〔植探報 Vol. 5 : P21～33, 1989〕

Ⅰ-3．福島県南会津地方における植物遺伝資源探索，生物研，1989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
岡　　三　徳

Collection of crop genetic resources in Minami-Aidzu District of Fukushima Prefecture, 1989.

Yoshinobu EGAWA and Mitsunori OKA

Lab. of Plant Germ-plasm Exploration and Introduction, Dept. of Genetic Resources Ⅰ, National Institute of Agrobiological Resources

緒言

当研究チームは昭和58年度から毎年数回，茨城県とその近県，新潟県，群馬県，福島県，栃木県を中心に国内植物遺伝資源の探索収集調査を実施してきた。この一連の調査を通じて，上述の地域において，次の諸点が明らかになっている。①アズキやダイズ等の豆類では，地域特有の在来種が栽培されている。②インゲンマメは草型や種子の色，模様，形，大きさ，さらに地方名の変異が豊富である。③ササゲの栽培がほとんど行なわれていない。④アワ，キビ，モロコシ等雑穀類の栽培は希少とはいえ昔からの種子を栽培維持している農家があり，収集が可能である。⑤油料作物としてゴマよりエゴマの栽培が一般的である。

このように国内遺伝資源収集は着実に成果をあげている。しかし，一方ではかつて栽培されていた種々の在来品種が各地で失われつつある。今後益々，国内遺伝資源の収集を急がねばならない状況にある。

本調査は，昨年度実施した福島県南会津郡天栄村，下郷町，田島町，檜枝岐村での遺伝資源収集調査の継続である。地域をさらに西側に広げ，新潟県境に近い福島県伊南村，南郷村，只見町，金山町，昭和村で（図１参照），10月19日から21日にかけて現地で直接農家を訪問し，在来品種の収集を行なった。

本報告は，その際見聞した過去・現在の作物種の所在に関する現地情報と収集した作物在来品種に関する地方名，栽培法，利用法等の情報を図１に示した探索ルートに沿って記述したものである。なお，本調査の実施にあたっては，当研究所・企画連絡室・業務科伊東義弘技官の協力を得た。

収集成果

1）栃木県湯西川村

最初の収集地点は，栃木県湯西川村字高手（標高780m）であった。当地は温泉地として知られる。その集落は小さい。

当地で聞いたダイズの呼称にはタミマメ，バカマメ，オニマメ等がある。このうちタミマメを収集できた（収集番号33）。これは，丸い形のアオマメの一種で煮豆にすると甘味があっておいしいという。アズキと同じ頃（5月下旬）に播種する。ベニバナインゲンを現地ではハナナンキンと呼称し，クロマメ（大豆）のかわりに正月に炊くという。また，インゲンマメのことをナンキンと呼ぶ。茨城県でドジョウインゲンと呼ばれる品種がここではドジョウナンキン（収集番号34）と呼ばれる。これは若莢を食する。なおササゲは，当地では実がつかないので栽培しないという。

ヒエ，キビ，アワ等の雑穀類を栽培している農家はない。水車がなくなって搗けなくなったからだという。トウモロコシは現地では，トウムギと呼ばれる。在来種は，ハニーバンタム等でおき代わっているようである。

2）福島県檜枝岐村

次に訪問した福島県檜枝岐村は，尾瀬への登山口として初夏に賑わいをみせる。民宿を経営する人がふえ，作物栽培は現在あまり行われていない。高度約1,000mで寒冷のため昔から稲作のできないところである。そのため昔からの雑穀が今でも栽培維持されていることが期待されるが，もはや雑穀類の種子は殆ど残されていないようである。

檜枝岐村は蕎麦で有名である。当地のソバは粘りがあり，白くてうまいと評判である。秋ソバで7月20日過ぎから8月初めに播種し，9月終わり頃収穫する。

エゴマ（ジュウネンと呼称）が栽培されている。エゴマには種皮の色に白と黒の2種類があって，白は「油気」が少なく黒の方がうまい。以前は白も作っていたが，作られなくなったという。ジュウネンは当地の名物「はっとう」に欠かせぬものである。はっとうとはもち米の粉とそば粉を半々の割合に混ぜ，ひし形にそばもちをつくる。その上に煎って味噌，砂糖と一緒にすりつぶしたジュウネンをかけたものである。

インゲンマメのことはササゲと呼ぶ。葬式など弔事にはインゲンマメで，祝事にはアズキで赤飯を炊くという習慣があるという。

3）福島県伊南村

檜枝岐村から国道沿いに北上し，最初に訪問した集落（伊南村字大桃，高度760m）では稲の栽培が行われていた。品種はタカネミノリ。我々の訪問は長雨のあとの快晴で，農家は，脱穀作業に多忙で調査はできなかった。

ついで訪れた伊南村字小立岩では，ダイズを豊富に収集できた。ダイズは各農家ともひたし豆，うち豆，正月の黒豆，味噌，納豆等，用途に応じて品種を使い分けし，数品種を栽培している。ひたし豆は，収穫乾燥したアオマメを一晩水に浸し，その後で塩ゆでにして食べる。あまり柔らかくするとうまくないという。うち豆は，やはり収穫乾燥したアオマメを水でふやか

してしわをのばし，石や木の台の上で木槌で形をくずさないように平らに打ち潰して，そのあとで乾燥させたものである。各家庭で５合とか一升とか，年間必要分の「うち豆」をつくりこれを保存しておき，必要なときに味噌汁にいれたり，油炒めにして食べる。スーパーでも購入できるが機械でつぶすとうまくないという。ひたし豆やうち豆に用いる品種の呼称としてはアオマメ，ヒタシマメが一般的である。その他にはモチマメともいう。

アズキは，晩生品種は莢が黒くて種子が大きい。早生品種は白莢で種子が小さい。大納言は「おく（晩生）」で当地には適していない。また，種皮が赤色以外の品種は見たことがないという。

インゲンマメはササギと呼称する。収集番号43の虎豆は，エカキササギと呼ぶ。ちなみに茨城県，福島県東白河郡では，同じ種類がチンチンマメと呼ばれる（この呼び名は，種皮の色と模様がスズメに似ているので，そのチュンチュンという鳴き声に由来するようである)。砂糖で甘く炊いて煮豆にすると皮が薄くておいしい。また，味付けせず柔らかく煮て，ささぎ御飯としてご飯に混ぜて利用する。インゲンマメの栽培は総じて少ない。

なお，ラッカセイをツチマメと呼んでいるのが面白い。

ソバを栽培している農家は多い。主に減反用である。７月27，28日頃播種，10月初め頃収穫する（秋ソバ)。檜枝岐村であまり作られなくなったソバを檜枝岐村へ供給している。

トウモロコシは，トウミギと呼ぶ。収集番号64は種子の黒い品種でモチトウミギという地方名をもつが，別の集落ではハジキトウミギとも呼ばれる。ポップさせた実が梅の花に似ているので造花に使うこともある。甘くなく，うまくないが昔から栽培しているという。軒にトウモロコシを乾燥させている農家が多い。

キビ（キミと呼称）は，２点収集した。粉にしてきみだんご，或はきみ餅，きみ御飯にして利用する。

当地もゴマを栽培しない。ゴマを栽培しない理由は，これまで調査した地域では言い伝えと結びついている場合が多いが，現地を案内してくれた平野さんによると，ゴマには黒いイモムシがつくので恐しくて作れないという。代わりにジュウネンが栽培されている。

４）福島県南郷村

伊南村を国道沿いにさらに北上し，南郷村に入り，ここで２，３の集落を訪問した。

南郷村山口，とうの巣，和泉田の各集落でダイズがたくさん栽培されており，アオマメ，ミソマメ，クロマメ等多くの品種を収集することができた。アオマメは前述のひたし豆，うち豆用である。アカサヤという品種（収集番号75）は味噌，納豆用である。アオマメは莢が黒くなるという。

アズキに関しては当地でも，今回調査した他の地域同様，赤色以外の品種は栽培されていない。ただ，和泉田の目黒さんによると，ムスメキタカという赤と白のかすり模様のアズキは，かつて栽培されていたという。そしてこの品種が皮が薄くて煮えやすいということはよく知られているようである。

とうの巣ではモロコシを１点収集した（収集番号77)。

5）福島県只見町

南郷村から只見町に入る。時間の都合で極めて不十分ではあったが，只見町二軒在家小字九九生で聞き取り調査を実施した。只見町での調査は，この一ヶ所だけである。

只見町でもインゲンマメをササギと呼ぶ。収集番号94の白いインゲンマメは，普段御飯と一緒に炊いて食べる。（めでたい時はアズキで赤飯を炊く。）只見町では，11月初めの土曜，日曜日（本年度は11月５，６日）に町の文化祭があり，そこに色々な農産物が集まるという。そういう機会に多くの在来品種が，「おいしい」という評判の品種と置き代わっていき，品種が単純化されるものと想像される。とりわけインゲンマメではその傾向が強いように思われる。

またここで，偏平なアオマメ（ダイズ）を収集した。ベッタラマメと呼称。これは，転ばないのでうち豆につぶしよい。

6）福島県金山町

金山町大塩下屋敷（標高350ｍ）では，アワを収集できた（収集番号96）。アワは，餅にしたり，米とアズキと一緒に赤飯にして食べる。赤飯にする時，アワを米の１/３から１/４混ぜる。昔は，アワとアズキだけで赤飯を炊いたこともあるという。餅にする場合，水を取り替え，取り替えしながら水でふやかせる。そうして１週間位してから蒸して搗く。アワだけで餅を作っても（少々黒くはなるが）色が白いので，米で作った餅だといわれても区別がつかない。そういうところからアワをかつて「ムコダマシ」と呼んだという。（この呼び名は，全国各地に残っているようである。）

その他には，アズキ２点，ダイズ１点，トウモロコシ１点を収集した。在来のトウモロコシは，やはりうまくないという。

7）福島県昭和村

昭和村下中津川でもアズキは，赤いもの以外は知らないという。現地で調査にご協力いただいた本名さんによると，昔「シナノアズキ（信濃小豆？）」という品種があった。これは豆が赤い色で細長く，莢が黒くなり，やせ地で栽培できたという。このシナノアズキはアズキの近縁種で細長い種子をもつ蔓性のツルアズキ（*Vigna umbellata*）かと思われるが，本名さんは蔓にはならないという。

収集番号114のキナコマメ（ダイズ）は，黒莢で種子が鮮緑色の小粒品種である。煎って粉にすると緑色の粉ができる。これを笹巻きにしたり餅にからめて利用する。５月末頃播種，10月末頃収穫。この品種は今では失くなりつつあり，手に入りにくいという話である。

昭和村は今回の探索では，残念ながら時間の都合で十分な調査を行えなかったがアワ，モロコシ等の雑穀類も収集できた。また昭和村から田島村へ向かう途中の集落で，いくつかの農家の軒にたくさんのモロコシが乾燥されているのを観察した。このように昭和村のいくつかの集落では，雑穀類がまだ栽培維持されている。次年度は，昭和村を起点として北側の地域へとさらに調査範囲を延ばしたい。

所感

調査時間の都合で，地域によって調査の精粗に多少の偏りがあるのは否めないが，今回調査した地域を概括すると，ダイズの栽培が多い。ダイズについては，雑多な地方品種を収集することができた。それに対して，インゲンマメがあまり栽培されていないのが印象的であった。昨年，一昨年と茨城県とその近傍の福島県南東部（東白河郡，いわき市）での調査と比べると対称的である。そこでは，インゲンマメは草型，種子の色，模様，形，大きさに関して変異に富み，実に様々な在来品種が栽培されていた。それとともにユニークな地方品種名も豊富に残されていた。

今回調査した一部の地域は，冬季雪に閉ざされてしまう地域である。この地域で大豆が豊富に栽培されていること，さらにうち豆という利用に簡単な保存法が考案されていることは，大豆が冬季の食糧源，栄養源（蛋白源）として重要な役割を演じていたものと想像される。うち豆という利用形態は，かつて調査した福島県南東部では見られなかったものである。

上述のことから判断すると，この地域と福島県南東部の地域との間では，種子の移動や利用法に関する情報の交換がなされてこなかったものと思われる。今後，遺伝資源の評価研究を進めて，両地域の作物が遺伝的に異なるバックグラウンドを持つのかいくつかの形質について分析していく必要がある。また，西側の新潟県との関係がどのようであるか，非常に興味深い問題であり，さらに今後調査を行なっていきたい。

アワ，キビ，モロコシ等の雑穀類は栽培が希少になり，収集は益々困難なようである。しかしながら，依然として栽培している農家はあり，自分たちがかつて栽培していたアワやキビ等について，農家の人は喜んで話をしてくれる。「誰れ其れが，雑穀を栽培している」という情報はよく知られているので，雑穀の収集には粘り強い聞き取り調査が必要である。

これまで国内遺伝資源探索は主に10月下旬から11月上旬にかけて行なってきた。これからは，春から初夏の播種時期にも農家を訪問したい。どこで誰が何を栽培しているか予備的な聞き取り調査を行ない，顔なじみになって，秋にもう一度農家を訪問するという調査方法をとれば，さらに効率的に情報と種子の収集が可能であろう。また，播種にまつわる農家の英知に溢れる興味深い話も収集できると思われる。

今回の調査でも実に様々な方々に情報の提供と種子の分譲でご協力を賜った。ここに心より感謝したく思います。

Summary

Our laboratory has continued to explore and collect domestic crop genetic resources with the emphasis placed on several kinds of millets and grain legumes in Ibaraki and Fukushima Prefectures since 1984. In 1988, we extended our exploration sites to the south-western part of Fukushima Prefecture. For collection of crop genetic resources, we visited farmers' houses and fields, and interviewed them about the old races of several crops, their local names, cultural practices and usages. The seeds were presented kindly by farmers if available. The exploration period were 19th to 21st of October.

During the exploration in South Aidzu District, we were able to collect a total of 85 indigenous crop land races; 48 of soybean, 11 of adzuki bean, 4 of common bean, 3 of foxtail millet, 2 of sorghum, 4 of common millet and other crops. Several varieties of soybean are cultivated by each farmer in many places which we visited; 'Kuromame (black soybean)' are used for the New Year celebration, 'Hitashimame' or 'Aomame (green soybean)' for boiled bean, 'Nattomame' for fermented soybean, 'Misomame' for making miso and 'Kinakomame' for soybean flour. In the district, 'Aomame' are also used as keepable foods called 'Uchimame', which are crushed by tapping with wooden hammer and dried.

All the collections of adzuki bean are red–coloured varieties. According to farmers, they used to cultivate white, black and mottled–colored adzuki varieties. Common bean are not so widely cultivated, in contrast with northern part of Ibaraki Prefecture. We were able to collect only 4 varieties of common bean. They are consumed as vegetables or boiled bean. Millets, namely foxtail millet and sorghum and so on, were cultivated only by a small number of farmers. Most of them had glutinous endosperm and used for making mochi (cake) by steaming with glutinous rice and pounding together. According to farmers living there, millets used to be cultivated widely before in the area, but they are now faced at the crisis of extention with the change of rural communities. Collection and conservation of them are urgent problem.

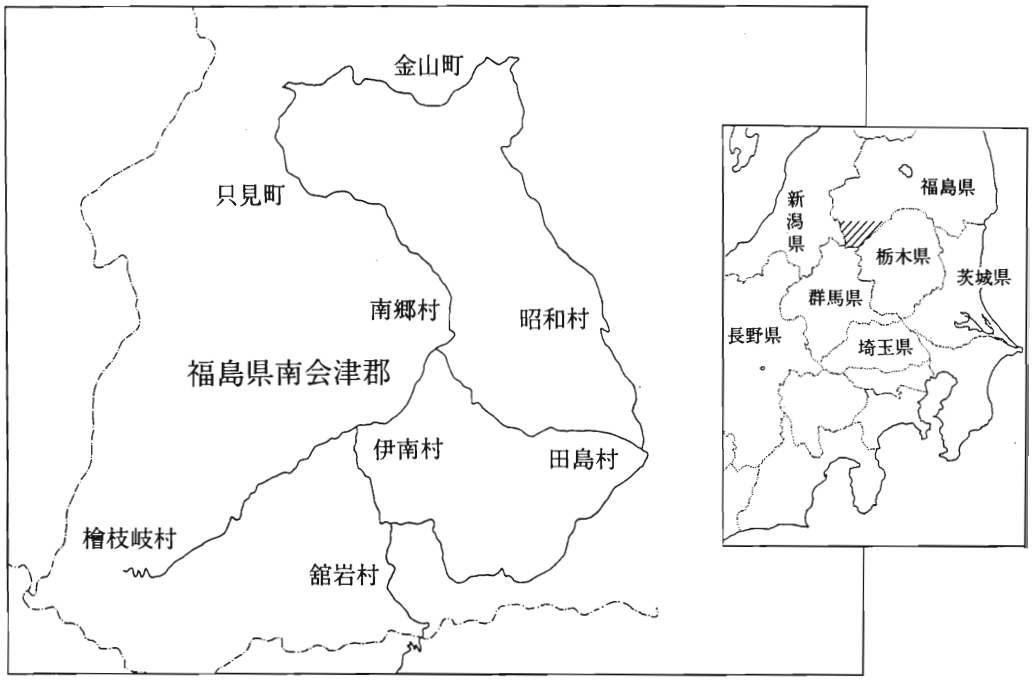

Fig. 1. A map of exploration area in Fukushima Prefecture.

Tabie 1. A list of plant materials collected in Fukushima Prefecture (1988)

収集番号	作物名	種属名	現地名及在来種名	収集月日
880032	アズキ	*Vigna angularis*	あずき	10.19
880033	ダイズ	*Glycine max*	たみまめ	〃
880034	インゲンマメ	*Phaseolus vulgaris*	どじょうなんきん	〃
880035	アワ	*Setaria italica*	あわ	10.20
880036	エゴマ	*Perilla frutescens*	じゅうねん	〃
880037	ソバ	*Fagopyrum esculentum*	秋そば	〃
880038	ベニバナインゲン	*Phaseolus coccineus*	はなよめささげ	〃
880039	ダイズ	*Glycine max*	だいず	〃
880040	〃	〃	だいず	〃
880041	アズキ	*Vigna angularis*	あずき	〃
880042	ダイズ	*Glycine max*	もちまめ	〃
880043	インゲンマメ	*Phaseolus vulgaris*	えかきささぎ	〃
880044	ダイズ	*Glycine max*	くろまめ	〃
880045	エゴマ	*Perilla frutescens*	じゅうねん	〃
880046	アズキ	*Vigna angularis*	あずき	〃
880047	ダイズ	*Glycine max*	くろまめ	〃
880048	ダイズ	〃	もちまめ	〃
880049	ダイズ	〃	あおまめ	〃
880050	ダイズ	〃	くろまめ	〃
880051	アズキ	*Vigna angularis*	あずき	〃
880052	エゴマ	*Perilla frutescens*	じゅうねん	〃
880053	ソバ	*Fagopyrum esculentum*	秋そば	〃
880054	ダイズ	*Glycine max*	不明	〃
880055	キビ	*Panicum miliaceum*	もちきみ	〃
880056	ダイズ	*Glycine max*	くろまめ	〃
880057	ソバ	*Fagopyrum esculentum*	秋そば	〃
880058	ダイズ	*Glycine max*	だいず	〃
880059	キビ	*Panicum miliaceum*	きみ	〃
880060	ダイズ	*Glycine max*	ひやかしまめ	〃
880061	〃	〃	くろまめ	〃

収　集　地（標高m）	特　記　事　項	備　考
栃木県湯西川村高手（780）	5月末～9月下旬，白さや	
〃	煮物，甘味があって美味しい，5月下旬播種	
〃	さやを食べる	
南会津郡檜枝岐村字居平（1030）		
〃	白は油けが少なく，黒がうまい	
〃	7月20日過ぎ～9月末頃	
〃		
〃	青豆，6月初～10月，昔は支那豆と呼称	
〃	白	
南会津郡伊南村小立岩（660）	さや黒，晩生（早生は白さや）	
〃	ひたし豆，油こくてうまい	
〃	つる(手あり),煮豆,皮がうすくて美味しい	
〃	正月用	
〃	ゴマはつくらない	
〃	白さや，なかて	
〃	べったらまめ，正月のおせち料理	
〃	うち豆（油いためや味噌汁の具）	
〃	うち豆	
〃	正月用	
〃	なかて，白さやと黒さやの混じり	
〃	白	
〃	減反用，7月末から10月初め	
〃	みそ	
〃	粉にして黍団子，きみもち，きみごはん	
〃	正月の黒豆	
〃	9～10月（夏ソバは6～8月）	
〃		
〃		
〃	青豆，あまり柔らかくするとうまくない	
〃	正月の黒豆	

収集番号	作物名	種属名	現地名及在来種名	収集月日
880062	ラッカセイ	*Arachis hypogaea*	つちまめ	10.20
880063	ベニバナインゲン	*Phaseolus coccineus*	はなよめささげ	〃
880064	トウモロコシ	*Zea mays*	もちとうみぎ	〃
880065	ダイズ	*Glycine max*	もちまめ	〃
880066	〃	〃	なっとうまめ	〃
880067	〃	〃	おおまめ	〃
880068	〃	〃	あおまめ	〃
880069	キビ	*Panicum miliaceum*	きみ	〃
880070	ダイズ	*Glycine max*	こまめ	〃
880071	〃	〃	あおまめ	〃
880072	〃	〃	みそまめ	〃
880073	〃	〃	みそまめ	〃
880074	〃	〃	くろまめ	〃
880075	〃	〃	あかさや	〃
880076	〃	〃	あおまめ	〃
880077	モロコシ	*Sorghum bicolor*	もろこし	〃
880078	アズキ	*Vigna angularis*	あずき	〃
880079	ダイズ	*Glycine max*	不明	〃
880080	アズキ	*Vigna angularis*	あずき	〃
880081	ダイズ	*Glycine max*	くろまめ	〃
880082	〃	〃	みそまめ	〃
880083	〃	〃	あおまめ	〃
880084	〃	〃	くろまめ	〃
880085	ソバ	*Fagopyrum esculentum*	そば	〃
880086	インゲンマメ	*Phaseolus vulgaris*	ぱんだまめ	〃
880087	アズキ	*Vigna angularis*	あずき	〃
880088	ダイズ	*Glycine max*	もちまめ	〃
880089	〃	〃	くろまめ	〃
880090	〃	〃	なっとうまめ	〃
880091	〃	〃	不明	〃

収　集　地（標高m）	特　記　事　項	備　考
南会津群伊南村小立岩（660）	ゆでて食べる	農家種子
〃	煮豆	〃
〃	黒粒，昔から作っている	〃
〃		〃
南会津郡伊南村大原字居平	なっとう	〃
〃	味噌用	〃
〃		〃
〃		〃
〃	納豆，へそ黒い	〃
南会津郡南郷村山口（550）	ひやかし豆，うち豆用	〃
〃	白	〃
〃	青	〃
〃		〃
南会津群南郷村とうの巣村中（500）	青豆は，さやが黒くなる	〃
〃	うち豆，ひたし豆	〃
〃		〃
〃	なかて	〃
〃	うち豆，ひやし豆	〃
〃		〃
〃		〃
〃		〃
〃	中生，うち豆，ひたし豆	〃
〃	黒豆	〃
〃	秋そば，7月末から播種	〃
南会津郡南郷村和泉田字福田	さやでも豆でも食べられる	〃
〃	小粒	〃
〃	うち豆，ひたし豆	〃
〃	早生	〃
〃		〃
只見町二軒在家字九九生（470）	味噌，うち豆，ひやし豆	〃

収集番号	作物名	種属名	現地名及在来種名	収集月日
880092	ソバ	*Fagopyrum esculentum*	そば	10.20
880093	ダイズ	*Glycine max*	不明	〃
880094	インゲンマメ	*Phaseolus vulgaris*	不明	〃
880095	ダイズ	*Glycine max*	べったらまめ	〃
880096	アワ	*Setaria italica*	あわ，もちあわ	10.21
880097	アズキ	*Vigna angularis*	わせあずき	〃
880098	〃	〃	おくあずき	〃
880099	ダイズ	*Glycine max*	みそまめ	〃
880100	トウモロコシ	*Zea mays*	とうみぎ	〃
880101	ダイズ	*Glycine max*	あおまめ	〃
880102	〃	〃	くろまめ	〃
880103	〃	〃	あおまめ	〃
880104	〃	〃	わせまめ	〃
880105	アズキ	*Vigna angularis*	あずき	〃
880106	アワ	*Setaria italica*	もちあわ	〃
880107	ダイズ	*Glycine max*	なっとうまめ	〃
880108	モロコシ	*Sorghum bicolor*	もろこし	〃
880109	エゴマ	*Perilla frutescens*	じゅうねん	〃
880110	ダイズ	*Glycine max*	あおまめ	〃
880111	アズキ	*Vigna angularis*	だいなごん	〃
880112	ダイズ	*Glycine max*	わせまめ	〃
880113	〃	〃	くろまめ	〃
880114	〃	〃	きなこまめ	〃
880115	〃	〃	うちまめ	〃

収　集　地（標高m）	特　記　事　項	備　考
只見町二軒在家字九九生	大粒	
南会津郡南郷村和泉田字福田	種屋から購入，甘い	
只見町二軒在家字九九生	ごはんと一緒に炊く	
〃	転ばないのでうち豆につぶしよい	
南会津郡金山町大塩下屋敷（350）	餅,赤飯,（粟,小豆,米）,むこだましと呼称	
〃	小粒，６月末～９月下旬	
〃	６月末～10月中旬	
〃	味噌，６月～10月	
〃	甘くない，蒸して食べる	
〃	へそ黒い	
昭和村大字野尻字原		
〃		
昭和村下中津川新田（520）	農協から，味噌，ひたし豆，うち豆	
〃	晩生	
〃		
〃	これで作った納豆は最高	
〃		
〃	黒，炒ってすりつぶす，５月播種，６月移植	
〃	ひたし豆，うち豆	
〃		
昭和村下中津川字沖（530）	えだ豆，遅くも10月頃収穫	
〃	正月用	
〃	黒さや，炒って青い粉にする，５月末～10月末	
〃	うち豆，ひやし豆	