (集団選抜、交雑育種、分離育種など) → 系統の特性比較 → 品種確立」の常套手法の適用こそ重要である。そのためには素材の来歴など記載資料の探索と同時に、最近の自然科学的手法 (DNA鑑定など) 駆使が大きな助力となる。また一方、調理法、とくに成分含量の消長などからの開発・アプローチこそ大切な要因となる。

III 「新潟に佐土原ナスの伝搬を確認する旅」の報告

1. 日程：平成15年9月14日
2. 場所：新潟市農業活性化研究センター (新潟市南区東笠巻新田3043-1)
3. 聞き取り調査：小田切文朗 (県農試園芸部 OB で本センターの嘱託)、箕田 出 (所長兼新潟市農林水産部次長)、小俣俊明 (所長補佐、実質センターの実務長) の他、船木研究員 (新潟薬科大学相井城太郎講師のドクター修了研究生)
4. 調査内容：
 1. 系統見本実施圃場に案内 (小田切、船木氏)、説明を受ける。系統の来歴の聞き取り・質疑応答。サンプリングの考えを申し述べ、賛同を得た。また、両氏は佐土原ナスの関係解析データ共有を条件にサンプリングを積極的申し出頂いた。調理室に戻り佐土原ナスとの比較のもとに調査、写真撮影 (データ添付)。
 2. 系統の由来とサンプリング。各系統、個体別に5枚 (1系統は4個体のため4枚しか採取できなかった) フリージングパックに湿紙と入れる。

えんぴつナス：典型的なものとして小田切さんが系統維持しているもの。佐土原ナスは明治の中頃、多分、種苗会社のカタログ（その頃はカラー写真なく、手描きまたは活字だけのものだったろう（確証なし）。形状は写真通り。鉛筆のように先が尖っている。

品田系えんぴつナス：品田家（当地の篤農家）がえんぴつナスから伝統的に選抜・維持してきたもので、より細く長い系統に仕上がっている。表皮の色はやや濃い目。やきなす：それまで評判の良かった、そして佐土原ナスに由来とされていた、えんぴつナスから昭36年頃農協中心に広く栽培されるようになった。炭火で焼いて食べるのに肉質の良さや料理の広がり特徴があり、この呼称。コントロールのつもりで丸なす（泉州、水ナス系）：かつてサカタ種苗の経営者の末裔が新潟で種苗商を営み、複数の系統を維持している。そのうちの一つ。

3. なすは自殖性作物だから、個体のDNAフラグメントにばらつきはないと思うが、取り敢えずサンプルのDNA調整は生葉の段階で番号付けて抽出して置き、4系統の1個体ずつの比較し、さらに別の組み合わせで繰り返してみても同じであれば、4個体のバルク（一括、系統）として4系統の比較をする。

4. フラグメント比較の制限酵素はこれまで南九州大学で「佐土原ナス」で用いたものを順次、使っていただければよろしいのではないかと思います。



写真1 小田切氏と実証圃の一部



写真2 左から佐土原ナス（宮崎から比較対象のため送られたもの）えんぴつナス、焼きなす、品田系えんぴつナス



写真3 左上：佐土原ナス 右上：えんぴつナス
左下：焼きナス 右下：品田系えんぴつナス



写真4 佐土原なすと焼きなすととの切り口形状変化

左：佐土原ナス 種子の痕跡すくなし、果肉ソフト、浅緑色きれい。
右：焼きナス 形状が最も佐土原ナス的、種子（未熟）痕跡多し、切った途端に褐変化。
生で食べると果肉は佐土原ナスより固め、甘味やや強？気温等の栽培条件の違いか？果皮色は少し濃い目

Ⅲ 宮崎在来野菜「佐土原」ナスおよび「佐土原」ナスを 交配親とした関連品種の遺伝的解析 (中間報告)

陳 蘭 庄

目 次

- 1 背景および目的
- 2 材料および方法
- 3 結果および考察
- 4 「佐土原」ナスが各地方のナスのルーツとなっていることの DNA レベルでの検証

1 背景および目的

ナス (*Solanum melongena* L.) は、トマト、トウガラシ、ジャガイモ、タバコ等が属するナス科 (*Solanaceae*) 植物の一種である。ナスの原産地は、インド東部の熱帯性アジアと考えられ、野生種状態にあるものは発見されていないが、ナスの野生型と目されている *Solanum insanum* L. はインド東部に自生する。

日本への渡来：日本には 1200 年以上前に中国から渡来したものと考えられ、1000 年以上のナスの栽培歴史を持ち、中国と並んで多彩な品種を有している。果形は様々で、果実の大きさも 20g 以下から 400g 以上のものまで千差万別である。それぞれの地域に独特の地方品種が存在することもナスの特徴の一つとも言える。その中でも宮崎県在来野菜の「佐土原」は、戦前から宮崎や九州の暖地を中心に露地栽培用の重要な品種として位置づけられており、九州以外でも焼きナスとして最高の肉質が評価され、新潟では「鉛筆ナス」、「久保ナス」、「ヤキナス」などといった地方在来品種のルーツとも言われている。

「佐土原」の名については、大正の終わりにはその名がすでにある。旧佐土原町、新富町、西都市および宮崎市の一部は、江戸時代から島津氏の流れをくむ佐土原藩があったところで、昔からナス栽培が盛んであり、その中心的な産地であった藩の名から取られたものと思われる。「佐土原」は、もともとは食味や風味が良く、更には焼きナス用に優れていると言われている。しかし、果実に色ムラが出来やすく果皮色も赤紫色であるため黒紫色のものが良いとされるようになるにつれ、外観に劣る「佐土原」は優れた食味という長所がありながら次第に敬遠されるようになった。さらに追い打ちを受けたのは、60 年代になってから品種育成技術である一代雑種 (F₁) の普及が

急速に進み、高度成長期には単品・大量生産・大量供給の要求に対応して形状、外観、収量性が重要視され、ナスの標準規格に劣る「佐土原」は生産現場から消えていった。

平成 21 年度に旧宮崎市と旧佐土原町との合併に伴い、新しい宮崎市は在来野菜の復活、地産地消、有機野菜の潮流に乗じて宮崎在来野菜の目玉として「佐土原」の振興に力を入れはじめた。しかし、種苗会社が扱わないので、市場形成には統一した種子の生産や供給は喫緊の課題となっている。南九州大学園芸学部蔬菜園芸学研究室では宮崎市の行政推進アドバイザー（農業部門）を務めた関係で、市農政部から旧佐土原町と旧宮崎市で別々に栽培されていた「佐土原」の品種鑑定を依頼され、本研究を開始した。これまでに以下の 3 つの課題について研究成果を得ている。

- 1) 旧宮崎市と旧佐土原町から 30 年間別々に栽培していた「佐土原」から DNA を抽出して PCR による品種鑑定、
- 2) 「佐土原」といくつかの近縁品種との比較栽培実験による栽培基準のマニュアル化、および
- 3) 官能試験と糖度測定による「佐土原」を焼きナスとした場合の美味しさの原因究明。

本研究では、宮崎在来野菜「佐土原」ナスおよび「佐土原」ナスを交配親とした関連品種の遺伝的解析を目的に研究を行った。

2 材料および方法

- 1、宮崎在来野菜「佐土原」ナスおよび「佐土原」ナスを交配親とした関連品種の探索とサンプル収集については、他の共同研究者より報告されている。
- 2、収集されている「佐土原」ナスサンプルの遺伝的解析

1) DNA 抽出：

本実験では、それぞれ新鮮重 100mg ずつの葉を液体窒素で粉碎した試料全量から全 DNA を DNA 抽出キット (DNeasy Plant Mini Kit, QIAGEN) を用いてそれぞれ抽出した。

2) 本実験で使われる 12 種類のプライマーの塩基配列

- A の 5´-AGTCAGCCAC-3´ (OPA3),
- 5´-AATCGGGCTG-3´ (OPA4),
- 5´-AGGGGTCTTG-3´ (OPA5)
- 5´-GGTCCCTGAC -3´ (OPA6)
- B の 5´-GTTTCGCTCC-3´ (OPB1),
- 5´-TGATCCCTGG-3´ (OPB2),

- 5´-CATCCCCCTG-3´ (OPB3),
- 5´-GGACTGGAGT-3´ (OPB4),
- 5´-TGCGCCCTTC -3´ (OPB5),
- 5´-TGCTCTGCCC-3´ (OPB6),
- 5´-GGTGACGCAG-3´ (OPB7)
- 5´-GTCCACACGG -3´ (OPB8)
- (Operon 10-mer kit, オペロンテクノロジー社)

3) PCR 反応液の組成

- 1 μ l の合沢ナスの DNA 溶液 (0.038 μ g/ μ l)
- 1 μ l の外山ナスの DNA 溶液 (0.048 μ g/ μ l)
- 0.1 μ l の Ex Taq (5 U/ μ l, TAKARA) を入れ, 超純水を加えて 25 μ l の反応液を作製した。

4) PCR の反応条件

上記の調製済のチューブを 9800 Fast Thermal Cycler (ABI 社) にセットし、ホットスタートで反応を始めてから、94°C で 1 分間、36°C で 1 分間、72°C で 2 分間の反応を 45 サイクル行った。

5) PCR 産物の電気泳動

反応液 10 μ l と試料緩衝液 2 μ l を混合し 1.4% アガロースゲルの試料溝に注ぎ, 50 V で 60 分間電気泳動した。また, 分子量マーカー溶液 (λ /Hind III, NIPPON GENE, 0.05 μ g/ μ l) を 3 μ l 試料緩衝液 2 μ l と混合して試料と共に電気泳動した。電気泳動後のゲルを臭化エチジウムの TAE 溶液で 20 分間染色し, 紫外線照射して増幅された DNA 断片のパターンを確認した。

3 結果および考察

1) DNA 抽出: 本実験で使った抽出方法や抽出キットにより、表 1 に示したように、約 60 種類のサンプルより DNA を抽出できた。DNA の濃度と収量から見ても、いずれも PCR による遺伝的解析に用いることが可能と判断した。

2) PCR による遺伝的解析

系統名	採集地	DNA抽出	プライマー種類	PCR解析	DNA多型解析	DNA系統樹	総合評価
えんぴつなす：1～5	新潟県	済	12種類	実施中	実施中	実施中	実施中
焼きなす：1～5	新潟県	済	12種類	実施中	実施中	実施中	実施中
品田系えんぴつなす：1～5	新潟県	済	12種類	実施中	実施中	実施中	実施中
種甚系ナ全：1～5	新潟県	済	12種類	実施中	実施中	実施中	実施中
ヒゴムラサキF1：1～5	熊本県	済	12種類	実施中	実施中	実施中	実施中
ナス2015 10/15 1-A, 2-A, 3-A, 4-A, 5-A	熊本県	済	12種類	実施中	実施中	実施中	実施中
ナス2015 10/15 1-B, 2-B, 3-B, 4-B, 5-B	熊本県	済	12種類	実施中	実施中	実施中	実施中
ナスNo.62	長野県	済	12種類	実施中	実施中	実施中	実施中
ナスNo.90	長野県	済	12種類	実施中	実施中	実施中	実施中
ナスNo.91	長野県	済	12種類	実施中	実施中	実施中	実施中

4 「佐土原」ナスが各地方のナスのルーツとなっていることのDNAレベルでの検証

ナスという野菜は日本に約 1,200 年前に中国から渡来し、約 1,000 年以上の栽培歴史を持つ。それ故か、日本の各地域に独特の地方品種が存在する。その中でも宮崎県在来野菜の「佐土原」ナスは、九州以外でも焼きナスとして最高の肉質が評価され、新潟では「鉛筆ナス」、「ヤキナス」、熊本県では「熊本長ナス」などといった地方在来品種のルーツとも言われている。

本研究では、本当にルーツなのかを証明するため、「佐土原」ナスがルーツとなっていると思われる各地域からサンプルを取り寄せ、DNA レベルでの検証を行った。その結果は以下の通りである。

1、 <サンプルの超低温保存>

まず、新潟県、長野県および熊本県から取り寄せてきた総計 60 種類のサンプル（新鮮な葉）が研究室に届いた時点で、すぐに液体窒素を用いて速凍させてから - 80℃のディープフリーザーに超低温保存した。

2、 <サンプルからの DNA 抽出>

60種類の葉を県ごとに分けてディープフリーザーから取り出して、それぞれのサンプルから約100mgを取って液体窒素で冷やしておいた乳鉢に入れ、液体窒素を足しながら乳棒で粉碎した。次に市販の植物DNA抽出キットを用いてDNA抽出を行った。この作業は1サンプルが約1.5～2時間がかかるので、大学院生と学部生で数日間かかって行った。

3、＜抽出したDNAの定性（質）分析＞

抽出した60種類のDNAをそれぞれ1 μ lずつ使って電気泳動をした。その結果、すべてのサンプルのDNAが、約40kbpあたりに1本のバンドとあった。この結果からDNAが壊れていないことが証明された。

4、＜抽出したDNAの定量（収量）分析＞

抽出した60種類のDNAをそれぞれ1 μ lずつ使って、分光光度計で定量分析を行った。その結果、DNAがすべてのサンプル（約100mg）から得られ、しかもトータルDNA収量は12 μ g～80 μ gの間であったことが分かった。

5、＜PCRによる解析のためのプライマー＞

本研究では、12種類のプライマーであるOPA3、OPA4、OPA5、OPA6、OPA7、OPA8、OPB3、OPB4、OPB5、OPB6、OPB7、OPB8（Operon 10塩基Kit, Operon Technology）を用いてPCR反応に使った。

6、＜PCRによる解析実験＞

各県から取り寄せたサンプルから抽出したDNAを用いた。PCR反応を検証するため、イネ科植物であるイネ科牧草のギニアグラスを用いてコントロールとした。PCR反応液、反応条件、PCR産物の電気泳動およびUV撮影といった操作手順は、本研究室が宮崎市役所から依頼された「佐土原」ナスの品種鑑定実験で使われたものと同じにした（南九州大学研究報告42A:51-55, 2012）。その結果、用いた12種類のプライマーでは、PCR反応が認められた。プライマー間で反応の差異（反応するあるいはしない）があったり、各サンプル間には当然ながら違うバンドパターンが出たり、出なかったりしたことが認められた。

7、＜PCR反応による「佐土原」ナスと他品種との比較＞

1) まず、ナス科の「佐土原」ナスがコントロールとしてイネ科暖地型牧草であるギニアグラスとの比較においては、PCR反応産物の電気泳動像から12種類のプライマーではお互いの類似性が0%であった。このことから違う科ではDNAのバンドパターン一致率が0%であることは、当然の結果であると同時に本研究で用いた手法は信頼性が高いことが証明された。

2) 次に PCR 反応産物の電気泳動像から 12 種類のプライマーにおいて、「佐土原」ナスの他のナス科の品種との比較を行った。

(1) 新潟県から取り寄せたサンプルについては、「佐土原」ナスが「鉛筆ナス」とは 67%、次いで「ヤキナス」とは 50%の類似性を示した。それに対して、「品田鉛筆ナス」とはわずか 22%であった。この結果から、「佐土原」ナスがルーツとなっていると言われていた「鉛筆ナス」と「ヤキナス」とはかなり高い類似性を示し、ルーツであることが DNA レベルで証明できたと考える。一方、「品田鉛筆ナス」とはわずか 22%であったことは確かだが言えないが、おそらく「品田鉛筆ナス」が全然バックグラウンドの違う水ナス系の品種との交配を経て、しかも世代を重ねて育成された結果であると推察される。

(2) 長野県から取り寄せたサンプルについては、「佐土原」ナスが「種甚系ナ全」と「ナス 2015 10/15 3-A」とは、それぞれの類似性が 60%と 56%であった。このことからお互いに高い類似性を示し、ルーツであることが DNA レベルで証明できたと考える。

(3) 熊本県から取り寄せたサンプルについては、「佐土原」ナスが「ヒゴムラサキ F1」とは、類似性が 40%であった。一方、「ヒゴムラサキ F1」の交配両親と思われる「ナス No.9.2」と「ナス No.60」とは、それぞれ 25%と 40%であった。このことから「佐土原」ナスが片親とは近い関係で 40%の類似性を持ち、もう片親とは 25%で低い類似性を示したことは、その F1 とも 40%しかなかった低い類似性をもたらしたと推測される。

全体的にまとめてみると、「佐土原」ナスが 3つの県から取り寄せた長ナスのルーツと思われるナスを用いて DNA レベルで検証した結果から、50%～67%の高い類似性を示したものについては、「佐土原」ナスがルーツであることが証明できたと考える。一方、その他の品種や F1 の両親との比較では、40%～22%の低い類似性を示したことは、「佐土原」ナスがそのルーツとはなっているが、おそらくそれぞれ今の品種となる前に、多くの品種との交配を経て、しかも世代を重ねて育成されたものと推察される。本研究で出した結果は、サンプルの数が限られており、100%正しいとは言えないが、「佐土原」ナスがいままでよく知られているまたはよくいわれているいくつかの県の長ナスのルーツとなっていることは、おそらくはじめてのケースとして DNA レベルでの科学的な根拠(データ)によって証明されたと考える。今後の研究に一助となればと願っている。

平成28年8月～平成29年7月 みやざき農商工連携応援ファンド助成金事業 報告書

『地域在来野菜の伝統的活用と新たな創造に向けて』

主催 宮崎公立大学 文責 永松 敦 特別寄稿 篠原久枝（宮崎大学教育学部教授）

地域在来野菜の伝統的活用と新たな創造に向けて

みやざき農商工連携応援ファンド事業助成金事業 報告書

実施期間 平成28年8月～平成29年7月

主催 宮崎公立大学 文責 永松敦 篠原久枝

目次

- I はじめに
 - 1 事業内容
 - 2 事業の目標
- II 各講座の内容
- III おわりに

I はじめに

今回、公益財団法人 宮崎県産業振興機構 みやざき農商工連携応援ファンド事業助成金事業の農商工連携支援機関活動助成事業の助成を得て、宮崎公立大学主催による「地域在来野菜の伝統的活用と新たな創造に向けて」を開催することができた。

まず、事業内容と事業の目標を明記しておく。

1、事業内容

地域在来野菜の伝統的活用法とは、生産者が地域で伝承してきた料理法をさす。そして、その素材を活かして、新たな創造的料理の提供、及び、食品開発の創造的活動を支援するもの。本事業では、生産者の有する技術・文化を尊重して、そのうえで、各地の商工会、商工業者との連携を図ろうとするものである。講習会は全て、在来野菜が生産される現地で開催する。各地域の道の駅などでの料理提供のアイデアを提供する。生産者の講話と在来野菜の料理の紹介を行う。次に、在来野菜の料理研究家の講演。その後、商工業者との会談、さらには、懇親会において、対象となる在来野菜の伝統料理と創作料理を県内の各飲食業において輪番制をとり試食する会を設ける(費用は各自負担)。伝統料理・創作料理の技術・アイデアに関する権利についても検討し、在来野菜に関する本県独自のブランド化の方式を検討する。

2 事業の目標

県内生産者と商工会、商工関連業者との連携を深め、各自治体の農業担当部署、及びJA宮崎などとの協力を賜りながら、生産者が長年伝承してきた貴重な伝統文化（素材・技術などの民俗知識）を正確に商工業関係者に伝えとともに、商工業者が、生産者を尊重し、その知識を応用して新たな創造活動を取り組むことを民俗学の立場から全面的に支援する。

申請者の所属する民俗学研究室では、2014年度から在来野菜研究に取り組み、宮崎県内の在来野菜を用いた「在来再来弁当」を食品業者と共同開発し、名称を商標登録している（商標登録第5775170号）。今後、この弁当の商標を本県内各地で本研究室の管理の下で利用促進を図ろうと考えている。一定の基準を設定し、条件を満たすものであれば商標の無償貸与を計画中である。

今回の活動としては、高千穂町五カ所の高冷地に栽培されるアカバナインゲンマメ（福島県以北の農産物）や、椎葉村尾前の青い大豆と藤の花を使った菜豆腐、宮崎市の瓢箪カボチャの素材を生かした料理法など、宮崎の知られざる貴重な素材と食文化を随時、生産者から紹介していただきながら、あらたな商品開発に取り組む業者に、知識と技術を伝授し、本来の宮崎にふさわしい新たな商品開発につなげる可能性を追求する。対象は県内の生産者、道の駅などの地域づくり関係者、及び、伝統野菜・在来野菜を利用した料理研究家などである。

現在、在来野菜の定義は明確ではなく、品種登録されていないものについてはその対象から除外する動きも見られる。申請者は、在来野菜を在来型在来野菜と流通型在来野菜に分類し、前者においては生産地限定の種子を代々伝えた野菜の料理を提供すべきだと考えている。もちろん、他の品種との交雑も見られるものもあるが、それが野菜の自然体であるということを前提に利用促進を図るものとする。一定の質感・形状よりも、むしろ、生産地の気候風土、生産方法に価値を見出すことが重要であることを指摘しておきたい。在地で在来野菜の料理を利用することが、極めて自然体で重要だという事を世に知らしめるべきだと考えている。

地方の在来野菜の生産者は高齢化と過疎化で風前の灯と化している。希少な在来野菜を利用度が増すことで、生産意欲の高め、次世代へと継承する契機を生み出すことが重要である。

各地の地域づくりに貢献することが目的であるが、都市部においても在来野菜の重要性を認識する料理関係者に対して、幅広く伝統的料理法を広め、生産地と消費地の戦略的互惠関係を生み出すことを念頭に本事業を実施したい。

上記の事業内容、目標に従って、平成28年8月～平成29年7月までの1年間、宮崎県内各地で毎月1回、講習会を実施し、現地の生産者の方と、在来野菜を利用した食品加工業者の方を講師として以下の通りに開催した。

II 各講座の内容

回数	開催年月 開催地	タイトル	講師
第1回	平成28年8月28日 宮崎市生目台 生目台交流センター	生目黒皮カボチャの魅力 力 サツマイモの商品化 自家製みそと地這い キュウリによる冷や汁 作り実習	富永信行(生産者) 武田和志(武田製菓) 池田信子(生産者)
第2回	平成28年9月29日 宮崎市下北方町 下北方町自治公民館 はちまんうどん	佐土原ナスの魅力 下北方葉隠し柿の味わ い	長友徳孝(佐土原ナス 研究会) 鉄村琢哉(宮崎大学) 椎 康寛(はちまんう どん)
第3回	平成28年10月23日 宮崎市 高岡交流センター	鶴首カボチャを味わう	岩永武敏(生産者) 佐藤友紀(ラディッ シュセブン)
第4回	平成28年11月13日 都城市 たきの駅 せきのお	都城がねと種子島でん ぶんの競宴〜からいも 文化を楽しもう〜	田川礼子(生産者) 橋口礼奈(宮崎公立大 学学生)
第5回	平成28年12月17日 西都市銀鏡 西米良村村所	榎の実こんにゃくと米 良だいこん (株)アイロードと共 催	那須さえ(銀鏡生産者) 井上優(NPO 法人iさ いと) 黒木敬介(生産者) 福永栄子(株)アイロー ド
第6回	平成29年1月22日 美郷町西郷	西郷のイラカブ	黒木竜太(生産者)
第7回	平成29年2月20日 新富町 水沼神社	水神様のレンコンとゴ リゴリ汁	宇都宮正和(生産者) 出口清子(生産者)
第8回	平成29年3月20日 宮崎市 野島神社	野島羊羹とサトウキビ	河野武嗣(野島神社宮 司) 河野博子(羊羹生産者)

第9回	平成29年4月23日 椎葉村尾前	椎葉村の菜豆腐と豆乳 プリン ～世界農業遺産の食文 化～ (株)アイロードと共 催	尾前義弘(生産者) 椎葉つや子(生産者) 尾前徳彦(民宿経営)
第10回	平成29年5月22日 串間市 ホテル中村荘	シンポジウム「サツマ イモのブランド化を 考える～鹿児島県種子 島、安納芋・大分県、 甘太君・宮崎県、串間 の芋～」	渡邊雪枝・松野恭子(大 分県) 森山昭一・古市力(鹿 児島県) 木村久男・木村いくみ (串間市) 島田慎也・森一真(JA 串間市大東)
第11回	平成29年6月5日 高千穂町 むすびカフェ千人の蔵	世界農業遺産 高千穂 のアサジリ大豆 特産 品開発へ	藤木哲朗(カフェ経営 者) 興梶哲男(生産者) 後藤俊彦(高千穂神社)
第12回	平成29年7月1日 延岡市 虎屋本店	内藤とうがらしと延岡 の在来野菜のお菓子	上田耕市(虎屋本店) 松田宗史(生産者)
第13回	報告会 宮崎市平和台公園 ひむか村の宝箱	祖母山豆と冷や汁	豊田健次(祖母山豆関 係者) 上田耕市(虎屋本店) 武田和志(武田製菓)

第1回 生目黒皮カボチャの魅力・サツマイモの商品化・自家製みそと地這いキュウリによる冷や汁作り実習

初回は宮崎市生目台で開催した。生目の黒皮かぼちゃはよく知られているが、近年高齢化で生産者の数が減少している。会場となった生目台は新興住宅地で、旧村落の生目との交流が極めて少ない。そこで、今回は農村集落の生目地区と新興住宅地の交流を図るきっかけを作ろうと、生目台交流センターに、生目地区の方々をお招きした。

富永信行氏のお話では、黒皮かぼちゃは9月頃、苗を植え、温室栽培で冬至の時期にあわせて出荷する。このため、開催時には時期があわず、古いカボチャを使っの料理となったが、実際にはきめが細かく舌触りのよい小柄なカボチャである。見た目も整ったきれいな形をしている。

京都では精進料理に最適とされ重宝されている。ただ、露地栽培しないことから作業は高齢者にとっては厳しく、近年ではキュウリやマンゴーの栽培に切り替える農家も増えているという。また、このカボチャは夏の暑さに弱いという性質もあると言われており、夏季の露地栽培には不向きだと言われている。

ここで冷や汁作りを、生目、生目台の住民合同で行った。地這いのキュウリは高岡町花見の岩永武敏さんの生産物である。実際に、キュウリに包丁を入れると、キュウリの新鮮な香りが調理室中に充満して、参加者が全員、大人から子供まで歓声をあげた。調理指導は池田信子氏が行った。自宅にもいろいろな野菜を栽培しているとのこと。

新鮮な野菜を調理することによる感動は、まさに、「食育」に効果的である。子供たちが野菜の香りに気付くことができるからである。

地這いキュウリは気候変動にも強く豊作になることが多い。阿蘇では、農家が大量のキュウリを物産店に納品しようとしても断られるケースも目立った。大量に入荷して、30本ほどの一袋が100円でも売れない、というのが理由である。このため、キュウリは大量廃棄となった。ところが、ほぼ同時期に、ある県では野菜高騰から給食を停止すると発表したことが話題となった。在来野菜の利用、保存、加工、学校給食への応用など様々な問題を投げかける結果となった。

生目地区には、武田製菓というサツマイモの製造工場があり、販売もしている。同社では、串間の山大甘藷(高系14号)を用いている。ここでは宮崎平野でよく食される「ねりくり」を製造販売しており、市民からよく愛されている。他にも、かりんと、スイートポテトなどを販売しているが、かつては、カボチャの菓子も作ったことがあるという。

豊作となった在来野菜の菓子への加工も一つの方法として考えらえる。この点は、第12回の延岡市での虎屋本店でその可能性を見出すことになる。虎屋では、黒皮かぼちゃ、内藤とうがらし、麻尻大豆などを用いて、様々な特色のある郷土の菓子を開発している。在来野菜の加工食品化は早急に考えなくてはならない課題と言えよう。

第2回 佐土原ナスの魅力・下北方葉隠し柿の味わい

佐土原ナス研究会会長の長友徳孝氏は、まず、二種類の佐土原ナスを輪切りにして参加者に試食させた。一つは、露地栽培、もう一つは、温室栽培である。

露地栽培は当然のことながら、色は黒く、温室栽培のものは、きれいな赤紫をしている。生産者は普段、露地栽培のものを口にする。その方が甘いという。自家製の味噌で食べるのが最も美味だと語る。

佐土原ナスはわずか4粒の種子を宮崎県総合農業試験場で復活し、普及させた経緯がある。栽培当初は、いろいろな形のナスができたが、同試験場の指導により、徐々に形が整えられていったという。今でも、露地栽培をしていると、曲がった形のナスができると話されていた。

佐土原ナスは食感がよく、全国的に愛好者が多い。ブランドとしても定着した感がある。

生産者による講習会は、後の西米良村の米良ダイコンのときもそうであったが、生で味噌をつけて食べるのが一番美味と強調されることが多い。

今回の講習会は生産者を講師としたことが、我々、非生産者の立場からすれば極めて新鮮であり、ショッキングであった。生目台での地這いキュウリについても、新鮮な野菜を調理する感動。市販のものでは味わうことができない、五感に訴える何かがある。野菜の魅力や価値は「新鮮さ」に勝る何物もない、というのが実感だ。

生産地で、新鮮な野菜を生で食することのできるサービスの提供を考える必要があるだろう。安易な六次産業化に走るよりも、本来の味をその土地でしか味わえないサービスを検討する必要があるだろう。

会場が宮崎市下北方町の公民館を利用させていただいたので、この土地で昔から栽培される葉隠し柿について、宮崎大学農学部教授の鉄村琢哉氏に講演をお願いした。葉隠し柿とは葉が見えなくなるほど、よく実がつくことから付けられた名称で、九州に多く存在する。そのなかでも、下北方の葉隠し柿は、渋柿でありながら高温、または、度数の強いアルコールに一瞬つけることで甘柿に変化するという特色を有している。現在、この種の柿が減少しつつあることから、接ぎ木による増殖についてお話をいただいた。鉄村教授が開発した MKR 1 という台木を使えば数年後には結実が見られるということで、現在、宮崎大学農学部において接ぎ木を実際に行っている状況である。

お二人の講演の後、会場を池内町のはちまんうどんに移して、佐土原ナスやヒョウタンカボチャをうどん、そばにどのように活用できるかの試験的講座を行った。焼きナスのうどん、そば、さらには、瓢箪カボチャの天ぷら、佐土原ナスを使ったデザートなどが披露された。商品価値のあまりない瓢箪かぼちゃがこのような形で料理として登場することが出来たのは有難かった。今後とも是非利用度を高めたい。

第3回 鶴首カボチャを味わう

宮崎市高岡町花見の岩永武敏氏が栽培する鶴首カボチャ。瓢箪かぼちゃとは少し形状が異なり、細くて、白い縦線の美しいカボチャである。先の細い部分が甘くしっとりとした食感がある。太い部分は種が多く、スープにするとよいという。

栽培されている土地は、畝のない菜園。宮崎平野では菜園のことをコザエンと呼ぶ。

コザエンは、特に整備をすることなく、毎年同じ場所に鶴首カボチャが生えてきて、実ののだと言われる。ただ、他のカボチャの花粉が混ざらないように、鶴首カボチャだけの畑としていることが、この種を守ったと言えよう。

カボチャの上半分を切り、しょうゆとイリコの出汁だけで煮る。甘さがあり、食感もやわらかい。

この鶴首カボチャをラディッシュセブンの店長、佐藤友紀氏に、腕をふるっていただき、スープ、キッシュ、マリネを作っていただいた。伝統料理と新たな創作料理の出会いとなった。

第4回 都城がねと種子島でんぷんの競宴～からいも文化を楽しもう～

都城市関の尾、「たきの駅せきのお」において、くまその里よろず市に合わせて本講座を開催。昨年度まで、ガネコンテストを開催していたが、平成28年度は中止となり、その代替行事となればという思いで実施させていただくことになった。

ガネとは宮崎、特に都城地方から鹿児島県、即ち旧薩摩領の範囲内で使われる呼称で、サツマイモのかき揚げを意味する。宮崎県内でも、同形のかき揚げのことをガネとは呼ばない。ガネはサワガニのことを意味し、サツマイモを短冊状に切って油で揚げることから、その形が、カニが足を広げている姿に似ていることから、その名がつけられたという。

今回は、黄金千貫と紫芋でガネを作り、そのほかに、瓢箪カボチャとショウガを使った。2種のガネの食べくらべをしたところ極めて好評であった。500個用意したガネが朝8時の時点で完売し、地元の方々のガネに対する思いを知った一日となった。準備から田川礼子氏にお世話になった。また、ガネの準備では、当時学生であった新徳亜美さんの親子による協力もあった。

さつまいもの食文化として、種子島で学んだデンプン（イモンセンともいう）の紹介を、宮崎公立大学学生で種子島関係者の橋口季奈氏をお願いした。サツマイモのデンプンを水で溶いてフライパンで炒めたもので、砂糖醤油などに着けて食べる。種子島には味噌汁の具にすることもあるという。このデンプンを幼児が好んで食し、子供用のおやつとしても利用できることがわかった。デンプンの意外な一面を見た思いがした。

協力 都城観光協会

第5回 檜の実こんにゃくと米良だいこん

西都市銀鏡（しろみ）と西米良村へ、(株)アイロードとの合同企画で開催。

西都市銀鏡では、ドングリのデンプンで、寒天のような食品を作る「檜の実こんにゃく」あるいは「檜の実ギャー」と呼ばれる保存食が伝わっている。檜の実こんにゃくは、木城町や椎葉村、天草地方にも分布しており、韓国のトトリムックとも関係があると言われている。

11月頃ドングリを拾い、搗き臼で皮をとり、中身を引き臼で挽いて粉状にして、1日以上、水につけ、布袋に入れてデンプン質を絞りだし、乾燥させる。これを水で溶いて、熱を加えれば、檜の実こんにゃくとなる。ここでは、NPO法人iサイトの代表理事 井上優氏に、山の食文化を活かした農家民泊を大分県安心院の例をあげ、この地に勧めたことの経緯の話をされた。今では檜の実こんにゃくも伝承者も少なくなり、那須サエさんが辛うじて昔ながらの作り方を知ってい

る一人となっている。

西米良村村所では、米良ダイコンの復活・普及に取り組んでいる黒木敬介氏のお話。元は焼畑で栽培していたが、現在は、ほとんど焼畑はないとのこと。味噌つけて生の大根を食べるのが一番おいしいと話されていた。米良ダイコンは紫色の糸巻大根で、現在、県内では愛好者も多く、平野部でも栽培されるようになった。

イセイモという里芋の煮物を食べさせていただいたが、上品な香りと味わいがあり、これは商品化できるのではないかと思われる。

村所の夜神楽では、米良ダイコンと猪肉の鍋を食べさせていただいた。猪肉とダイコンとは味がよく合う。猟期とダイコンの収穫期が一致することもあるが、山の醍醐味であることは間違いない。甘さと苦みを伴った在来の大根の存在価値を、十二分に発揮するときでもある。

第6回 西郷のイラカブ

現在は合併して美郷町と名を変えた旧西郷村立石のイラカブ。カラシナの一種ではあるが、周辺地域で栽培されるカラシナとは別品種である。昔、高千穂町三田井を治めた高千穂太郎という人物が立石地区に、このイラカブをもたらしたのが始まりという。種は宮崎県総合農業試験場薬草・作物地域センターから譲り受け、黒木竜太氏を中心に若手が復活を目指し栽培を行っている。同町のオットーオットーでは、イラカブピザも焼かれている。現在、マスタードも開発中である。黒木氏は高千穂で栽培されているのではないかと探したが見つからず、九州山間部でまだ栽培されているかどうかは未知数である。春にはきれいな菜の花が咲くので、花見も検討したいということであった。マスタード開発のためのクラウドファンディングを始めるなど積極的な活動を続けている。(株)アイロードとの共催 協力 石峠レイクランド

第7回 水神様のレンコンとゴリゴリ汁

新富町湖水ヶ池のレンコン。江戸時代、秋月氏が飢饉に遭った際に、大和からレンコンをもたらしたと言われるが確証はない。地元では水神様のレンコンとして親しまれている。レンコンは山芋のように糸を引き、色は白く、形は細長い。これまでの出会ったことのないレンコンである。糸引きレンコンとも呼ばれている。大和との関係については、奈良県大和郡山市の筒井のレンコンとここのDNAが一致したことが、南九州大学の陳蘭庄教授の研究によって明らかにされている。花の色はほとんど白いが、なかにはピンクの花を見ることもある。蓮の実も愛用されており、ご飯に混ぜて炊く食習慣もある。

レンコンをとる権利は、水沼神社の氏子に限られており、毎年、どこの部分の土地を割り当てるかは春分の日の祭礼のあとに、話し合いで決める。

伝統野菜・在来野菜と民俗学(永松敦 付 在来野菜関連報告書3種(永松敦 足立泰二 陳蘭庄 篠原久枝 民俗学演習)

地元では、ゴリゴリ汁と称して、木製の鬼おろしでレンコンを摺り、出汁はアジコを用いてとって食べる日常食がある。ネギやユズの皮を添えることもある。

講習会の前日に、大学でレンコンの研究会を開催した。宮崎大学農学部准教授 増田順一郎氏の特別講演「日本のレンコン栽培と最新の研究」を拝聴し、茨城県霞ヶ浦・大阪府門真市、宮崎市恒久のレンコン生産者を招き、シンポジウムを開催した。

氏子だけが採集できるレンコン。これは地元でしか味わえない貴重な食文化である。講師は水沼神社宮司、宇都宮正和氏と出口清子氏。

第8回 野島羊羹とサトウキビ

宮崎市内海の鎮座する野島神社。現在、11月23日の神楽が舞われているが、本来は春分の日に奉納される神楽であった。宮崎平野の春神楽の一つである。現在は早場米の栽培の関係で秋に神楽を奉納するようになったという。

ここはサトウキビが早くから伝わり、羊羹が作られた。ところが、現在は黒砂糖が使われることがなくなり、白砂糖で代用しているという。アズキと米の粉を混ぜて、蒸して羊羹をつくる。日南市にわずかに残る黒砂糖で復元が可能かと考えたが、当時、野島で製糖されたものと質が異なるということで、復元は不可ということになった。

宮崎の黒砂糖の食文化は危機的状況にある。日南市風田でも製糖業者は二件のみとなり、黒砂糖の文化が廃れようとしている。

神社や寺院への参詣の土産として使われたのであろう。平成28年度から、春の祭礼で野点を行うようになり、野島羊羹を参拝者に振る舞うようになった。野島羊羹が地区をあげて復活されることを期待したい。

講師は野島神社宮司 河野武嗣氏・博子氏ご夫妻。

第9回 椎葉村の菜豆腐と豆乳プリン～世界農業遺産の食文化～

(株)アイロードとの共催。椎葉村の菜豆腐は、平家カブの葉と共に、菜の花か藤の花を入れる。山で自生する藤の花の開花は予想がつきにくく、5月の連休中か、早い場合は4月半ばごろになることもある。椎葉村は藤の花を天ぷらにして食べるなど、この季節になると藤の花を食することを楽しみにしている。豆腐の大豆は、もともとは焼畑で栽培されたものであろうが、在来種が残っていると思われる。藤の花や菜の花、平家カブの葉を入れるのは大豆の量が少なくてすむという理由もある。かつては、結婚式や葬儀の料理としても菜豆腐が使われたという。菜豆腐は美しく、豆腐の味もしっかりしている。現在、藤の花の菜豆腐を伝えているのは、尾前豆腐店、尾前義弘氏だけである。これを宮崎市の料亭等で季節ものの逸品として利用できないか、真剣に検

討する必要がある。希少価値だけに高価に取り引きされるのではなからうか。

近年、若手、椎葉昌史氏（よこい処しいば）が、ここの豆乳を使って、豆乳プリンを開発しており、その名は全国に知れ渡るようになった。椎葉氏はソバ栽培も始めており、椎葉のソバづくりも励んでいる。当日は、昌史氏が上京中のため、母親の椎葉つや子氏が代役を務めた。

夜は、民宿おまえで、ふつもち（よもぎもち）、ヤマメの魚肉の肉味噌の風呂吹き豆腐、モミジガサ・ヨモギ・シタケの山菜天ぷらなどを頂いた。モミジガサは東北地方ではシトケと言われる全国的に知られた山菜である。ヤマメ釣りのメッカでもある椎葉村尾前は地元の山菜料理で十分人を招く魅力をもっている。都市部としては、いかに菜豆腐のような季節的希少食品を消費者と結び付けるかを考えなければならない。

第10回 シンポジウム「サツマイモのブランド化を考える～鹿児島県種子島、安納芋・大分県、甘太くん・宮崎県、串間の芋～ 競合から協働へ」

九州各地のサツマイモのブランド化の競争は激しさを増している。串間の芋は、昭和41年から本格的に栽培された宮崎紅 高系14号である。徳島県のなると金時や石川県の「五郎島金時」などと同系統の甘みのあるサツマイモである。JA串間市大束では、1年中、甘藷を貯蔵して出荷できる体制を整えており、栽培法もトンネル・早掘・普通・遅掘に分けて、1月～6月の植え付け、収穫は6月から11月にかけて出来ることから、常に安定的に生産物を出荷することができる。山大甘藷の名称は、大束の「大」に、山に囲まれ土地のイメージをもたせるために、この称号を用いたとされる。ただ、宮崎市内のデパートやスーパーで販売される場合は「串間の芋」の方が圧倒的に名が通っている。地元では「山大甘藷」の名にこだわるのだが、それでは串間の土地で栽培されたことがわかりづらいのではないかと、という疑問が湧いた。「宮崎紅」にしてはどうか、という意見も出たが、それでは、宮崎平野で栽培された芋になってしまう。宮崎県最南端の地、串間市の知名度アップのためにも、何とか「串間」の名を冠することができないかと思われた。現在、アジア各地に輸出も行っている。

種子島は安納芋が主流を占めている。甘くトロっとした食感は、焼き芋としてよりもスイーツとしての利用で注目を集めている。ただ、安納芋も種苗法との関係で、現在では全国どこでも「安納芋」の栽培が可能となり、販売もできるようになったことから、競争の渦中にあると言ってよい。そこで、商標登録や品質の検査など様々な取組がなされているが、「べにはるか」など、さらに糖度の高いサツマイモの出現で危機感を抱く状況にある。

そこで、今回は、べにはるかを導入した、大分県の関係者にもお越しいただいた。「甘太くん」の愛称で親しまれており、冬になると九州中のコンビニエンスストア、ローソンで「甘太くん」の幟が立てられ、焼き芋が販売されている。大分県のべにはるか栽培の歴史は新しい。平成20

年度から葉タバコ廃作者に対して、作付が奨励されたという経緯がある。

ただ、三地区とも「甘さ」に力点が据えられていることが非常に気になった。サツマイモのおいしさを、民衆は「甘さ」だけに求めているだろうか。ホクホクとした食感や、品種による味の違いも楽しんでいるのではないだろうか。

私としては、民俗学の立場から日常と非日常の食文化について調べているので、串間について言えば、「イモダンゴ」が極めて地元では親しまれていることがわかった。今回、甘藷部会長の奥様の木村いくみ氏に作っていただいたのが、この卵形の美しいイモダンゴである。見た目も美しく、まことに美味である。参加者のなかで、地域おこし協力隊の方から、地元の文化を知ることが出来て良かったという意見をいただいた。最も重要なことで、先にも書いたが、安易な六次産業化は、自身の文化を見失う危険性が伴うため、極めて危険だという事を重ねて言っておきたい。

種子島について言えば、鹿児島県離島振興局のアイランドキャンパス事業で同島を学生と共に訪れ1週間ほど滞在して調査をさせていただいた経緯がある。安納芋は戦後、インドネシアからもたらされたとき、そのため儀礼食としてはあまり用いられていない。そこで、他の芋についても調査したところ、ニンジンイモ（ハヤトイモのこと）が最も生活に馴染んだ芋であることがわかった。昔はネッタメシといって、米の飯に混ぜて食べたという。実際に、何度かこれを作って試食したところ、一般の方々から好評を得ることができた。

生産者やJA、あるいは、行政が、他と競わんと「甘さ」だけを追求することが、果たして、サツマイモの食文化のこれからの歩むべき姿だろうかと疑問を抱かざるを得ない。このような思いから、サブタイトルとして「競合から協働へ」を付し、三県合同のサツマイモ戦略を模索しようと考えたのである。

すべての参加者から今後も継続して三県合同の会を、開催するよう希望が寄せられた。

講師

宮崎県串間市

かんしょ部会 部会長

木村 久男 氏

かんしょ料理

木村 いくみ 氏

JA 串間市大東営農課指導主任

島田 慎也 氏

営農課指導主任

森 一真 氏

鹿児島県 種子島安納芋関係者

中種子町 農林水産課長

森山 昭市 氏

JA 種子屋久農業協同組合営農指導

古市 力 氏

大分県 甘太くん関係者

大分県広域普及員副主幹

渡邊 雪枝 氏

大分県農業協同組合 指導員

松野 恭子 氏

第11回 世界農業遺産 高千穂のアサジリ大豆 特産品開発へ

高千穂町で昔、麻を栽培していたころ、麻の収穫が終わった7月から盆の頃に、種を蒔く晩生の大豆だったと言われている。麦を蒔いた後に、種を蒔く「麦尻大豆」というものもあったという。かつては高千穂町上川登集落で栽培され、それがいつしか土呂久地区だけになってしまった。形が小粒で、しかも不揃いのため商品価値はないとされたらしい。ところが、豆腐・豆乳などの健康食品が見直され、この麻尻大豆をつかって低糖質の菓子を作ることを考え出したのは、延岡市の虎屋本店社長、上田耕市氏であった。上田氏は糖尿病の患者にも味わってもらえるお菓子を開発し、さらに、高千穂神社の御神饌も考案中である。会場は「むすびカフェ千人の蔵」の石蔵。そのなかで満員になるほど盛況であった。麻尻大豆の復活に情熱を燃やす藤木哲朗（カフェ経営者）さん。生産者の興哲哲男さん、そして、復活した麻尻大豆で神饌を作ることに協力された後藤俊彦さん（高千穂神社司宮）を講師に、熱い議論を交わすことができた。

麻尻大豆の和菓子への利用は、続く、最終回へとつながっていった。

第12回 内藤とうがらしと延岡の在来野菜のお菓子

延岡市の菓匠 虎屋本店の上田耕市氏は宮崎県内の在来野菜を菓子に変える取り組みを続けている。先に紹介した麻尻大豆はその一例であるが、江戸時代、内藤家と関わりの深い新宿で栽培された唐辛子を復活し、現在、江戸東京伝統野菜として普及している作物を、同じ内藤家の血筋を引く延岡で普及させようと、松田宗史さんが栽培した唐辛子を「紅天」という名の菓みに仕立てている。ここで初めて、高千穂神社の御神饌の試作品を試食させていただいたが、柚子の味がきいてとても美味であった。在来野菜の加工を様々な職種の方々となげることが重要であることがよく理解できた。形が不揃いで商品価値がないとされている野菜でも、利用の方法ひとつで価値ある商品が生まれるのである。加工するのは職人技である。何度も繰り返しになるが、安易な六次産業化を図るのではなく、それぞれの専門職に委ねることもまた大切で、そのためのネットワークづくり、異業種間の研究会の発足を促すことの方が重要に感じられた。

もちろん、誤解を生まないように書き足しておく、たとえ、過疎地であったとしてもパンやピザ、洋菓子など様々な技術を身につけて地元で貢献する若者も増えており、その例は椎葉村の豆乳プリンを開発した「よこい処しいば」の椎葉昌史氏であり、美郷町でイラカブ復活にかける黒木竜太氏などであることは疑いのない事実である。さらに、椎葉村ではベーカリーが生まれ、雑穀の粟を用いる工夫もなされており、若い力が徐々にではあるが、地域資源に目を向け活用したことは注目すべきである。

私が警鐘を促しているのは、スキルを磨かないうちに安易な六次産業化を急ぐのは危険だと述べていることを理解していただきたい。在来野菜の普及促進のためには、宮崎県内の各技能者と生産者とのネットワークづくりが急務であると考えている。

第13回 報告会 祖母山豆と冷や汁

12回の例会を終えて、これまで予定していながら扱えなかった作物、高千穂町五カ所の祖母山豆（アカバナインゲンマメ）とモチキビを取り上げながら全体的な報告会を行った。

標高1000メートルを超える高千穂町五カ所、そのなかでも祖母山の麓に近い高所では盆前後にスイトピーのような赤い可憐な花をつける祖母山豆と称する作物がわずかに栽培されている。高千穂町五カ所や椎葉村の一部で栽培されるこの種の豆は同地域ではハナマメと呼ばれている。一般的には福島県以北の寒冷地の作物であるが、九州の高冷地であって栽培できる極めて貴重な作物である。この地と縁が深い豊田健次氏は、この豆を菓子にできないかと考えておられた。そこで、同じ高千穂町の麻尻大豆も扱われている虎屋本店の上田耕市氏にも参加していただき、商品開発の道筋をつくることができた。第1回でお世話になった串間の山大甘藷を扱われている武田製菓さんにもお越しいただき、在来野菜の加工食品を促進するよう研究会をつくることを多くの参加者が望んだ。椎葉からは豆乳プリンをわざわざお持ちいただいた。美郷町からは試作品のイラカブ・マスタードが送られてきた。この1年間の12回の講習と多業種間のつながりが、新たな商品化への道筋をつけることができたと言ってよい。とともに、本来それぞれの地で埋もれていた様々な食文化を掘り起こす契機になったことは間違いない。

講習会の後で、平和台公園の中庭で、冷や汁と在来野菜の食事会を開催した。冷や汁の地這いキュウリは、初回と同じ宮崎市高岡町の岩永武敏さん宅のものである。また、同じ季節が巡ってきた。1年前は、「こんなものが喜ばれるでしょうか・・・」と恥ずかしげに下さった表情とは変わって、今年は「是非、また、使ってください」と誇らしげに手渡して下さった。生産者も自身の生産物に誇りを持つ。そのような農業をつくっていく第一歩だったのかも知れない。

最後に、締めくくりの会を催させて下さった、ひむか村の宝箱、池辺宣子氏に感謝の意を表したい。

この1年の成果は予想をはるかに超えて実りのあるものになった。

講師 豊田健次 氏（祖母山豆関係者）

上田耕市 氏（虎屋本店）

武田和志 氏（武田製菓）

III おわりに

宮崎県は広い。北は高千穂町から南は串間市まで駆け巡った。様々な野菜があり、様々な郷土料理があり、まさに、新発見の連続であった。宮崎の農業、食文化を守り、発展させるためには、この活動を1年で終わらせたくはない。

民俗学のフィールドワークを基礎とした学問と、それぞれの土地で暮らす人々とが接することで、地域の人たちが自らの文化の貴重さに気づき、地域住民の手で活用し発展が始まるのが最も理想的な地域づくりだと私は考えるのだが、最後の報告会でその萌芽を感じさせてくれたのは望外の幸であった。

活動を続けるうちに、関心を抱く様々な方々と知り合うことができた。その御一人、宮崎大学教育学部准教授(現・教授)篠原久枝先生(栄養学)は何度か遠方までお越しいただいた。本報告書に投稿をお願いしたところ、快諾してくださった。心から感謝申し上げたい。

この1年間、予想もできない私の動きに多くの関係者を振り回してしまったが、忍耐強く支援をしていただいた宮崎公立大学の事務局の方々、講師や裏方で頑張ってくれたゼミの学生たち。そして、県内の生産者とその関係者には厚く御礼を申し上げたい。

末筆ながら、本事業を採択していただいた公益財団法人 宮崎県産業振興機構 みやざき農工商連携応援ファンド事業助成金事業の皆様方には深甚の謝意を表して、些末な筆を擱くことにしたい。



生産者と料理人による講習会

椎葉村(豆腐)

宮崎市高岡町(鶴首カボチャ)

「地域在来野菜の伝統的活用と新たな創造に向けて」に参加して ～知ること・味わうこと・そして伝え継ぐこと～

篠原久枝

現在、HNKの朝ドラ「ひよっこ」にはまっている。舞台の設定が茨城県「奥茨城村」、時代背景は東京オリンピックの年からという。隣の栃木県出身の私にとっては、小さいころの、農家であった祖父母の家の会話や田んぼの中の茅葺屋根の家など、原風景と重なるものがあるからかもしれない。さらに一番の楽しみは、みね子の実家の台所シーンやあかね荘の台所シーン、そして「すずふり亭」のメニューのシーンである。当時の農家ではどのような調理器具があったのだろうか、どのような野菜をどのような調理法、味付けで食べていたのだろうか、肉や魚はどのように入手していたのだろうか、都会でもビーフコロッケはハレの日のメニューであったのだろうかと思いを馳せることが楽しい。私は栄養生理学を専攻し（消化・吸収が専門であったので、体の中に入ってからの働きが対象）、食教育に携わってはきたが、その「食」の背景にあるもの、生産者の想いやその土地の環境、人々の暮らし、文化、風習など「食を意識すること」にも強い関心を持つようになったきっかけは、主に二つある。

一つは、日本調理科学会の特別研究「次世代に伝え継ぐ家庭料理」の聞き書き調査であり、もう一つは「宮崎の伝統野菜・在来野菜」との出会いである。「次世代に伝え継ぐ家庭料理」調査では、昭和30年代、40年代の家庭料理、つまり「ひよっこ」の時代の家庭では、ハレの日、ケの日にどのようなものを食べていたのか、どのような野菜を自家栽培していたのかについて、県内各地で聞き書きを行なっている。聞き書き調査としては1990年代に、生活改良普及員の方が行った「聞き書き 宮崎の食事」（農村漁村協会）という宮崎の家庭料理を語る上でのバイブルともいえる本がある。生活改良普及員の方は、地域の方々の生活の中に入り込んで、日常の食事や通過儀礼、行事食などを詳しく書き記している。新たに日本料理科学会では、伝え継ぐことを目的に誰もが作れるようにレシピ化を行っている。私が宮崎県代表とはなっているものの、いかんせん、宮崎の家庭料理とは縁がなく、私が食したことのある宮崎の郷土料理というものは、郷土料理屋さんでいただくものであったり、お土産として購入するものであって、家庭の中で伝え継がれたものではなかった。今回、家庭料理をレシピ化するにあたって実際にお料理していただくと、「大阪の孫がおばあちゃんの冷や汁が大好きで、帰省する日は朝早くから作って冷やしておくのよ」、「娘も私と同じように作るのだけど、同じ味にはならないと言うのよ」などお家お家で伝え継がれてきた味覚や技の一端に触れさせていただくことができた。おそらく、昭和40年代時代の「冷や汁」に使われた自家栽培の胡瓜は、今日「伝統野菜・在来野菜」と呼ばれている大きな「地這え胡瓜」

であったのかもかもしれない。夏の食卓に上がった「にがごりの味噌炒め」も、苦みの強い「白にがごり」であったかもしれない。東京オリンピック以降の高度経済成長によって失ってしまった地域や家庭の食文化を、今、2020年の東京オリンピックを前に伝え継ぐ必要性を痛切に感じている。

このような想いの中で、今回の一連の講座に出会うことができたことは、幸いなことであった。講座では毎回、現地に赴き、永松先生の民俗学的見地の説明を踏まえて生産者のお話を伺い、そして味わうというまさに垂涎の企画であった。残念ながら数回しか参加できなかったが、「いらかぶ」、「れんこん」、「内藤唐辛子」、「藤の花豆腐」など全く新しい出会いがあった。なかでも旧西郷村立石地区でわずか4軒でしか栽培されていないという「いらかぶ」は、葉の大きさに感激し、何とか食べることはできないかと包丁を手にしたものの全く歯が立たなかった茎の堅さに驚き、高千穂太郎から伝えられたという言い伝説にロマンを感じたものである。ある畑もみせていただいたが、4軒とも葉の形状が異なるという。それぞれ自然交配が行われた結果なのであろうが、本来の種の保存の必要性を強く感じた（「農業生物資源ジーンバンク」に登録済みという）。

講演会で生産者の方がお持ちくださったたった1本の「いらかぶ」を、私は教材用にといただいた。翌日の小学校教員を目指す学生の必修科目である講義の中で「葉を食べて良いから」と回したが、100名近い学生の関心は今ひとつであった。やはり、「見て、知って、味わうこと」がなければ、心に留まらないのであろう。私は、このいらかぶの葉を湯がいてオリーブオイルで炒めて、ミニトマトと併せてパスタの具としていただいた。春野菜特有のほのかな苦みと共に、寒さの中で案内して下さった尾鈴山の麓の畑の景色が蘇った。味覚というものは、その時の情景や思い出と共にとともに記憶されるものである。そして味覚がそれらの記憶を呼び覚ますのである。教育に携わる者として「宮崎の家庭料理」や「宮崎の伝統野菜・在来野菜」を「ソウルフード（魂の料理・食材）」として次世代に刻み伝え継ぐ努力をしなければならないであろう。

今後もこのような講座が継続されることを切に願う。

（宮崎大学教育学部 教授）

伝統野菜・在来野菜と民俗学(永松敦 付 在来野菜関連報告書3種(永松敦 足立泰二 陳蘭庄 篠原久枝 民俗学演習)

平成 28 年度 鹿児島県離島振興協議会 アイランドキャンパス事業 報告書

『種子島安納芋の普及促進とカライモ文化圏における相互交流に関する基礎的研究』

主催 宮崎公立大学民俗学研究室 文責 永松 敦
調査者 宮崎公立大学民俗学演習

平成28年度 アイランドキャンパス事業 報告書

種子島安納芋の普及促進と カライモ文化圏の相互交流に関する基礎的研究

宮崎公立大学民俗学研究室 教授 永松 敦

(4年生) 橋口季奈・遊喜綾華

(3年生) 川端美咲・田中宏紀・谷崎早苗・畠中みず希・

前野未和・山路優樹

目次

- I はじめに
- II 調査目的
 - 1 事業内容
 - 2 調査日程
- III 調査報告
- IV おわりに

I はじめに

1 事業内容

今回、はじめて鹿児島県離島振興局が公募したアイランドキャンパス事業に応募させていただいた。理由は、本民俗学研究室では、平成26年度から宮崎県内の在来野菜の調査研究に取り組み、本学の学長裁量助成事業で、「地域在来野菜の伝承と活用」において、学生を中心に組み込んだ在来野菜を豊富に使ったお弁当の開発（「在来再来弁当」商標登録済）などを行った。翌平成27年度は、宮崎市地域貢献学術研究振興事業の助成を得て、「宮崎市地域在来野菜ブランド化のための基礎的研究」において、宮崎市内全域の在来野菜の本格的調査を実施した。上記の2種の調査研究を進めていくうえで、宮崎において、様々なカライモ（甘藷、サツマイモのこと、本稿では鹿児島県の助成事業であることから、日常語彙として用いられるカライモで表記を統一する。）が今では栽培されなくなった事実を知ることができた。地域を歩くと、高齢の生産者から「昔は、源氏いも、南蛮カライモ、アメリカ芋などを栽培していて甘くておいしかったが今ではもう見ることはない」という言葉を繰り返し聞くようになった。

そこで、数十年、調査をし続けている宮崎県椎葉村の小正月の飾り物の写真を見返してみると、確かに、白い芋や紫芋など、数種類のカライモが使われていることに初めて気が付いた。文系の研究では、たとえ、地域でフィールドワークを得意とする民俗学の分野においても、カライモはカライモであってそれより深く品種について追及する報告や研究はこれまであまり見られなかった。在来野菜の調査を進めていくうえで、当然のことながら農学の知識が必要であることを痛感し、そこから宮崎大学、南九州大学の農学者との接点をもつようになり、調査研究を進めることとなった。

民俗事例としてのカライモの利用は、特に、南九州の場合は旧暦8月15日の十五夜の供え物に顕著に表れる。十五夜を芋名月と称して、収穫されたサトイモやカライモをお月様に供え、神に対して収穫の感謝の意を表す。南九州各地では、今でもススキの穂とともに、柀にサトイモやカライモを蒸かして供えるところが多い。昔は子供たちが家々を回って、十五夜の供え物を盗むことが行事として行われた。しかし、今では、芋を貰うことに喜びを感じる子供が少なくなったので、どこもスナック菓子を用意するようになってしまった。こうした状況下で、カライモの種類についての関心は、より甘い芋に向いていった。宮崎の場合は、串間市の串間の芋(宮崎紅芋)が取り上げられ、種子島で栽培されていた安納芋も注目され、宮崎県内でも各地で栽培されるようになった。このように消費者の関心が特定の品種に傾くと、作物の多様性はあまり価値をもたなくなってしまう。いつしか幾種類かのカライモは市場から姿を消し、生産者の記憶からも薄れてしまった。

もう一つ書き留めておきたいことは、種子島の安納芋が種苗法により、平成10年から平成25年まで独占的に使用することのできた「安納芋」の名称がその後は自由にどこでも使用可となることである。種苗法による商標名の問題は、カライモに限らずすべての作物に該当することだが、ここで重要な点は、作物としての品種を優先するのか、それとも栽培される自然環境、及び、栽培法によるその土地土地の独特な味わいや食感を重視するのかといった問題である。

実は、筆者にとって今、この一点こそが、これからの野菜研究の、そして、野菜の生産、流通、消費のすべてに関わる最重要課題と思われてならないのである。その理由は、筆者が在来野菜研究の出発点となった宮崎県新富町の湖水ヶ池で栽培されるレンコンとの出会いに始まる。本報告の本筋ではないので、簡単に内容を述べておくと、以下の通りである。

- ①江戸時代、高鍋藩主が飢饉から民を救うため、大和からレンコンを移植した、という伝説がある。
- ②ここは水神様を祭る聖地であったので、水神様のレンコンとして親しまれるようになる。
- ③形状は細くて白く、食べると長い糸が引くので、糸引きレンコンとも呼ばれる珍しい品種である。山芋のような粘りのある食感が特徴である。
- ④ところが、レンコンの栽培は藩政記録にはなく、最近まで伝説だと考えられていた。

- ⑤筆者が奈良県のレンコン畑を歩き、大和郡山市で筒井のレンコンと出会う。形状が似ていることから、南九州大学の陳蘭庄教授のDNA解析を依頼する。
- ⑥結果は、両者のDNAは一致し、同じ品種のレンコンであることが判明する（永松敦「民俗学から見た在来野菜の研究」(宮崎大学産学・地域連携センター第21回技術・研究発表交流会 ポスター発表 2014)。
- ⑦平成27年度の宮崎市地域貢献学術研究振興事業のフォーラムの懇親会で、この二カ所のレンコン料理の食べ比べをしたところ、筒井のレンコンに糸を引く食感は見られなかった。
- ⑧再度、大和郡山市筒井に赴き、生産者と話し合ったところ、体を悪くしたので、同じ地区内での他の生産者のレンコンを送ったとのこと。新しい畠で栽培しているとのこと。自分のレンコンは筒井城の堀で栽培している。料理を食べさせていただくと、長い糸が引いて、宮崎の水神様のレンコンと極めて食感が類似していた。

さて、ここで何が問題なのだろうか。DNAが一致し、品種が同一であったからと言って、必ずしも常時、同じ味わい・食感が得られないのが、野菜という自然の産物の宿命であるということだ。種子島の人々が、種苗法により安納芋の商標の使用期限が切れる、という危機感は理解できるが、問題は、名称が同じ、DNAが同じ、品種が同じであったとしても、栽培する土地、気候、その土地の栽培法など様々な不確定要因が折り重なって、その土地土地での味覚を醸成しているということを忘れてはならない。極端な言い方をすれば、同じ種苗を用いれば、大都会の野菜工場において、全オートシステムにより安納芋を栽培して、これを流通させたとしても、同じ安納芋の甘くてやわらかい食感は得られないであろう。

先ほどのレンコンの事例でも、同じ奈良県大和郡山市筒井という同じ地域内であっても畠と生産者の違いにより、同じ食感が出せないのであれば、品種プラス栽培地・栽培法をあわせた評価基準が必要になると考える方が適切ではないだろうか。

序論から結論めいたことを書き記したが、調査対象となった種子島安納芋については、栽培法とともに、調理法によっても味わいに大差が生じる極めて敏感な作物だけに、今回の調査研究は、筆者だけではなく、参加した学生全員にとってもこれまでにない非常に貴重な体験をさせていた。

短期間の調査のため未熟なところは多いが、以下、調査内容を報告することにしたい。



写真1 宮崎公立大学民俗学ゼミ 種子島調査メンバー

II 調査目的

1 事業内容

本ゼミの学生に、種子島出身者が在籍しており、親戚の方が中種子町で安納芋を栽培されている。まず、この生産者の方とJA種子屋久において、安納芋の栽培法、歴史、料理などを調査する。JA種子屋久のHPによれば、平成10年から品種選抜をしているということなので、それ以前の在来の安納芋の栽培法、調理法、特に、十五夜などの儀礼用としての利用法について調査する。種子島の人々とイモとの密接な関係を、栽培、貯蔵、料理、加工など多面的に見ていくことにより、島民にとってのイモとはどういう位置を占めるのかを明らかにしたい。宮崎の場合、現在の宮崎紅芋より以前は、南蛮カライモを栽培しており、それ以前は、源氏カライモがあったと伝承される。南蛮カライモについては何とか生産者を見つけることができたが、源氏カライモについては宮崎での栽培が確認されていない。現在、鹿児島県霧島市の国分酒造株式会社が同県農業試験場から譲り受けた苗を栽培して焼酎製造に利用しているのが実状である。種子島においても品種選抜が進められることにより、旧来の在来のイモの価値が低下し、その利用がなされなくなる危険性もはらんでいるのではないかと危惧される場所である。

申請者はより改良された品種を否定する考えはもうとうない。筆者は、より優良な品種から選抜された在来野菜を流通型在来野菜と捉え、一方で、古体を守り続ける在地型在来野菜と区別し、各々の利用価値を高めようと考えている。それは、年中行事や祭礼において、島民が長年にわたって調理し食してきた文化を今、大切にしなければ、やがて忘却され、伝承そのものが困難となると予想されるからである。

- (1) 本調査では、島民の1年間の生活の中で、イモとどのように関わっているのかを、栽培、料理を含めて詳細に調査を行う。十五夜の供え物を現地調査する。
- (2) 選抜された品種と、在来のイモ類との栽培法、料理法などの相違点を明確にする。
- (3) 他県で氾濫している安納芋の扱い方を検討し、名称の変更などを提案する。この点、他

大学の農学部に依頼して、DNAを分析するなどして、結果を出す。

- (4) 宮崎県・鹿児島県の両県はともにカライモ文化圏であることから、カライモを通じた交流促進が継続できるよう検討する。
- (5) 本学の学園祭(11月初め)に、安納芋の焼きいもの模擬店、研究発表の場を設ける。また、本ゼミで継続している在来野菜を用いた在来再来弁当への利用も図る。
- (6) 平成29年1月7日に、研究報告会を現地で開催する。

2 調査日程

- (1) 予備調査 8月8日(月)～11日(木) 参加者 教員 1名

鹿児島県町村会館 離島振興協議会 訪問後、種子島へ移動。
中種子町役場企画課を訪問。趣旨説明。調査、宿泊所の依頼。
安納芋生産者訪問。
鹿児島市に帰還。鹿児島県立図書館で資料収集。

- (2) 本調査 9月13日(火)～18日(日) 参加者 教員1名 学生8名

9月13日(火) 11時 鹿児島中央駅集合 バスで高速船乗り場へ

13時 高速船で種子島へ 14時30分着

西之表港に、中種子町企画課 東郷伸也氏が出迎え。中種子町に移動。

18時 懇親会 町関係者、安納芋生産者、文化財保護審議委員、十五夜行事復元依頼者など8名招待。懇親会場は合宿所となる中種子町武道館。学生と島民の親睦をはかり、情報を共有するのが目的。

9月14日(水) 午前 田淵川町長を表敬訪問。中種子町 安納芋推進協議会において、安納芋のブランド化の説明を受ける。午後、種子島農協中種子町園芸振興会会長、田中満男氏の畑で安納芋の収穫の現場を見学。現在、収穫の最盛期。

9月15日(木) 阿高磯地区で十五夜行事の調査。現在はほとんど十五夜の供え物がなく、綱引きの行事もなくなったと聞く。教育委員会は考古関係の資料はわかるが、民俗に関する情報は少ないとのこと。安納芋とともに、かつてはニンジン芋が主流を占めていたことが判明。安納芋以外の芋の調査を各地区で進める。

9月16日(金) 懇親会に招待した文化財保護委員の方が、国指定重要文化財の古市家住宅で、囲炉裏に火を入れて昼食を御馳走したいと申し出られ、同家を見学。同家で、この地に伝わる悲恋物語の伝説『善吾口説き』の紙芝居を見せていただいた。さらに、夕刻には屋久津地区の方が十五夜行事を復元するので、来てほしいと連絡。役場関係者と共に調査。帰りに阿高磯地区の方

伝統野菜・在来野菜と民俗学(永松敦 付 在来野菜関連報告書3種(永松敦 足立泰二 陳蘭庄 篠原久枝 民俗学演習)

がニンジン芋を作っているのでは、という情報をもとに、訪問したところ若干の自家用栽培が見つかった。南種子町の赤米資料館を見学。ここに岩崎グループの岩崎ファームがあり、県内各地を調べたがニンジン芋は廃れているという報告を得た。

9月17日(土) 午前中、西之表市の鉄砲館、種子島家の月窓亭を見学。4年生の2名は卒論作成のためカライモ調査。夜、西之山地区で十五夜祭りがあることがわかり、調査。ここでもニンジン芋の栽培者が1名見つかった。

9月18日 8時に中種子町を出発。11時の高速船で鹿児島港へ。鹿児島出身者はここで解散。15時宮崎行の高速バスで18時過ぎ、全員宮崎帰還。

(3) 補足調査 11月20日(日) ~11月22日(火) 参加者 教員1名

11月20日(日) ニンジン芋・アメリカ芋の調査 阿高磯・西之山地区

11月21日(月) ニンジン芋の調査 野間地区

11月22日(火) 帰還

(4) 報告会 平成29年1月16日(月)~1月18日(水) 参加者 教員1名

1月16日(月) 鹿児島県農業開発総合センター 上野敬一郎氏に、安納芋の品種登録の経緯について面談。菓子製造業 種子島安納屋社長 川端彰良氏に面談。磯庭園にヤクタネゴヨウマツ見学。

1月17日(火) 中種子町役場で調査報告会実施。

1月18日(水) 帰還。

III 調査報告

1 本調査では、島民の1年間の生活の中で、イモとどのように関わっているのかを、栽培、料理を含めて詳細に調査を行う。十五夜の供え物を現地調査する。

現在のカライモ栽培は、ほとんどの農家が安納芋を栽培し、一部は、デンプン用として、シロユタカ・シロサツマ・大地の夢の産酒類を栽培している。屋久津地区の川下商店の協力を得て、十五夜飾りを復元していただくことになった。十五夜行事については、予備調査時に数件尋ねたが、どこも今ではしていないと言われていた。今回もわざわざ数年振りに復元をしていただいたものである。

供え物は、すすき・はぎのほか、一升枧に、柿・カライモ(安納紅)・サトイモを入れ、米の粉

の団子と種子島の独特な食べ物であるツノマキを供える。ツノマキとは、餅米を灰汁に付けたものを、三角状にしてダチク（暖竹）という竹の皮で包んだものをいう。コメの中にはアズキも混ぜる。ツノマキの言葉は、角が出ているように巻くので、角巻きという言葉が当てられる。これは、3月や5月の節句にも作られることから、粽（茅巻き）と同じ種類と見ることができる。厄除けの食べ物としてよいだろう。このツノマキは家によって、角が一つ出るところと、二つ出るところに作ることもある。葉をはがしていくと、もち米が葉の色素が付いて、黄緑色の餅が現れるのがとても美しい。

ここでは、イモンセンともデンプンとも言われる食べ物を作っていた。サツマイモのデンプンの粉と水を1：1または、1：2で混ぜ、これをフライパンで油を使っての炒め物である。これを砂糖醤油につけて食べたところ、のど越しがよく、食べやすいことがわかった。

まるで、ワラビ餅を炒めたような食べ物で、初めて見た者にとっては正直、奇異な食べ物に思えた。後でわかったことだが、ワラビ餅の粉は、サツマイモのデンプンでできており、形状が似ているのは当然のことである。実際に、ワラビ餅の粉で、このイモンセンを作ってみたが、風味がまったく異なるし、また、かなり高価な食べ物となってしまう。宮崎では、サツマイモのデンプンの入手が困難なので、安価なサツマイモのデンプンがもっと簡単に入手できればと思われた。

ただ、このイモンセンについては、本学の学園祭と現在、本学が主催して行っている、みやざき農商工連携応援ファンド事業で、この食品を扱ったところ好評を博す結果となった。このことについては、詳しく後述したい。

さて、種子島の十五夜行事について述べると、ほとんどの家ではかつてはどこの家でも飾り物をしていたが、今ではほとんど見られないという。このことは事前調査を行った際に、その理由を尋ねると、かつては、常食とされたニンジン芋（品種としてはハヤトイモにあたる）やアメリカ芋などの品種がなくなり、安納芋を多量に生産するようになってから廃れたというのが主な理由であった。つまり、常食としての芋がなくなったのである。今回の復元でも、芋はすべて安納芋（安納紅）であった。

現在、種子島で生産されているサツマイモのうち、ほとんどが安納芋である。西之表市では安納紅の生産が多く、中種子町・南種子町では安納こがねが多いという。



写真2 中種子町屋久津 十五夜行事1



写真3 同十五夜行事2

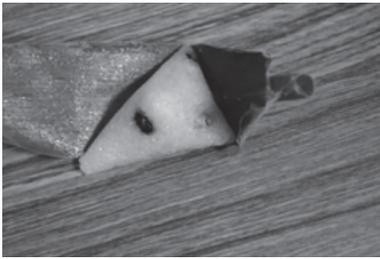


写真4 同十五夜行事3 ツノマキ



写真5 同十五夜行事4 安納芋の供え物

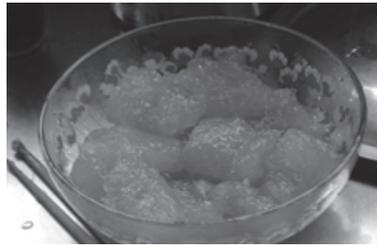
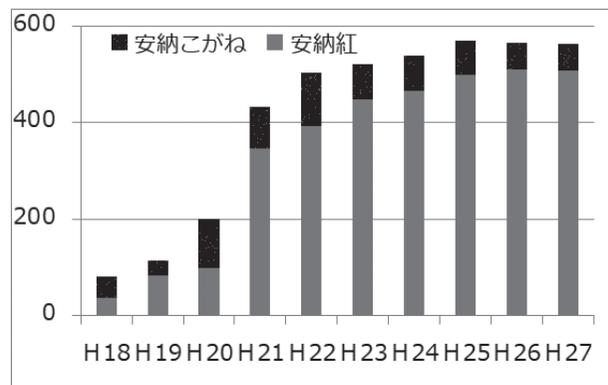


写真6 イモンセン (サツマイモのデンプン)

一般社団法人安納いもブランド推進本部の資料によれば、平成18年度から平成28年度の10年間で、栽培面積は6倍近くに拡張されている。特に、平成20年度から21年度にかけては急激に生産量を伸ばしており、このときに、急激に安納芋に対するクレームが増加したとも言われる。この急伸ぶりは、東京などの都市部でスイーツに安納芋が使われだしてから好評を博し、メディアにのったことが大きな要因とされる。ただ、消費拡大に伴ってクレームの数も増加したと言われる。理由は品質のばらつきとされるが、安納芋の場合、低温で長時間焼かないと本来の味覚が得られない、という特徴がまだ正確に伝わらなかったからではないかとも考えられる。



一般社団法人 安納いもブランド推進本部 提供

上図を見ればわかるように、急激な生産量の伸びを示しているが、増大したのは安納紅であって、安納こがねに関して言えば、作付面積としてはほぼ横ばい状態であることがわかる。

この理由について、後日、鹿児島県農業開発総合センターの上野敬一郎氏にお話を伺ったところ、安納紅については、早くからウイルスフリーのバイオ苗が開発され、収量が格段に上がったことが要因だという説明を受けた。中種子町では、安納こがねの方が糖度が高いので、栽培する生産者が多いと話されていた。

調査時は、安納芋収穫の最盛期であったため、種子島農協中種子町園芸振興会会長、田中満男氏の畑で安納芋の収穫にお邪魔して、芋ほりを体験。実際は、トラクターにより短時間で収穫できるのだが、手で掘ると結構重労働であることが体験できた。安納芋のシーズンが終わり、冬になるとサトウキビの収穫で忙しくなる。畑を見ていると、土が赤っぽいのがわかる。栽培しているのは、色の白い、安納こがねである。宮崎ではイモ焼酎の原料となるのが、黄金千貫であるが、これも色が白い。



写真7 田中満男氏の説明を聞く



写真8 芋ほり体験

安納芋の品種としては、安納紅が早く、次に、色の白い芋が現れたため、これを系統選抜し、安納こがねが生まれ、品種登録を行った。さらに、安納こがねから、やや薄紅色の芋が現れたためこれを安納もみじとして商標登録した。安納もみじに関しては品種登録ではない。

安納芋については、戦後、インドネシアに出兵した兵士が持ち帰ったことから種子島で栽培が始められたとする由来が語られている。しかし、実際は定かではなく、終戦直後、沖縄を含む南島の島々が米軍統治下におかれた頃の日本では、当時としては最南端にある国立の農業試験場が安納地区におかれていた（現在の国立研究開発法人 農業・食品産業技術総合研究機構 九州沖縄農業研究センター 種子島試験地）。このため、熱帯・亜熱帯の作物は種子島の安納地区に集められたものなかに含まれていたらしい。鹿児島県は昭和63年から種子島のサツマイモの系統選抜をするため調査に乗り出した。その当時、安納芋はほぼ島内全域で栽培されていたという。当時、西之表市には安納紅が多く、中種子町と南種子町では安納こがねの割合が高かったと言われている。安納芋の系統選抜については先に述べたとおりであるが、紫芋から、種子島ゴールドと種子島ろまんの系統選抜した品種を確立している。平成10年度に、安納紅・安納こがねの二

種と紫芋から生まれた種子島ゴールドと種子島ろまんの二種、合せて4種類の品種を登録した。ただし、種苗法では品種登録の有効期間は15年であり、この後は、どの地域であっても安納芋を栽培し販売することができる。事実、宮崎県のようなカライモ文化圏においても安納芋の栽培は盛んである。

このため、品種登録の有効期間が終わる前に、種子島では、安納芋を独占栽培できるように、様々な運動を展開する。平成20年度には、「安納いも等出荷販売協議会」を設立し、「安納いも」で地域団体商標登録を出願した。さらに、平成22年には「安納いもブランド推進本部」を設立。より質の高いブランド化への道を歩んだ。「安納芋」を「安納いも」と称してブランド化しようと試みたが、当時、島外各地で安納芋は栽培されていたことから、「安納いも」の商標登録は却下されることになる。平成24年度、有効期限が迫る前年度には商標登録を断念せざるを得なくなった。そこで、種苗法の期限が切れる平成25年度には、一般社団法人 安納いもブランド推進本部を中種子町に発足させ、安納芋の品質を保証する登録図形商標をとる作戦に打って出た。



写真9 登録図形商標1



写真10 登録図形商標2

他地域では真似のできない安納芋の糖度の確保、栽培マニュアルの徹底化等のあらゆる策を講じての作戦に出ることになる。ところが、同本部の資料でも明記されているように、紅はるかやシルクスweetなどの糖度の高いカライモが新たに出荷していることから、次の対抗策を検討する必要に迫られている。

最近、コンビニエンス・ストアのローソンで、JA大分が出荷する「甘太(かんた)くん」の焼き芋が販売されている。甘太くんは紅はるかの一種である。糖度は確かに高い。低温で長時間焼く小型の機器が店頭で配備されていて、いつでも甘い焼き芋を食べることができるようになっている。1本の価格は消費税を含めて175円である。

さて、こうした取り組みを民俗学から見た場合、どのように評価するかなのであるが、まず、人々とカライモとの関係を見た場合において、十五夜や小正月の供え物であり、南九州全域を見渡すと、カライモダゴ(さつまいもの団子)やカライモメシ(カライモの混ぜたご飯)など、日常・非日常において、カライモは南九州全域の人々にとって重要な作物である。その味が、果たして

甘さだけで人々に愛されてきたのだろうか、という疑問を抱かざるを得ない。芋の持つホクホク感、かつて、晩秋に枯れ葉を集めて火を点し、その熾火で焼き芋を食べたあの頃の芋の味わいは、ねっとりとした糖度の高い芋の味だったのだろうか。

安納芋は上述したように戦後、日本にもたらされたカライモの一種である。このため、郷土料理として利用されることなく、今日に至っている。戦後、育てられたから悪いと言っているのではない。戦後70年以上が過ぎれば、二世代から三世代にかけて、この種のカライモは伝承されてきているわけであるから、「三世代伝承されれば民俗となりうる」という民俗学の一説に従えば、安納芋として人々の生活の中になんとかしっかりと根を下ろしていたに違いない。ところが、独特の糖度の高さからスイーツに利用されることが多く、また高価に取り引きされる特別な存在となった安納芋は、人々の生活のなかに入り込み、日常の食べ物として、あるいは、慶事の際の飾り物やお供え物として利用されていく機会を逸してしまったのではないだろうか。ブランド化に急ぐのではなく、もっとゆっくりとこのカライモの行く末を見届けてもよかったのかも知れない、という感想を抱いてしまう。

2 選抜された品種と、在来イモ類との栽培法、料理法などの相違点を明確にする。

そこで、種子島の安納芋以外のカライモに注目することにした。種子島でどこの家にお邪魔しても耳にするのが、ニンジン芋である。種子島の人々は、隼人芋のことを、ニンジン芋と呼んでいる。

芋そのものの色がニンジンのように淡い紅色をしている。もう、どこの家でも栽培していないだろうと言われたが、町内を回り尋ねると、最終的に三件の生産者と出会うことができた。なぜ、今も栽培しているのかと問うと、理由はほとんど同じ内容であった。家族が好きだから。そのため、息子や娘のために町に送るのだという。



写真11 ニンジン芋 (隼人芋)



写真12 カライモ飯

実は、ここ3年ばかり、在来野菜の調査を宮崎で進めていくと、全く同様の現象が起こっていることに気付く。このような野菜は流通には乗らない。また、百姓市などの地場産品屋に並べたところで、1個100円もしない価格で並べられ、それでも、客からは見たこともない形のおかし

な野菜なので見向きもされないという現象が各地で起きている。

種子島のニンジン芋も全く同じ運命をたどっているのだ。つまり、筆者が主張する在地型在来野菜はみな同じ運命をたどっているということになる。このため、こうした見向きもされない野菜はどこで栽培しているのかという情報を得るためには、どうすればよいか、なのだが、今回非常に興味深いことがわかったのは、宅配便の取扱店が最も情報を知っているということだ。生産者は身内や知り合いに送るため、宅配便を利用する。もちろん、取扱店は客の秘密を厳守する義務があるので、私も取扱店に調査協力を申し入れ、調査への協力を快諾してくださった方にのみ面会するという方法をとった。このような作業を積み重ねていくことで、ニンジン芋のみならず、アメリカ芋や地カボチャなど、様々な野菜と出会うことができた。

その一つ、阿高磯地区のA家では、ニンジン芋とご飯を混ぜ、カライモ飯を復元してくださった。芋の甘みが食欲をそそる。野間地区のB家では、昔はコメはなく麦がほとんどだったので、麦にカライモを混ぜてネッタ飯というものを食べたと言っておられた。

3 他県で氾濫している安納芋の扱い方を検討し、名称の変更などを提案する。この点、他大学の農学部へ依頼して、DNAを分析するなどして、結果を出す。

宮崎県都城市では安納芋が盛んに栽培されている。後ほど紹介するが、11月に都城市で、「都城ガネと種子島デンプンの競宴」という講習会を実施したところ、地域リーダーの講師、田川礼子さんが、安納芋を持って話をされた。

都城市では、焼酎の原料となる黄金千貫や、同じ宮崎県内で串間の芋で有名な宮崎紅、ほかに、味はうすいが色が美しい紫芋など、様々な芋を楽しむ習慣があるので、安納芋だけを特に大切に栽培しているわけではないということだった。都城は、鹿児島島の薩摩・大隅と同じく、カライモを短冊状に切って油で揚げるガネをよく作る地帯であるので、一種類の芋にはこだわりをもっていない。むしろ、多種類のカライモを楽しんでいるという表現の方が正しいと思われる。

従って、他県で安納芋を栽培されたからと言って、種子島と競合すると考える必要はなく、むしろ、安納芋の名を各地に広めてもらっているという広報の点で評価してはいかがだろうか。例えば、全国に「讃岐うどん」の名を冠した店舗は夥しい数が存在するが、そのことが、実際に香川のうどん業界を圧迫しているとは言えない。むしろ、讃岐がうどんの名産地であることを、見知らぬ不特定多数の人たちが各自の費用で「讃岐うどん」の名を全国に広報していると捉えてはいかがだろうか。安納芋におきかえると、CMなどで安納芋の名が出ることによって、種子島の存在が知れ渡ることにもなるとポジティブに受け入れることもまた必要かつ重要だと提言しておきたい。

最後に5のところでも提案しているのだが、種子島でおいしい安納芋を楽しめる店が何件あるだろうか。気軽に露店などで安納芋の焼き芋を味わうことができるだろうか。安納芋の本家を種子島が主張するためには、安納芋を気軽に楽しく味わうことのできる町づくり、島づくりといった、

島内部の環境整備が必要かつ急務だと言っておきたい。

都城の人々は多様なカライモを愛している。だからこそ、ガネにいろいろなカライモを使ってみて味の違い、色の違いを楽しんでいる。

安納芋の魅力とは何か？種子島の人々は安納芋の何を大切にしようとしているのか。安納芋を単に商売道具と捉えるのではなく、もう一度、島の人々が自らの立ち位置から安納芋にまつわる文化を考え直してはいかがだろうか。

よって、特段、他地域での安納芋のDNA解析については、今回は不要と判断した。

4 宮崎県・鹿児島県の両県はともにカライモ文化圏であることから、カライモを通じた交流促進が継続できるよう検討する。

B家ではニンジン芋だけではなく、アメリカ芋も大量に栽培されていた。すべて、親類縁者に送るのだという。アメリカ芋は今も、熊本や宮崎の山間部で細々と栽培されており、これも鹿児島市内にいる子供たちに送ってあげるのだと言われていた。アメリカ芋はアメリカ原産だと伝えられているが、イモの色が白いからアメリカ芋というのだという笑い話も伝えられている。まさに、種子島は、既に廃れた品種が辛うじて伝えられる貴重な地域なのである。南九州全域のために、是非、カライモ・バンクなる機能を有してほしいと考えている。



写真13 アメリカ芋（七福）

ちなみに、鹿屋市の有限会社アネットがカライモのほぼ全種類の種苗を保有している。各地域で代々伝承されている苗と、業者が保有する苗との区別をどうするかの問題は残るが、苗の伝承地（原産地ではない）と栽培地の両方の明記があればよいのではないだろうか。

実際に、ニンジン芋を学生に試食させたところ、極めて好評であった。

他地域の作物を導入する場合、まず、地名を優先して継承することが大切だと思われる。つまり、種子島ニンジン芋のような名称で、相互に利用されるのであれば、生産地の権利を侵害することもないだろう。要は著作物と同じ扱いができないか、この点、ルール作りを検討する必要がある。

B家には他にも面白い作物がある。島バナナである。

酸味が強く、オレンジのような味わいでさっぱりしている。インターネット販売で、写真程度の一房なら、1800円～2000円の高価格で取引される珍品である。

鹿児島県農業開発総合センターのお話では、高級食材としてマンゴーに次ぐヒット商品にしたいが、収穫期が台風の時期と重なることと、バナナは病気にかかりやすいことなどの理由から、大量生産に結びつかせるのにはまだ時間はかかると話されていた。しかし、いずれは島バナナをブランド化したいという意思は強く感じられた。



写真14 島バナナ

5 本学の学園祭(11月初め)に、安納芋の焼きいもの模擬店、研究発表の場を設ける。また、本ゼミで継続している在来野菜を用いた在来再来弁当への利用も図る。

平成28年10月29日(土)～30日(日)に開催された宮崎公立大学学園祭である凌雲祭で、安納芋の焼き芋を販売した。ところが、ガス式の石焼き芋機を使用したため、温度調節が思ったより難しく、学生たちは相当苦勞したようであった。やはり、温度調節するには電気の方が便利だと思われた。ここで、再度、ローソンの甘太くんを見ておこう。



写真15～18 ローソンでの焼き芋(甘太くん)



写真19 20 宮崎公立大学凌雲祭での焼き芋

写真の通り、焼き芋器は極めてコンパクトにできている。電気式のため、温度を合せさえすれば、均質の焼き芋ができる。下は、学園祭で行った安納芋の焼き芋である。

このとき、学生の口から洩れたのは安納芋の焼き方が難しいということであった。私は数年前に安納芋と出会っている。それは、娘がネットのゲーム『ごちぼん』という地域活性化と関わるゲームサイトの景品で、ある日、突然、安納芋が送られてきたことに始まる。そこには、安納芋の焼き方の説明書が添えられており、その通りに焼くと、本当に甘くてとろけるような焼き芋ができた。初めて食べた時は家族全員が感動した。しかし、安納芋は温度を間違えれば、ただの芋に過ぎないという難しさがある。

そこで、私が考えたのは、安納芋専用の焼き芋器が作れないか、ということである。それともう一つは、焼き方の説明書を安納いもブランド推進本部が作成し、必ず商品に添付するよう指導することである。つまり、イモそのものの質を高めても、焼き方が上手になされなければ、何の意味ももたない芋になりうるという危険性を常に孕んでいることを認識しておく必要があるということだ。

そこで、至った結論は、焼き芋の指導員を養成すること。そのための認証制度を設けることだ。安納芋は収穫後、1～2カ月は冷暗所で保管して熟成させ糖度を高める。2月頃、観光シーズンで言えばこのオフの時期に、安納芋焼き芋講習会（3泊4日程度）を実施することにより、経済効果が期待できる。また、指導員を各地に派遣することにより、雇用の創出にもつながるであろう。

焼き芋の指導員を考えた際に、野菜ソムリエにならって、ポテリエという用語を使ってみてはどうかと考えた。ところが、このポテリエをインターネットで検索したところ、大手リゾート会社の星野リゾート熱海が若干、使用している例が見られた（<http://join.sc/event/view/1711>）。多くの種類のカライモを産出する鹿児島県におかれては、将来的に、星野リゾートとの連携などを視野に入れても面白いかも知れない。

安納芋のスイーツを作り、全国展開している鹿児島市の種子島安納屋社長、川畑彰良氏と面談を交わしたところ、安納芋ほど焼き方の難しい芋はない。しかし、うまく焼ければこれ以上の芋はない、と力説されていた。たまたま、北九州市小倉駅前のデパートで出店されているときに、

安納芋を一口食べてみてくださいと声を掛けられたもので、芋そのものは冷めていたものの、ねっとりとした甘みのある味わいは失われていなかった。どのように焼けば、このように冷めた状態でも甘みを保つことができるのか、店頭でしばらくお話をさせていただいた際、本店にお邪魔することを約束していた。ここでは150度の熱で90分焼く。ガスと電気と両方の機会を使用しているということであった。川端社長が特に言われていたのは種子島のもつ赤い土がなければ、この甘い芋はできないと繰り返し主張されていたのが印象的だった。確かに、DNAが一致するからと言って、気候風土が違えば同じ形状、味わいは再現できないのは当然のことなのである。

中種子町にも、安納芋を使った和洋菓子屋があるので、是非、地場で安納芋を焼く技術を伝授するシステムを早く構築していただくことを期待したい。



写真21・22 中種子町にある安納芋を使った和洋菓子店

なお、在来野菜を用いた「在来再来弁当」(商標登録済)は、今年、熊本・阿蘇大地震の復興のための寄付を募ったので、被災した両県の在来野菜を用いることとした。ただ、南種子町の宝満神社の赤米を利用したご飯を提供した。



写真23・24 赤米を使った在来再来弁当

なお、凌雲祭では種子島調査のポスターセッション形式の研究発表も行った。このとき、イモセンの振る舞いを行ったところ、好評であった。

また、昨年8月から毎月開催している、みやざき農工商連携応援ファンド事業(主催 宮崎公

立大学)の11月例会で、「都城ガネと種子島デンプン」を開催した。講師は、本調査に参加した橋口季奈さんをお願いした。ガネとは、芋を短冊状に切って、油で揚げたかき揚げのようなもので、宮崎紅芋と安納黄金を使った。デンプンを試食したところ、子供が喜んで食べる姿が見受けられ、料理研究家からはシソやユズなどを使っていろいろとアレンジできるのではないかという好意的な意見が聞かれた。デンプンそのものは味に個性があるわけではないので、アレンジの仕方によってはどの料理にも合う隠れた食文化であったのだ。

6 平成29年1月7日に、研究報告会を現地で開催する。

報告会を今年1月17日(火)に実施した。調査でお世話になった方々が役場までお越しになられ、学生にもお土産を用意してくださった。本当によい交流が生まれた。

IV おわりに—安納芋の周縁部について—

民俗学の立場から種子島を訪れると、いろいろな面で興味深い。安納芋の糖度、味わいはあと10年はスイーツなどに利用され、ファン層も増えるに違いない。ただ、一種類の作物で次世代へと持ち越すのはどうだろうか。そもそも味覚とは常に変化するものであり、同じ味覚の作物を大量に出荷し続けることよりも、いくつかの種類の作物をローテーションさせて常に消費者に味覚を忘れさせない努力もまた必要ではないだろうか。

実際、ニンジン芋やアメリカ芋を懐かしくて買い求める人も現れるだろうし、失われつつある郷土料理を復元することも可能になるだろう。

今回、宮崎で様々な活動をするなかで大きな発見だったのが、イモンセン(デンプン)の人気がなかなかのものだったということである。私自身、初めて目の当たりにしたときには、正直言って、一見しただけでは、とてもおいしそうには見えなかった。しかし、食べるとのど越しがよく、多くの人たちに親しまれることがよく理解できた。

提供者が予想する客層と、受用する側とのミスマッチはいつも起こりうる。それを解消するためにも、様々な作物、さまざまな食文化を幅広く提供する努力が必要だと思われる。

そのためにも、国指定重要文化財の古市家住宅において囲炉裏に火を入れ、郷土料理の復元を試みるのも郷土文化の保存と継承に貢献するだけでなく、あらたな地域創生を生み出す可能性を引き出す契機となるのではないかと期待される。

現在、各地でふるさと創生事業が盛んであり、自治体によっては住民に地域づくりの企画を公募しているところも多い。是非、このチャンスを活かして、中種子らしい地域づくりをされることを期待したい。

最後に、安納芋の問題から少しそれるが、その周縁部について少し述べておいて、本報告の終わりとしたい。

現在、種子島宇宙センターのロケット発射の成功率は高く、毎回、多くの観光客で賑わっている。今回の補足調査で予定していた日程がロケット発射と重なり、種子島で宿泊できる場所はどこもなく延期したことがあった。西之表市の港や種子島空港から宇宙センターのある南種子町に向かう場合、ほとんどの人が中種子町熊野の海岸を見て足を留めるだろう。しかも周囲はマングローブ林(天然記念物)となっており、保養施設の温泉がある。温泉施設はやや老朽化しているものの町民の利用度は高い。近くリニューアルの計画もあるとの話も聞かれるが、ここが種子島全島にとって観光の要となる可能性は高い。全島の土産物、そして、安納芋、イモンセンなどの郷土料理を提供して、マングローブ林の見学など有効に活用していただきたい。滞留時間を長く維持できる場所だと思われる。海岸のコテージが整備されつつあり、今後に期待がかかる。宿泊施設をもたない温泉をつくり、そこで郷土料理やジビエを提供し、さらに、周囲にコテージを設けて村おこしで成功している事例が宮崎県にある。西米良村がその典型例で、ハードに莫大な費用をかけず、物産などソフト面で充実を図っている。是非、参考にさせていただければと願っている。

実は、マングローブ林ではカヤックが導入されているが、種子島ではかつてトッピー(トビウオ)漁に用いられた丸木舟があった。これはヤクタネゴヨウ(屋久種子五葉)の木を削りぬいて作られたものだが、今ではこの船を使う人も絶えている。私としては技術伝承の面からも他の材木でもいいので、この丸木舟を復元し、マングローブ林見学に応用できないかと考えている。報告会の際、教育委員会の田平係長からはヤクタネゴヨウの個体数が少なく、困難だという見解を示されたが、丸木舟の技術はまだほかにもあるので、ヤクタネゴヨウへの島民の関心を促す意味でも是非ご検討いただきたい。

島津氏の磯庭園に、桜島を背景に立派なヤクタネゴヨウが聳え立っている。是非、島民の子供たちの校外学習で一度はこれを全員に見学してもらいたい。薩摩のシンボルとしてのヤクタネゴヨウの雄姿は、種子島人としての自信と尊厳につながるであろう。



写真25 ヤクタネゴヨウ

現在、宮崎公立大学では、公益財団法人宮崎県産業振興機構 みやざき農商工連携応援ファンド事業助成金事業の助成を受け、「地域在来野菜の伝統的活用と新たな創造に向けて」を平成28年8月～平成29年7月まで毎月1度の講習会を県内各地で実施している。6月に串間市でカラ

イモ（串間の芋）の講習会を実施する予定であるので、このとき、安納芋関係者を御一人お招きしたいと考えている。今後、カライモの相互交流が南九州全体に、そして、全国にどのような波及効果があるか試してみたいと思っている。やや雑駁な報告書になってしまったことをお詫びし、些末な筆を終えたいと思う。

最後に、西之山地区での十五夜祭りにお邪魔させていただき、田淵川寿広町長をはじめ地区の皆様方に暖かく迎え入れられ、学生ともども心に残る思い出となりました。また、公務ご多忙のところ、調査に様々な便宜を図っていただいた企画課・農林水産課・教育委員会の皆様方には大変お世話になりました。お見送りにまで来ていただいた企画課 榎元卓郎さんと、すべてにわたってお世話戴いた東郷伸也さんには心から感謝の意を表します。ありがとうございました。

（文責 永松 敦）