

I - 1. 茨城県北部および福島県南部における 豆類および雑穀類の収集, 1986年

農業生物資源研究所 遺伝資源第一部 植物探索導入研究チーム

江川 宜伸
長峰 司
中川原 捷洋

1. 目的

植物遺伝資源が、作物育種に果す役割は今後益々重要になるであろうと考えられる。それにもかかわらず、我が国の在来品種は、農村社会の過疎化と高齢化のために急速に失われつつあるといわれている。茨城県北部と福島県南部における植物遺伝資源探索は、そのような状況下で、在来品種の所在の現状を明らかにし、あわせてその収集、保存を図ることを目的にして行なった。

2. 経過

当研究チームはすでに昨年までに数回、茨城県の広い範囲にわたって全般的な調査を実施し、在来遺伝資源収集の成果を着実に挙げてきた。今年度は特に小集落を重点的に詳しく調査する計画で茨城県北部、福島県南部とその周辺地域の農家を訪問し、各農家が現在どのような作物品種を栽培しているか、そして過去にどのような作物を栽培していたかできるだけ丁寧に聞き取り調査を行い、併せて種子の分譲を受けた。

探索は、表1に示すとおり、第1回目が11月11日から12日、第2回目が11月13日から15日、そして第3回目が11月25日から27日と3回に分けて延べ8日間、それぞれ中川原、江川、長峰を中心になって農業生物資源研究所業務科石川清二、中沢秀雄、野堀隆弘、伊東義弘、友部栄二技官、新潟県農試作物部佐々木行雄研究員の参加協力を得て実施した。

3. 収集成果

表2及び収集現地記録表に示すとおり、アズキ (*Vigna angularis*) 32点、インゲンマメ (*Phaseolus vulgaris*) 54点、ダイズ (*Glycine max*) 36点、ベニバナインゲン (*Phaseolus coccineus*) 3点、ラッカセイ (*Arachis hypogaea*) 1点等の豆類とキビ (*Panicum miliaceum*)、モロコシ (*Sorghum bicolor*)、ソバ (*Fagopyrum esculentum*)、トウモロコシ (*Zea mays*) 等の雑穀類を11点、エゴマ (*Perilla frutescens*) を14点、ゴマ (*Sesameum indicum*) 2点、その他3点、合計156点収集した。以下に個々の作物について得た情報を詳細に述べる。

アズキ類：

アズキは、たいていの農家が換金用と自家消費用に栽培し種子を維持している。しかしながら、アズキには仲買人が赤いものでないと農家から購入しないという商品価値に係わる問題がある。このため、元々種子色に関し豊富な変異を有していたと思われるが、もはや赤色以外の品種は殆ど栽培され

ていない状況にあることが明らかとなった。少なくとも今回調査した地域においては我が国在来アズキの遺伝的変異の侵食はすんでいる。

アズキには赤と白のかすり模様（姉子）の品種がある。本年度調査した地域では、このアズキのことを「ムスメアズキ」、その他に「オカメアズキ」、「ムスメキタカ」などと呼称する。この呼び名は「嫁いだ娘が実家へ帰って来た時、いつまでも実家にひきとめておくわけにもゆくまいが、何か食べさせてやりたいというそんな時、このアズキなら皮が薄くて煮えやすいのですぐに食べさせてやることができる。」というところから由来していると言う。たいていの農家の人がこの品種の存在を知っており、皮が薄くて煮えやすいというこの品種の持つ利点を認めており、かつては栽培していたという農家が多かった。しかしながら、安価にしか売れないで栽培する農家は減少している。

シロアズキは今回調査した範囲では、茨城県大子町中郷地区で10年位前には栽培していたというが、今では殆どみられない。アズキは昔から脚気に効くと農家の間でいわれており、中郷中井でシロアズキが脚気に効くから来年栽培するという農家を一軒見つけ、その播種用の種子の分譲を受けた。

栃木県黒羽町大字雲岩寺では、クロアズキを収集した。これは晩生で晚播きして早く収穫ができ、しかも収量が多く「こくのある」よい餡がとれるという。種子色は黒斑色でやはり売物にはならないが、毎年自家消費用に栽培しているものである。このように、アカアズキ以外のものは、細々と栽培が継続されているだけであり早晚農家から消えていく危険性が大きいことが今回の調査でうかがわれた。

アズキにはツルアズキ (*Vigna umbellata*) という近縁種がある。これは古くに日本に渡來したといわれるもので、今日でも暖地で栽培されていたり、栽培からの逸出植物 (*escape*) として自生している。茨城県大子町で、「むかし、ナゴヤアズキと呼ばれる細長いアズキも栽培していた」という農家が1軒あったが、これはツルアズキのことではないかと想像される。なお、ササゲ (*Vigna unguiculata*) に関しては茨城県北部には「私の家ではササゲを作ってはいけないといわれている」という農家が多く、収集はできなかった。

インゲンマメ類：

上述のアズキに比較するとインゲンマメは、種子の形、色、模様、大きさ、また草型や利用法に関する変異が豊富であり、実際に様々な品種が栽培されていた。一軒の農家で数品種栽培しているのが普通であり、様々な系統を効率的に収集できた。

インゲンマメについては地方名もまた実によく農家の間で保存されている。つる性のものを「テアリ(手有り)」、直立型のものを「テナシ(手無し)」と呼称する。これは植物を支える支柱を「手」とよぶところからきている。またさやの縫線が発達せず、若いさやを野菜として食用に供するものを「クナシ(苦無し?)」と呼ぶ。さらに「キントキマメ」、「キントンマメ」、「キジマメ」、「スズメノタマゴ」、「ドジョウインゲン」、「ササギ」、「ナタマメ」など地方名の変異が豊富である。「パンダマメ」と名付けられた白地に黒の偏斑種はおいしいという評判が高く、かなり広い地域に栽培が広がりつつあるという印象を受けた。

ベニバナインゲンは赤花と白花のものを収集した。地方品種名はハナマメ、フジマメであった。

ダイズ：

ダイズもまたインゲンマメと同様変異に富んでおり多くの地方品種を収集することができた。1軒の農家が用途に応じて数品種栽培維持している場合が多く、小粒の黄色い味噌用ダイズ、正月用の黒豆、「ヒタシマメ」、「ヒヤシマメ」等の枝豆用の緑色のダイズなど数品種が1軒の農家で収集できた。黒豆は、のどに良く風邪に効くと言う。ひたし豆用には緑色の種皮をもつ「アオゴゼン」が茨城県北部に広く分布していることもわかった。さらに「ゴハママメ」という五小葉の葉をもつ品種も4箇所で収集した。これは黒い種皮をもち煮豆や枝豆にするという。なお茨城県美和村小田野で収集した「ゴハママメ」(品種名ヒヤシダイズ)は黒斑色であった。

ラッカセイ：

福島県棚倉町で収集したラッカセイは種皮が真紅色で改良種に比べると味が良くて、自家用に畑で少量栽培しているものである。

雑穀類等：

雑穀類は依然として系統を保存継代している農家があり収集は可能であった。今回調査した茨城県北西部は、昔から水田の無い地域で、米を栽培できないので、米を買って食べていた一部の人を除いて、アワ、キビ、ヒエ等の雑穀を主穀にしていたという。実際に農家の年寄りに聞くと今は作っていないが、終戦後しばらくはアワ、ヒエ、キビ、モロコシを栽培していたという人がほとんどである。

アワは昨年度茨城県大子町上ノ宮で穂の先が分枝した「サルデ(猿手)」を収集したが、今回アワは収集できなかった。大子町柄原でアワを栽培している農家があると聞いたが、これは農協から種子をもらってお菓子用として契約的に栽培しているものらしく、当地域に在来のアワではないと考えてよいであろう。アワは元々もちや水あめ用に、あるいはアズキと一緒に炊いて強飯として利用したという。

大子町柄原では昨年度ヒエ (*Echinocloa utilis*) も1点収集した。これは、戦前から食用のために栽培、自家採種を続けてきたもので小鳥の餌として今も栽培しているものである。

モロコシは、茨城県大子町中郷、美和村高部東河戸および小田野の3箇所で収集できた。前2者は、他地域からもらったもので由来がはっきりしないが、最後のものは30年以上も当地で栽培採種が続けられてきた在来性の極めて強いものである。これらのモロコシは、すべて粉にして餡などにまぶしておやつとして食べるのに利用される。そのためには精白したモロコシの穀粒を昼間水につけ、夜間水からとりあげて凍らせる。この作業を10日間ほど繰り返したあと粉にひいて利用するという話である。

福島県南部東白河郡棚倉町、鮫川村及びいわき市では農家の主要作物は水稻であり、アワ、ヒエ、キビなどはどの農家も栽培しておらず、収集はできなかった。

福島県棚倉町で収集されたトウモロコシは、「トウムギ」と呼ばれ市販のスイートコーンより甘味が少なくまずいと言うが、長く栽培を続けている在来性の強いものである。

ソバは主に秋ソバで、タバコの後作として8月12日から15日頃に播種する。

エゴマはゴマに比べて油料作物としてあまりなじみのない作物であるが、茨城県北部、福島県南部では、自家消費用として栽培している農家が多い。調査した地域ではエゴマという呼び方はせず、もっぱらジュウネと呼称している。この呼称はもっと北に行くとジュウネンと変化する。集落によって或

いはあるひとつの集落の中でも家によって前述のササゲのように、「ゴマを作ってはいけない」とされる家があり、そういうところでは、ゴマの代りにエゴマを栽培する。黒と灰白色のふたつの品種があり、黒は灰白より小粒で収量は劣るが、皮が薄くて味が良いとされている。利用はゴマと同じく軽く炒り、すりつぶしてみそ、しょうゆと混ぜ、あえものなどに用いる。

4. 材料の今後の受渡し計画

今回収集されたもののうちアズキ、インゲンマメ、ダイズ、エゴマについては昭和62年度に生物研の実験圃場で栽培し、特性調査及び種子の増殖を行う予定である。その他の収集品は希望があれば分譲したい。

増殖種子についてはセンターバンクへ移管する。

5. 所感

探索調査は常に時間的余裕があるとは限らず、十分な聞き取り調査ができない場合も多い。茨城県美和村小田野は、前述のように在来のモロコシ品種の栽培を続けている農家があり、在来種の収集保存という観点からさらに調査すべき地域と思われる。

調査中は農家の人々から興味深い話を聞くことが多い。例えば、アズキは重要な貯蔵害虫であるアズキゾウムシがつかないようにするために収穫乾燥後一升瓶に入れて保存する。或いはダイズを播種した後、適当な間隔で畑にノバトの羽根をさしておくとハトが畑にやって来ないと。またこの探索でキウリの地種2点を収集したが、これは少なくとも40年間以上植え継いできたもので、それぞれ互いに隔離した状態で種子を継代維持してきたものである。農家の人々のこのような優れた知恵が随所に見られた。

茨城県大子町上郷地区では、11月12日から13日頃農産物の品評会が開かれる。これは、各農家が自家で収穫した自慢のコメ、ダイズ、アズキなどを持ちより相互に交換販売する会である。このような品評会を通じて在来性の強い作物種でさえ徐々に栽培される品種が統一されていく、その結果遺伝的背景が狭められるのであろう。日本各地の在来系統の収集、保存が急がれる所以である。

最後に、我々のような突然の訪問者に対して親切にそして丁寧に調査にご協力してくださった農家の方々ひとりひとりに心から感謝したい。

表1. 探索行動日程表（茨城県北部及び福島県南部）

月 日	旅 程	担 当	行 動 内 容
11 11	筑波——十王町——高萩市福平	中川原、佐々木、中沢	調査、収集
11 12	大能牧場——横川大金田——筑波	ク	ク
11 13	筑波——福島県塙町——	江川、野堀、友部	ク
11 14	——茨城県大子町——	ク	ク
11 15	——茨城県美和村——筑波	ク	ク
11 25	筑波——福島県棚倉町	長峰、石川、伊東	ク
11 26	——福島県鮫川村——	ク	ク
11 27	——福島県いわき市——筑波	ク	ク

表2. 収集した作物種と収集点数

作物名	収集点数	作物名	収集点数
豆科作物		雑穀類	
アズキ	32	キビ	1
インゲンマメ	54	モロコシ	4
ダイズ	36	ソバ	5
ベニバナインゲン	3	トウモロコシ	1
ラッカセイ	1	油料作物	
		エゴマ	14
		ゴマ	2
		その他	3
合計			156



図1. 本年度の収集対象地域と主な収集地点（昭和61年度）

収集材料現地記録表（豆類、雑穀類1986）

収集番号	作物名	属種名	現地名及在来種名	採集月日
3	インゲンマメ	<i>Phaseolus vulgaris</i>	ばんだまめ	61.11.10
4	〃	〃	きじまめ	〃
5	アズキ	<i>Vigna angularis</i>	むすめきたか	〃
6	〃	〃	あかあずき	〃
7	インゲンマメ	<i>Phaseolus vulgaris</i>	しろまめ	〃
8	ダイズ	<i>Glycine max</i>	あおまめ	〃
9	〃	〃	くろまめ	〃
10	〃	〃	みそまめ	〃
11	ゴマ	<i>Sesamum indicum</i>	くろごま	〃
12	インゲンマメ	<i>Phaseolus vulgaris</i>	しろなたまめ	〃
13	〃	〃	くろてりまめ	〃
14	ハナマメ	<i>Phaseolus coccineus</i>	ふじまめ	〃
15	インゲンマメ	<i>Phaseolus vulgaris</i>	ぶちまめ	〃
16	ダイズ	<i>Glycine max</i>	あおごぜん	〃
17	〃	〃	あおだいす	〃
18	インゲンマメ	<i>Phaseolus vulgaris</i>	てなしまめ	〃
19	アズキ	<i>Vigna angularis</i>	あずき	〃
20	ダイズ	<i>Glycine max</i>	おいらんまめ	11.11
21	インゲンマメ	<i>Phaseolus vulgaris</i>	きんときまめ	〃
22	〃	〃	ばんだまめ	〃
23	〃	〃	おおきんときまめ	〃
24	〃	〃	きじまめ	〃
25	〃	〃	しろいんげん	〃
26	〃	〃	まだらいんげん	〃
27	〃	〃	くろいんげん	〃
28	アズキ	<i>Vigna angularis</i>	わせあずき	〃
29	ダイズ	<i>Glycine max</i>	みそだいす	〃
30	キウリ	<i>Cucumis sativus</i>	しろきうり	〃
31	〃	〃	あおきうり	〃
32	モロコシ	<i>Sorghum bicolor</i>	あかきび	〃

採集地	特記事項	備考
茨城県十玉町山部小幡75	煮豆, 赤飯	農家種子
〃	煮豆	〃
〃	餡用, 煮やすい	〃
〃		〃
〃	煮豆	〃
〃	酢豆, 煮豆, 味噌	〃
〃	砂糖豆, 煮豆	〃
〃	味噌用	〃
〃	10年栽培	〃
茨城県高萩市福平字桃源		〃
〃		〃
〃		〃
〃		〃
〃		〃
〃		〃
〃		〃
〃		〃
〃		〃
〃		〃
〃		〃
〃		〃
〃 大能牧場1246		〃
〃	さやで食べて良	〃
〃		〃
〃	砂糖煮豆	〃
〃		〃
〃	種皮が薄い, 煮豆	〃
〃		〃
〃		〃
〃		〃
〃 横川大金田964	羊かん用, 多収性	〃
〃	や、小粒	〃
〃	サラダ, 潰物, 40年以上栽培	〃
〃	40年以上栽培	〃
〃	黍団子	〃

収集番号	作物名	属種名	現地名及在来種名	採集月日
33	アズキ	<i>Vigna angularis</i>	むすめきたが	11. 11
34	〃	〃	あかあずき	〃
35	インゲンマメ	<i>Phaseolus vulgaris</i>	くろなたまめ	〃
36	ダイズ	<i>Glycine max</i>	ひやしまめ	〃
37	ソバ	<i>Fagopyrum esculentum</i>	そば	〃
38	インゲンマメ	<i>Phaseolus vulgaris</i>		11.13
39	エゴマ	<i>Perilla frutescens</i>	じゅうね	〃
40	アズキ	<i>Vigna angularis</i>	わせあずき	〃
41	エゴマ	<i>Perilla frutescens</i>	じゅうね	〃
42	ホウレンソウ	<i>Spinacia oleracea</i>		〃
43	アズキ	<i>Vigna angularis</i>	あずき	11.14
44	〃	〃	なかてあずき	〃
45	ダイズ	<i>Glycine max</i>	くろまめ	〃
46	〃	〃	ひやしまめ	〃
47	〃	〃	だいす	〃
48	インゲンマメ	<i>Phaseolus vulgaris</i>	えんげんまめ	〃
49	アズキ	<i>Vigna angularis</i>	あずき	〃
50	インゲンマメ	<i>Phaseolus vulgaris</i>	てなし	〃
51	〃	〃	しろいんげん	〃
52	アズキ	<i>Vigna angularis</i>	あずき	〃
53	〃	〃	しろあずき	〃
54	〃	〃	あずき	〃
55	モロコシ	<i>Sorghum bicolor</i>	もろこし	〃
56	キビ	<i>Panicum miliaceum</i>	きび	〃
58	ダイズ	<i>Glycine max</i>	ひやしまめ	〃
59	アズキ	<i>Vigna angularis</i>	あずき	〃
60	ダイズ	<i>Glycine max</i>	だいす	〃
61	アズキ	<i>Vigna angularis</i>	おかめあずき	〃
62	〃	〃	あずき	〃
63	インゲンマメ	<i>Phaseolus vulgaris</i>		〃

茨城県北部・福島県南部、豆・雜穀類探索、1986-2

採集地	特記事項	備考
茨城県高萩市横川大金田964	煮豆	農家種子
〃		〃
〃		〃
〃	混作	〃
〃	秋蕎麦	〃
福島県塙町大字蕨字長岡		〃
〃	種皮白	〃
〃 矢ノ草	彼岸頃収穫	〃
〃	種皮黒	〃
〃		〃
茨城県大子町唐竹久保		〃
〃		〃
〃	煮豆、のどによい	〃
〃		〃
〃		〃
〃		〃
〃		〃
〃		〃
〃	種皮赤斑	〃
〃	てなし	〃
〃 中郷	黒莢	〃
〃	特にシロアズキは脚気によい	〃
〃	2、3年前に種屋から購入	〃
〃	粉にしておやつ、宮城県から	〃
〃	大子町普及所から取寄せて	〃
〃 黒沢上郷		〃
〃		〃
〃		〃
〃	餡用、すぐ煮える、売ると安い	〃
〃 下郷大石		〃
〃	手あり、莢可食、早く実る	〃

収集番号	作物名	属種名	現地名及在来種名	採集月日
64	ハナマメ	<i>Phaseolus coccineus</i>	はなまめ	11.14
65	〃	〃	〃	〃
66	インゲンマメ	<i>Phaseolus vulgaris</i>	くなし	〃
67	〃	〃	くなし	〃
68	エゴマ	<i>Perilla frutescens</i>	じゅうね	〃
69	〃	〃	〃	〃
71	アズキ	<i>Vigna angularis</i>	くろあずき	〃
72	ダイズ	<i>Glycine max</i>	くろだいいず	〃
73	エゴマ	<i>Perilla frutescens</i>	じゅうね	〃
74	アズキ	<i>Vigna angularis</i>	おくあずき	11.15
75	〃	〃	しじゅうあずき	〃
76	ソバ	<i>Fagopyrum esculentum</i>	そば	〃
77	エゴマ	<i>Perilla frutescens</i>	じゅうね	〃
78	ソバ	<i>Fagopyrum esculentum</i>	そば	〃
79	インゲンマメ	<i>Phaseolus vulgaris</i>	なたまめ	〃
80	モロコシ	<i>Sorghum bicolor</i>	もろこし	〃
81	インゲンマメ	<i>Phaseolus vulgaris</i>	なたまめ	〃
82	モロコシ	<i>Sorghum bicolor</i>	もろこし	〃
83	ダイズ	<i>Glycine max</i>	くろだいizu	〃
84	インゲンマメ	<i>Phaseolus vulgaris</i>	えがきまめ	〃
85	ダイズ	<i>Glycine max</i>	ひやしだいizu	〃
86	インゲンマメ	<i>Phaseolus vulgaris</i>	しろいんげん	〃
87	〃	〃	〃	〃
88	〃	〃	すずめのたまご	11.25
89	ダイズ	<i>Glycine max</i>	いたちのから	〃
90	〃	〃	ひたしまめ	〃
91	インゲンマメ	<i>Phaseolus vulgaris</i>	なたまめ	〃
92	〃	〃	〃	〃
93	ダイズ	<i>Glycine max</i>	だいizu	〃
94	トウモロコシ	<i>Zea mays</i>	とうむぎ	〃

採集地	特記事項	備考
茨城県大子町下郷大石	赤花	農家種子
タ	白花	タ
タ	白種子, 茎で食べられる	タ
タ	黒種皮, くなし, てあり	タ
タ	大粒	タ
タ	小粒	タ
栃木県黒羽町大字雲岩寺	晩生で収量多, 晩播で収穫早い	タ
タ	風邪に効く, 喉に良い	タ
タ	黒, 灰白より収量劣るが, 味良	タ
茨城県美和村高部東河戸	餡がよくとれる	タ
タ	7月上旬播種 9月頃収穫	タ
タ	白花	タ
タ	灰白	タ
タ	赤花	タ
タ	手あり, 手なしよりうまい	タ
タ	草丈の高い方がまい	タ
タ	黒, 手あり	タ
タ 小野田	30数年前から毎年栽培	タ
タ		タ
タ	手なし, 収量良, うまくない	タ
タ	ゴハマメ?	タ
タ	手あり	タ
タ	手なし, 茎で食べる	タ
福島県棚倉町大字山本字平塙	煮豆, 粒形丸	タ
タ	タ	タ
タ	タ, 粒色緑	タ
タ	タ, 粒色クリーム	タ
タ	莢食, 煮豆, 粒形や・長	タ
タ	枝豆, 煮豆	タ
タ	近所の農家からもらう	タ

収集番号	作物名	属種名	現地名及在来種名	採集月日
96	ラッカセイ	<i>Arachis hipogaea</i>	らっかせい	11.25
97	ゴマ	<i>Sesamum indicum</i>	くろごま	〃
98	インゲンマメ	<i>Phaseolus vulgaris</i>	ぱんだまめ	〃
99	〃	〃	きんとんまめ	〃
100	〃	〃	なたまめ	〃
103	エゴマ	<i>Perilla frutescens</i>	じゅうね	〃
104	インゲンマメ	<i>Phaseolus vulgaris</i>	てなしまめ	〃
105	ダイズ	<i>Glycine max</i>	だいず	〃
106	アズキ	<i>Vigna angularis</i>	あずき	〃
107	インゲンマメ	<i>Phaseolus vulgaris</i>	てなしまめ	〃
108	〃	〃	なたまめ	〃
109	〃	〃	〃	〃
110	ダイズ	<i>Glycine max</i>	だいず	〃
111	エゴマ	<i>Perilla frutescens</i>	もちじゅうね	〃
112	インゲンマメ	<i>Phaseolus vulgaris</i>	くろなたまめ	〃
113	〃	〃	うずらなたまめ	〃
114	〃	〃	てなしまめ	〃
115	〃	〃	なたまめ	〃
116	アズキ	<i>Vigna angularis</i>	あずき	〃
117	ダイズ	<i>Glycine max</i>	ひやしまめ	〃
118	インゲンマメ	<i>Phaseolus vulgaris</i>	どじょういんげん	〃
119	エゴマ	<i>Perilla frutescens</i>	じゅうね	〃
120	インゲンマメ	<i>Phaseolus vulgaris</i>	なたまめ	〃
121	ダイズ	<i>Glycine max</i>	ひやしまめ	〃
122	インゲンマメ	<i>Phaseolus vulgaris</i>	ぱんだまめ	〃
123	ダイズ	<i>Glycine max</i>	ごはまめ	〃
124	〃	〃	くろまめ	〃
125	アズキ	<i>Vigna angularis</i>	あずき	〃
126	ダイズ	<i>Glycine max</i>	ごはまめ	〃
127	インゲンマメ	<i>Phaseolus vulgaris</i>	もちささぎ	〃

採集地	特記事項	備考
福島県棚倉町大字山本字平塙	種皮色真紅	農家種子
〃	種皮色黒	〃
〃 大字北山本字居出金	粒色黒と白	〃
〃	白あん用、粒色白	〃
〃	莢食、煮豆、粒形だ円	〃
〃	粒色白、粒や、大	〃
〃	おこわ、煮豆、つるなし	〃
〃	煮豆	〃
〃		〃
〃 大字上手沢豊内	煮豆、粒形なた形	〃
〃	莢食、煮豆、なた形	〃
〃	出荷なたまめ	〃
〃	煮豆、大粒	〃
〃	粒白、粒や、大	〃
〃	へそにひげ2本、煮豆	〃
〃	莢食、煮豆、粒形長なた形	〃
〃	莢食、煮豆	〃
〃	大粒、偏平	〃
〃 大字戸十川前	〃	〃
〃	粒色うす緑	〃
〃	長粒、つるあり	〃
〃	白、黒混	〃
〃 漆草字仲折戸	粒形丸、小粒	〃
〃	粒や、大、粒色や、黄緑	〃
〃	粒色黒と白	〃
〃	5小葉、粒色黒	〃
〃	粒色黒、大粒	〃
〃 大字山田字高柴		〃
〃	粒色黒	〃
〃	煮豆、莢食	〃

収集番号	作物名	属種名	現地名及在来種名	採集月日
128	アズキ	<i>Vigna angularis</i>	あずき	11.26
129	〃	〃	だいなごんあずき	〃
130	ダイズ	<i>Glycine max</i>	はじきまめ	〃
131	インゲンマメ	<i>Phaseolus vulgaris</i>	なたまめ	〃
132	〃	〃	〃	〃
133	エゴマ	<i>Perilla frutescens</i>	じゅうね	〃
134	アズキ	<i>Vigna angularis</i>	あずき	〃
135	エゴマ	<i>Perilla frutescens</i>	じゅうね	〃
136	アズキ	<i>Vigna angularis</i>	だいなごん	〃
137	エゴマ	<i>Perilla frutescens</i>	じゅうね	〃
138	ソバ	<i>Fagopyrum esculentum</i>	そば	〃
139	エゴマ	<i>Perilla frutescens</i>	くろじゅうねん	〃
140	アズキ	<i>Vigna angularis</i>	あずき	〃
141	ダイズ	<i>Glycine max</i>	くろまめ	〃
142	〃	〃	ひやしまめ	〃
143	〃	〃	だいす	〃
144	アズキ	<i>Vigna angularis</i>	あずき	〃
145	インゲンマメ	<i>Phaseolus vulgaris</i>	てなしまめ	〃
146	アズキ	<i>Vigna angularis</i>	あずき	11.27
147	インゲンマメ	<i>Phaseolus vulgaris</i>	しろささぎ	〃
148	エゴマ	<i>Perilla frutescens</i>	じゅうね	〃
149	インゲンマメ	<i>Phaseolus vulgaris</i>	ささぎ	〃
150	〃	〃	〃	〃
151	〃	〃	〃	〃
152	〃	〃	〃	〃
253	ソバ	<i>Fagopyrum esculentum</i>	そば	〃
254	アズキ	<i>Vigna angularis</i>	あずき	〃
255	ダイズ	<i>Glycine max</i>	ごはまめ	〃
256	〃	〃	みそまめ	〃
257	インゲンマメ	<i>Phaseolus vulgaris</i>	おくまめ	〃

茨城県北部・福島県南部, 豆・雑穀類探索, 1986-5

採集地	特記事項	備考
福島県棚倉町大字岡田字下平	ようかん, 赤飯, 改良種?	農家種子
〃	おかし屋さんに好評	〃
〃	枝豆, 煮豆, 粒色や、黄緑	〃
〃	大粒, 煮豆, 荚食, 種屋	〃
〃	小粒, 煮豆, 荚食	〃
〃	白, 黒混	〃
福島県鮫川村大字渡瀬字福原	白莢	〃
〃	粒色黒, おはぎ	〃
〃 大字青生野字丸谷地		〃
〃	粒色白, 粒々、大	〃
〃	夏そば, や、小粒	〃
〃	粒色黒, つやあり	〃
〃 大字赤坂東野字石井	濃赤	〃
〃	粒色黒, 風邪の薬, 多収	〃
〃	粒色濃緑	〃
〃	小粒	〃
〃 大字石井草字大根屋敷		〃
〃	粒形長なた形	〃
〃 大字赤坂東野字戸草	早生, 濃赤	〃
〃	粒色クリーム	〃
〃	白, 黒混	〃
〃	粒や、小	〃
〃		〃
〃		〃
〃		〃
〃	や、大, 角丸い, 秋そば	〃
〃	莢黒	〃
福島県いわき市大字荷路夫字古田	枝豆, 煮豆, 小粒, 粒色黒	〃
〃	味噌用, 煮豆	〃
〃	小粒	〃

茨城県北部・福島県南部、豆・雜穀類探索、1986-6

採集地	特記事項	備考
福島県いわき市大字荷路夫字古田	大粒	農家種子
〃		〃
〃 錦町字長野町		〃
〃	粒色や、黃緑、味噌用	〃
〃	粒色黒、あぜ豆で多収	〃
〃	粒色綠	〃