〔植探報 Vol. 10：15～24, 1994〕

種子島・屋久島における在来作物の探索収集

友岡憲彦[1)]・中山博貴[1)]・山田清道[2)]・杉本明[2)]

1）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
2）九州農業試験場・作物開発部・さとうきび育種研究室

Exploration for Collecting Landraces of Cultivated Crops in Tanegashima and Yakushima Islands, Kagoshima Prefecture

Norihiko TOMOOKA[1)], Hiroki NAKAYAMA[1)], Kiyomichi YAMADA[2)] and Akira SUGIMOTO[2)]

1) *Laboratory of Plant Genetic Diversity, National Institute of Agrobiological Resources*, Tsukuba, Ibaraki 305, Japan
2) *Laboratory of Sugarcane Breeding, Kyushu National Agricultural Experiment Station*, Nishinoomote, Kagoshima 891-31, Japan

Summary

An exploration for collecting landraces of cultivated crops in Tanegashima and Yakushima islands, Kagoshima prefecture, was conducted from October 3rd to 9th, 1993. During this exploration, 37 accessions of crop landraces belonging to 9 species were collected. *Vigna unguiculata* (25 accessions), *Vigna radiata* (2 accessions), *Oryza sativa* (1 accession), *Cassia occidentalis* (1 accession), *Arachis hypogaea* (2 accessions), *Pisum sativum* (3 accessions), *Glycine max* (1 accession), *Setaria italica* (1 accession) and *Fagopyrum esculentum* (1 accession) were collected crops. Of the 25 accessions of *Vigna unguiculata,* one accession was cultivar group "SESQUIPEDALIS" (yard long bean) and the others were cultivar group "UNGUICULATA" (cowpea). Yard long bean was locally called "furou" and young pods were used as vegetable. Cowpea with red seed coat was often called "azuki", which is a name widely used for another cultivated *Vigna* species (*angularis*) in Kyushu, Shikoku, Honshu and Hokkaiko islands of Japan. Cowpea with black seed coat was usually calld "sasage", which is a common name used for *Vigna unguiculata* (cultivar group "UNGUICULATA") in Japan. Cowpea was used for preparing "tsunomaki" (ash water boiled glutinous rice with beans, which is wrapped by *Arundo donax* leaf, a local popular sweet especially used for celebration), "zenzai" (a sweet bean soup), "sekihan" (steamed glutinous rice with beans), "anko" (bean jam), and "sasage-meshi" (boiled non-glutinous rice with beans). *Vigna radiata* was called "bundou" or "fundou" and used to

make "moyashi" (bean sprouts) and sometimes cooked with boiled non-glutinous rice. Landrace of cowpea was still cultivated by old farmers for their own use. However, landraces of millet such as *Setalia italica*, *Sorghum bicolor*, *Panicum mililacium* and *Fagopyrum esculentum*, which were widely cultivated before, have almost disappeared from this region. As for millet, one accession of each *Setalia italica* "awa" and *Fagopyrum esculentum* "soma" was collected in Yakushima island. *Setalia italica* was used to prepare "awa-mochi" (glutinous rice cake with "awa", which is prepared for new year's day "shogatsu") or cooked with non-glutinous rice. *Fagopyrum esculentum* was used to prepare "sobakiri" and "sobaneri" (kneaded "soma" flour paste with hot water) or "soma" flour was eaten mixed with sweet potato.

KEY WORDS : Tanegashima island, Yakushima island, landrace

1．目的

九州と台湾の間に位置する南西諸島は，九州から南西方向に延びる約1,050 km におよぶ島嶼群である。南西諸島は北から奄美諸島，沖縄諸島，先島諸島の３つの主要な諸島によって構成されている。南西諸島は，島嶼部東南アジア，中国，台湾，そして日本本土の影響を受けつつ，それぞれの島ごとに独特の文化を発達させてきた。従って，各島々の農耕文化には興味深いものがあり，作られている作物品種の遺伝的変異の分布を明らかにすることは極めて有意義であると思われる。農業生物資源研究所・遺伝資源第一部・植物探索評価研究チームでは，1992年２月に南西諸島最南端の先島諸島で[1)]，1993年３月には南西諸島中部にあたる沖縄本島・久米島および奄美大島で調査を行い[2)]，雑豆・雑穀を中心とした在来作物の収集を行った。この調査によって，これらの地域には最近まで多様な在来作物が栽培されていたが，近年急速に消失していることが明らかになった。そこで今年度は，南西諸島の最北端にあたる鹿児島県の種子島・屋久島において在来作物の調査・収集を行うことにした。

2．調査方法

1993年10月３日につくば市を出発し，東京羽田から空路で鹿児島に飛んだ。同日，鹿児島空港で種子島行きの飛行機に乗り換え種子島に到着した（Table １）。種子島では，九州農試さとうきび育種研究室と共同で探索を行った。調査にあたっては，鹿児島県西之表農業改良普及所の協力を得て10月４日に種子島の北部を，10月５日には島の南部を車で探索した（Fig. １）。10月６日に高速船（ジェットフォイル）で屋久島に移動し，鹿児島県屋久島農業改良普及所の協力を得て，６日の午後から７日にかけて屋久島南部の屋久町と北部の上屋久町の楠川までの調査を行った。10月８日は，引き続き上屋久町の楠川から永田までの探索を行った。調査地では，在来作物の栽培・利用方法に関する聞き取りを行うとともに種子の分譲を受けた。

Table 1 Itinerary of the exploration in Tanegashima and Yakushima Islands
種子島および屋久島における探索収集の日程

Date	Itinerary	Note
Oct. 3	Tsukuba → Tanegashima	Transportation by airplane
4	Tanegashima	Explore northern part of Tanegashima
	Nishino-omote — Kunigami — Huruta — Sumiyoshi	
	— Nishino-omote	
5	Tanegashima	Explore southern part of Tanegashima
	Nishino-omote — Masuda —Kukinaga — Nishino	
	— Shimama — Tajima — Nishino-omote	
6	Tanegashima → Yakushima	Transportation by ship
7	Yakushima	Explore southern part of Yakushima
	Anbou — Hirauchi — Anbou	
8	Yakushima	Explore northen part of Yakushima
	Anbou — Kusukawa — Miyanoura — Shitoko	
	— Issou — Nagata — Anbou	
9	Yakushima → Tsukuba	Transportation by airplane

3．在来作物の栽培状況と収集品の特徴

今回の調査によって，37点の遺伝資源を収集した（Table 2）。その内訳は，ササゲ（*Vigna unguiculata*）25点，リョクトウ（*Vigna radiata*）2点，イネ（*Oryza sativa*）1点，ハブソウ（*Cassia occidentalis*）1点，ラッカセイ（*Arachis hypogaea*）2点，エンドウマメ（*Pisum sativum*）3点，ダイズ（*Glycine max*）1点，アワ（*Setaria italica*）1点，ソバ（*Fagopyrum esculentum*）1点である。以下に在来作物の栽培状況と収集品の特徴を調査地域別に述べる。

種子島

種子島では，まず宿泊地西之表市から北に向かいながら調査を行った（Fig. 1）。最初の聞き取りを行った西之表の石元正弥氏の話によれば，種子島で最近まで栽培していた雑穀・雑豆にはアワ，キビ，ソマ（ソバ），ブンドウ（リョクトウ），赤い豆（アズキともササゲとも言っていた），ニンギョウササゲ（白黒混じった種子），ダイズ等があったそうである。そこで聞いたこれらの作物の利用方法は以下のとおりである。アワはご飯に混ぜて食べていた。キビ

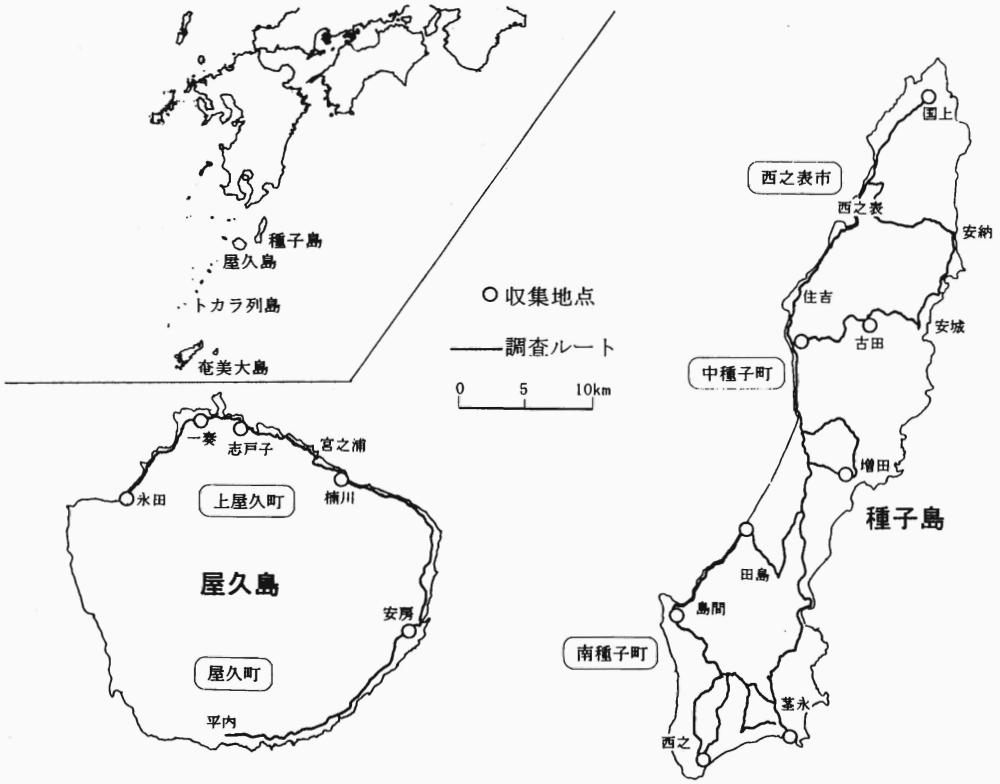


Fig. 1 Exploration route
探索経路

はホタカキビといい，ダンゴにして食べていた。ソマは粉に挽いて，カライモ（サツマイモ）といっしょにねりたくって食べていた。ブンドウからは，モヤシを作っていた。畑に穴を掘って，下にバショウの葉を敷いてブンドウの種子を播き，上をバショウの葉か筵で覆っておき，毎日水をやりながら一週間ほどかけて15から30 cm の長いモヤシを作っていた。モヤシは，サトイモ，タケノコ（チンチクダケという）とともにお盆にお供えしていた。お盆にお供えするモヤシは長いものが良いと言われていた。ニンギョウササゲは，モヤシやゼンザイにしていた。ダイズには，夏に播くシモカブリと春に播くダイズとがあり，豆腐を作っていた。豆腐を作るときのしぼりかすは，軍馬に飲ませていた。ここでは実際の種子は収集できなかったが，その後の探索を進める上で貴重な情報を得ることができた。

次に訪れた種子島の北端に位置する国上（くにがみ）では，赤い種皮のササゲを２点収集できた（NC930001，NC930002，Table 2，写真参照）。これらは，アカササゲあるいはアズキと呼ばれていた。国上・奥の倉元ミカさんによれば，アカササゲ（アズキともいう）はつる性で家の庭に支柱なしで作っており，伸びすぎたつるは切る。アカササゲは４～５月に播種し８月初めに収穫する。ツノマキ，ゼンザイ，赤飯，アンコ等がアカササゲの主な利用法である。他に黒い種子のササゲもカライモ畑の畝の中で作っていたが，これは種子が完熟する前に塩

ゆでにして食べていた。ツノマキとは，もち米とアカササゲを2枚のダテク（暖竹，*Arundo donax*）の葉で三角形にまいて，木灰からとった灰汁で3～4時間もち米の形がなくなるくらいまで煮込んで作る食べ物である（写真参照）。増田の民俗誌[3]によれば，ツノマキは節句やお盆など祝祭日には必ずといってよいほど作られる（正月には作らない）中国系の食べ物である。ツノマキは今でもかなり広く作られており，ツノマキのお陰でササゲの在来種が比較的よく残っているという印象を受けた。

国上から西之表に戻り，島を東に横断して安納に出，東海岸沿いを南下しながら探索を続けた。海岸沿いには，竹や暖竹が多くみられた。安城から再び島を横断するために西に向かった。ちょうど島の中央にあたる古田で，黒種子で大粒のササゲ（NC930003，写真参照）を収集することができた。種子を提供していただいた田中しずこさんによれば，このササゲはほふく性でカライモの畑に支柱なしで作るという。ご飯に混ぜたりアンコを作ったり，塩や砂糖で煮てお盆に供えたりするそうである。古田からさらに西に進み西海岸に下りきるあたりの住吉・深川という集落では，フロー（ナガササゲ，NC930005，写真参照）1点，アズキ（赤いササゲ，NC930006）1点，ササゲ（黒いササゲ，NC930004，NC930007）2点を収集できた。フローは茶色種子のナガササゲで，上妻キヌコさんによれば，家の庭に支柱を立てて4月から8月にかけて栽培するそうである。ナガササゲは，若莢を炒めたり煮たりして利用し，若莢の色の濃いものが野菜として好まれるということであった。今回の探索では，ナガササゲの在来種はこの1点だけしか収集できなかったが，以前は広く作られていたそうで，南種子町の種子販売店では種苗会社のナガササゲ品種を販売していた。

種子島の探索2日目（10月5日）は，まず島の南東端にあたる茎永を探索した。茎永ではササゲ（黒種子のササゲ，NC930008），フンドウ（リョクトウ，NC930009），アカマイ（イネ，NC930010）を収集した。茎永から島の南西端にある西之に行き，ブンドウ（リョクトウ，NC930011，写真参照），ササゲ（黒種子のササゲ，NC930012），ハブチャ（ハブソウ，NC930013）を収集した。フンドウまたはブンドウと呼ばれるリョクトウは，鈍緑色種子の比較的小粒のもので，モヤシにしたりご飯に混ぜて食べたりするそうである。西之から北に向かい，島間と田島でササゲ（黒種子のササゲ，NC930014，NC930016）とアカササゲ（赤種子のササゲ，NC930015，NC930017）を収集した。カライモ畑の畝の横に作り，ご飯に混ぜて食べたり，ツノマキ，アクマキやササゲノモチを作ったりするそうである。上屋久町の民俗[4]によれば，アクマキは五月の節句には欠かせない食べ物であり，作り方はツノマキと同様である。ツノマキとの違いは，灰汁につけたもち米とササゲを暖竹ではなく水に漬けて柔らかくした孟宗竹の竹皮に巻いて煮込む点である。田島から増田へ移動し，ササゲ（黒種子のササゲ，NC930018）とラッカショウ（ラッカセイ，NC930019）を収集した。ラッカショウは，4月の中旬に播種し8月下旬から9月にかけて収穫する。水はけの良いところに無農薬で作っている。半なまのうちに塩でゆがくか，乾燥種子を炒って食べるとのことであった。

屋久島

10月6日朝，種子島の西之表から高速船（ジェットフォイル：所要時間約45分）で屋久島

の宮之浦へ移動した。屋久島での探索を協力していただいた安房にある屋久島農業改良普及所で島の農業事情を伺ったあと，午後には屋久島の南部の探索を行ったが，この日は在来種を作り続けている人には出会えなかった。10月７日も島の南部に位置する屋久町の探索から始めた。結局屋久町では在来作物の種子を収集することはできなかったが，屋久町平内で岩川シズコさんから聞いた話は以下のとおりである。以前は，ササゲ，アワ，ソマ等を作っていた。ササゲはカライモ畑にばらまいていた。種子の色は覚えていない。チマキやアクマキは５月の節句には欠かせないものであった。アワはモチアワで陸稲といっしょに３～４月に播種し，ご飯に混ぜて食べていた。ソマは石臼で挽いて粉にし，砂糖を入れて食べていた。ソマの播種は旧暦の８月15日頃であった。リョクトウは，フタナリといっていた。フタナリからはモヤシを作っていた。しかし，フタナリを作ったことはないし，近所の人が作っているのを見たこともない。フタナリの種子は，行商の呉服屋が服といっしょに持ってきて売っていた。以前は，焼きまきという焼き畑が行われていた。斜面の木を切って，夏（盆前）に火入れを行っていた。焼きまきには，旧８月15日にソマを播いて75日目の夕食になると言っていた。焼きまきの２年目には，５月にカライモを作っていた。

平内で屋久町での探索を終え安房で昼食をとった後，屋久島北部の上屋久町へ向かった。上屋久町・楠川では，大石浩・とし子夫妻と立切ミキさんからラッカショウ（ラッカセイ，NC930026），ダイズ（NC930028），それに２種類（３系統）の黒種子のササゲ種子（NC930025，NC930027，NC930029）を分譲していただいた。ラッカショウは水はけの良いところに作り，未熟種子を塩ゆでにしたり，完熟種子を炒ったり，すりつぶして芋の澱粉を加えて豆腐を作ったりするそうである。ダイズは中国から導入したものだそうで，豆腐を作るのに使う。黒種子のササゲは，莢が短く草丈が低くカライモ畑の中に作るハタケササゲ（NC930027）と，莢が長く草丈が高く裏庭で支柱を立てて作るカキササゲ（垣根にはわせるササゲの意，NC930025，NC930029）の２品種を区別していた。その後，志戸子，一湊で黒種子のササゲを１点ずつ（NC930030，NC930031），永田では黒種子のササゲ３点（NC930032，NC930034，NC930036，写真参照），アズキ（赤種子のササゲ，NC930035，写真参照）１点，アワ（NC930033，写真参照）１点，ソマ（ソバ，NC930037）１点を収集できた。アワの在来種を保存していた小倉マリ子さんによれば，アワは砂地に畝なしで６月頃筋播きし，その後間引きして９月頃収穫するそうである。このアワは草丈100 cm，穂長20 cm 程度に生育するとのことである（写真参照）。ご飯に混ぜたり，アワモチ（とくに正月）を作ったりするほか，家を新築したとき中央の柱の上に供える五穀のひとつになっている。ソマの在来種を保存していた柴シゲさんによれば，ソマは春に作る場合と秋に作る場合があり，春作は３，４月から６月にかけて，秋作は９月中旬から11月下旬にかけてが作期となる。ソマは粉にして熱いお湯で練って食べたり（ソバネリ），石臼で粉にしたソマをカライモと混ぜて食べたりする。また，麺になったソマはソバと呼ぶそうである。ソマもアワと同様に，新築のお祝いの五穀のひとつであるという。この他，ソマをすって外皮を取り除き焼酎と混ぜて練ったものを刺抜きの薬にするそうである。屋久島ではナガササゲとリョクトウは収集できなかったが，志戸子の竹ノ内タキ

さんによれば，ナガササゲはフルマメと，リョクトウはフタナレと呼んでいたそうである。また永田の柴シゲさんによれば，リョクトウはフタナエと言っていたそうである。

4．所感

ササゲの在来種は比較的よく残っていたが，リョクトウ，ナガササゲ等の豆類やアワ，キビ，ソバ等の雑穀類の在来種はほとんど消失してしまっていた。種子島・屋久島ではこれらの夏作物はお盆の頃に収穫されるものが多く，探索の適期は８月の下旬から９月上旬であると思われた。南西諸島の八重山，沖縄本島，種子島における稲の品種特性や栽培儀礼等を比較した高谷[5]は，これら三者の間には明瞭な違いがあることを示唆した。その違いをひとことで言えば，種子島は本州に密着し，八重山は東南アジア島嶼部の色彩が色濃く，沖縄本島は中国の影響が強く現れているというのが彼の主張である。稲作儀礼からみると，種子島は水口重視の本州型のものである。奄美以南では稲魂重視で，その全体的色彩は東南アジア島嶼部に極めて近縁である。稲品種からみると，八重山・沖縄本島には濃厚に南島稲 bulu の影響がみられ，それは奄美まで来ると少し薄れ，種子島ではほぼ陰をひそめてしまう。つまり，イネの在来品種や稲作に関してみると南西諸島は異質なものの集合体であるというわけである。農業生物資源研究所・遺伝資源第一部・植物探索評価研究チームで行った1992年２月の先島諸島[1]，1993年３月の沖縄本島・久米島および奄美大島[2]，それに今回の種子島・屋久島での遺伝資源収集によって南西諸島における上記のイネと稲作に関する三つの異質な地域からの在来種が収集できたことになり，これらは雑豆・雑穀を中心とした在来作物の南西諸島における変異を調べる貴重な材料になるものと考える。

5．謝辞

今回の探索では各島で関係者の方々に大変お世話になりました。種子島では鹿児島県西之表農業改良普及所の福重美久さんに，屋久島では鹿児島県屋久島農業改良普及所の西久保稲男さんに在来品種の栽培農家を案内していただきました。鹿児島県農試・熊毛支場・作物研究室長の上妻道紀さんには収集されていたササゲの種子を分譲していただきました。訪問した農家の方々には在来作物の栽培や利用法について詳しいお話を伺うとともに快く種子を分譲していただきました。とくに，種子島では西之表市の石元正弥さん，西之表市国上奥の倉元ミカさん，春山キヨさん，西之表市古田の田中しずこさん，西之表市住吉深川の上妻恵さん，上妻キヌコさん，上妻ヤスさん，南種子町茎永竹崎の山下カズエさん，南種子町西之本村の岩坪タエさん，南種子町平山仲之町の麻生シズさん，山田ミカさん，南種子町島間の川内田政則さん，中種子町田島の高磯芳子さん，長浜清信さん，中種子町増田の塩屋ツエ子さんに，屋久島では屋久町安房の有吉忠助さん，上屋久町楠川の大石浩さん，大石とし子さん，立切ミキさん，上屋久町志戸子の藤村しんいちさん，上屋久町一湊の寺田勉さん，上屋久町永田・浜の小倉マリ子さん，永田・向江の日高セツさん，柴シゲさんらに大変お世話になりました。紙面を借りてお礼申し上げます。

6．参考文献

1) 勝田眞澄・竹谷　勝　1992．沖縄県における雑豆および雑穀類在来品種の探索収集．植物遺伝資源探索導入調査報告書（農業生物資源研究所）8：1～7．

2) 河瀬眞琴・友岡憲彦　1993．沖縄本島，久米島および奄美大島における在来作物の収集と調査．植物遺伝資源探索導入調査報告書（農業生物資源研究所）9：7～14．

3) 増田の民俗誌　1984．中種子町民俗文化財調査報告書．鹿児島大学法文学部文化人類学研究室編集．

4) 上屋久町の民俗　1992．上屋久町民俗資料調査報告書(2)．鹿児島大学法文学部文化人類学研究室編集．

5) 高谷好一　1982．南島の稲作とその歴史・生態的背景．南西諸島農耕における南方的要素（京都大学東南アジア研究センター）：3～22．

Table 2　A list of seed samples collected in Tanegashima and Yakushima islands
種子島・屋久島において収集した在来作物のリスト

収集番号	収集日	作物名	呼　称	収集情報	収集地	高度	作期(月)
NC930001	10.4	*Vigna unguiculata* (cowpea)	アカササゲ（アズキ）	農家貯蔵在来種	**種子島** 西之表市 国上奥	95m	4,5～8初
NC930002	〃	〃	アズキ	〃	〃	〃	5中～8初
NC930003	〃	〃	ササゲ	〃	西之表市 古田	140m	4下5初～8初
NC930004	〃	〃	〃	〃	西之表市 住吉深川	105m	5～8初
NC930005	〃	*Vigna unguiculata* (yard long bean)	フロー	〃	〃	80m	4～8初
NC930006	〃	*Vigna unguiculata* (cowpea)	アズキ	〃	〃	85m	4～8初
NC930007	〃	〃	ササゲ	〃	〃	55m	5～8初
NC930008	10.5	〃	〃	〃	南種子町 茎永竹崎	15m	5初～8初
NC930009	〃	*Vigna radiata*	フンドウ	〃	〃	〃	〃
NC930010	〃	*Oryza sativa*	アカマイ	圃場在来種	南種子町 茎永	18m	4/5移植
NC930011	〃	*Vigna radiata*	ブンドウ	農家貯蔵在来種	南種子町 西之本村	30m	5～8初
NC930012	〃	*Vigna unguiculata* (cowpea)	ササゲ	〃	〃	〃	〃
NC930013	〃	*Cassia occidentalis*	ハブチャ	〃	〃	〃	4.5～10
NC930014	〃	*Vigna unguiculata* (cowpea)	ササゲ	〃	南種子町 島間	75m	5初～8初
NC930015	〃	〃	アカササゲ	〃	中種子町 田島	70m	5～8初
NC930016	〃	〃	ササゲ	〃	〃	〃	〃
NC930017	〃	〃	アカササゲ	〃	〃	〃	〃
NC930018	〃	〃	ササゲ	〃	中種子町 増田	45m	—
NC930019	〃	*Arachis hypogaea*	ラッカショウ	〃	〃	〃	4中～8下,9
NC930020	10.6	*Pisum sativum*	シマミドリ	農家貯蔵改良種	**屋久島** 屋久町 安房	145m	9下～12下
NC930021	〃	〃	ミナミグリーン	〃	〃	〃	〃
NC930022	〃	〃	シマミドリ	〃	〃	〃	〃
NC930023	〃	*Vigna unguiculata* (cowpea)	ササゲ	農家貯蔵在来種	**種子島** 南種子町 平山仲之町	—	—
NC930024	〃	〃	〃	〃	〃	—	—
NC930025	10.7	〃	カキササゲ	〃	**屋久島** 上屋久町 楠川	50m	4～8初
NC930026	〃	*Arachis hypoguea*	ラッカショウ	〃	〃	〃	3～6/8～11
NC930027	〃	*Vigna unguiculata* (cowpea)	ハタササゲ	〃	〃	〃	5中～8初
NC930028	〃	*Glycine max*	ダイズ	〃	〃	〃	4～8
NC930029	10.8	*Vigna unguiculata* (cowpea)	カキササゲ	〃	〃	〃	4～8初
NC930030	〃	〃	ササゲ	圃場在来種	上屋久町 志戸子	25m	5～8
NC930031	〃	〃	〃	農家貯蔵在来種	上屋久町 一湊	10m	6初～8
NC930032	〃	〃	〃	〃	上屋久町 永田，浜	5m	4.5～7
NC930033	〃	*Seraria ltaltca*	アワ	〃	〃	〃	6～9
NC930034	〃	*Vigna unguiculata* (cowpea)	ササゲ	〃	上屋久町 永田，向江	15m	3～5/4～6
NC930035	〃	〃	アズキ	〃	〃	〃	3～6/5～8
NC930036	〃	〃	ササゲ	〃	〃	〃	〃
NC930037	〃	*Fagopyrum esculenrum*	ソマ	〃	〃	〃	9中～11下/3,4～6

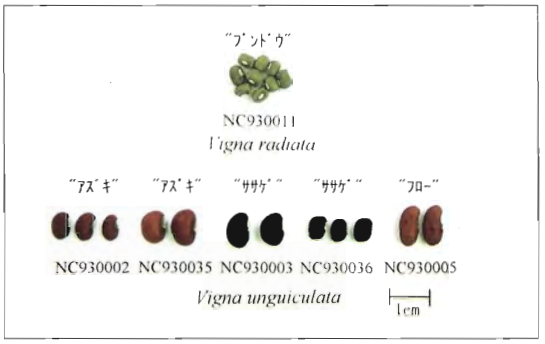
耕種概要	用　途	特記事項　農家名
つる先を切る　支柱なし　家の庭	ツノマキ，ゼンサイ，赤飯，アンコ，盆に供える	赤種子　倉元ミカ氏
カライモ畑の瘦地がよい　支柱なし	ツノマキ，赤飯，盆に供える	赤種子　森山キヨ氏
カライモの畝の脇　支柱なし	ご飯に混ぜる　アンコ　砂糖／塩で煮る　盆に供える	黒大粒　ほふく柱　田中しずこ氏 南種子町より分譲
カライモの畝の脇　野菜畑　支柱なし	ツノマキ，ダンゴ（モチ米と砂糖を加えて蒸す＝ササゲの菓子）	黒小粒 上妻恵氏
家の庭　支柱立　ホソヘリカメムシ要防除	若芽を炒める，煮る	茶色種子　若芽の緑が濃いものが野菜として好まれる　上妻キヌコ氏
カライモの畝の脇　支柱なし　ホソヘリカメムシ要防除	煮豆（砂糖で）を神棚，仏壇に供える ゼンザイ，アンコ	赤小粒 上妻キヌコ氏
つる先を切る　支柱なし　カマボコ型の畝に点播　少肥　カメムシ要防除	煮豆（砂糖で），ツノマキ，シルコ，アンコ，ご飯・餅に入れる	黒種子　上妻ヤス氏
カマボコ型の畝　瘦地がよい　ホソヘリカメムシ（若莢期に防除）	柔らかい時にご飯に混ぜる，アンコ，ツノマキ（アクマキ）	黒種子 山下カズエ氏
カマボコ型の畝　庭や周辺の畑で栽培　赤土の瘦地が適する	モヤシ（お盆に使う）堅いので菓子には不向き	鈍緑種子 山下カズエ氏
		芒長い
家の裏庭　アズキゾウムシ防除	モヤシ，ご飯に混ぜる	鈍緑種子 岩坪タエ氏
畝立て　家の裏庭　アズキゾウムシ防除	ご飯に混ぜる，ツノマキ	黒種子 岩坪タエ氏
家の裏庭	種子を煎って茶とする（胃腸によい）	鹿児島の“こおりもと”から分譲 岩坪タエ氏
カライモ畑の周囲	煮豆（砂糖と），ツノマキ，アンコ	黒種子 川内田政則氏
カライモ畑の土手	ご飯に混ぜる，餅に入れて供える	黒種子 高磯芳子氏
カライモ畑の中　畝の横	ご飯に混ぜる，ツノマキ（アクマキ），お盆に餅に入れて供える（ササゲノモチ）	黒種子 高磯芳子氏
カライモ畑の緑	ご飯に混ぜる，ツノマキ	赤種子　長浜清信氏
カライモ畑の畝　野菜畑	ツノマキ，お盆に餅に入れて供える（ササゲノモチ）	黒種子　塩屋ツエ子氏
水はけの良いところ　無農薬　5ａ程作る	半生のうちに塩でゆがく，乾燥種子を焙る	塩屋ツエ子氏
畝立て　支柱立て　堆肥　開花後無農薬	ご飯に混ぜる，ミソ	草丈高い　白種子 有吉忠助氏
支柱立て	ご飯に混ぜる	シマミドリにより草丈低い白種子　有吉忠助氏
〃	ご飯に混ぜる	緑種子　有吉忠助氏
畦幅60㎝　条播　無肥料	ツノマキ，コシアン，ササゲモチ，ササゲめし，赤飯	赤種子　麻生シズ氏
〃	ツノマキ，コシアン，ササゲモチ，ササゲメシ	黒種子　山田ミカ氏
支柱立て	ご飯に混ぜる，チマキ，ツノマキ，アンコ	莢が長い（白莢），草丈高い　黒種子 大石とし子氏
水はけの良いところ	未熟種子を塩ゆで，完熟種子を焙る，すりつぶしてイモ澱粉を加え豆腐を作る	平成２年産種子 大石とし子氏
カライモ畑の脇	ご飯に混ぜる，チマキ，ツノマキ，アンコ	芽が短い　草丈低い黒種子　赤種子より香りがよい　立切ミキ氏
	豆腐	草丈30㎝　中国より導入　白小粒　大石浩氏
支柱立て	ご飯に混ぜる，チマキ，ツノマキ，アンコ	黒種子　立切ミキ氏
畝立て　支柱なし　赤土	ご飯に混ぜる	黒種子　莢20㎝ 藤村しんいち氏
元肥　無農薬	ササゲのご飯，ツノマキ	黒種子　寺田勉氏
砂地　畝立て　殺虫剤（アブラムシ）つるの先を手で折る	アンコ中心，オハギ，シルコ，赤飯，ご飯に混ぜる，ツノマキ（盆以外にも作る）	黒種子 小倉マリ子氏
砂地　畝なし　元肥　追肥　筋播きして間引く	アワ餅（正月），ご飯に混ぜる，家を新築したとき中央の柱の上に供える五穀のひとつ	草丈100㎝，穂長20㎝ 小倉マリ子氏
開花期にチョウ	赤飯，アンコ，オハギ，ダンゴ（コシアン），ツノマキ，生種子をご飯に混ぜる	黒小粒 日高セツ氏
昔はイモの畝　今は単作	アンコ，赤飯（黒種子を混ぜて使うと色が良い）	赤大粒 柴シゲ氏
つるを切る　収量は35のアズキより良	アンコ，赤飯	黒小粒　他につる柱の黒大粒種カッササゲもあった　柴シゲ氏
	ソバ切り，ソバネリ，トゲ抜き薬，新築祝いの五穀のひとつ	麺になったものはソバと呼ぶ　草丈70㎝　作り易い　柴シゲ氏

種子島・屋久島における在来作物の探索収集

屋久島・上屋久町・志戸子の菜園
サトイモ，ササゲ，サツマイモ等が作られていた

屋久島・上屋久町・永田・浜の小倉マリ子さんが保存していたアワの穂

ツノマキ
ツノマキは，もち米とササゲを２枚の暖竹の葉で三角形にまいて，灰汁で３～４時間煮込んで作る食べ物で節句やお盆にはかかせないものである
種子島・南種子町・西之本町・岩坪タエさん宅にて



種子島・屋久島で収集したリョウトウとササゲ

NC930011	“ブンドウ”	種子島南種子島西之
NC930002	“アズキ”	種子島西之表市国上奥
NC930035	“アズキ”	屋久島上屋久町永田向江
NC930003	“ササゲ”	種子島西之表市古田
NC930036	“ササゲ”	屋久島上屋久町永田向江
NC930005	“フロー”	種子島西之表市住吉深川

（注）“　”内は呼称であり作物名ではない

四国の山間・島嶼の在来甘しょの収集

山間地の斜面で栽培されている甘しょ
（高知県吾川郡吾北町）

段畑で栽培されている甘しょ
（愛媛県宇和島市三浦半島）