〔植探報 Vol. 10：11～19, 1994〕

長崎県対馬における作物在来種の調査と収集

中山博貴[1)]・Mohammad Sadiq BHATTI[2)]

1）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
2）パキスタン国立植物遺伝資源研究所

Exploration for Crop Landraces on Tsushima Island, Nagasaki Prefecture

Hiroki NAKAYAMA[1)] and Mohammad Sadiq BHATTI[2)]

1) *Laboratory of Plant Genetic Diversity, Department of Genetic Resources I, National Institute of Agrobiological Resources*, Tsukuba, Ibaraki 305, Japan
2) *Plant Genetic Resources Institute*, Islamabad, Pakistan

Summary

Exploration mission was undertaken in Tsushima Island, Nagasaki Prefecture from November 22 to 24, 1994. A total of 54 seed samples, belonging to 13 plant species were collected during the mission. Seed samples collected include 11 of buckwheat (*Fagopyrum esculentum*), 10 of common bean (*Phaseolus vulgaris*), 7 of azuki bean (*Vigna angularis*), 5 of sesame (*Sesamum indicum*), 4 of soybean (*Glycine max*), 4 of Sorghum (*Sorghum bicolor*), 3 of pea (*Pisum sativum*), 2 of rice bean (*Vigna umbellata*), 2 of broad bean (*Vicia faba*), 2 of foxtail millet (*Setaria italica*), 1 of cowpea (*Vigna unguiculata*), 1 of proso millet (*Panicum miliaceum*), 1 of rice (*Oryza sativa*) and 1 of *Allium* spp. . Landraces of common bean varied in both size of seed and color of seed coat. There were two different types among landraces of large seeded common bean. One is of mottled seeds the other is without mottling. The former has been used for making "seki-han" (steamed glutinous rice with beans) and "ni-mame" (beans cooked with sugar), while young pods of the latter are boiled and used as vegetable. The local farmers called the common bean with small seeds "sasage", which is widely used as a common name of cowpea (*Vigna unguiculata*) in Japan. Among the four seed samples with the name of "sasage", only one was taxonomically cowpea. Rice bean was refered to as "menaga", which means long hilum. In the past, rice bean was used for "seki-han", "anko" (sweet paste) and "zenzai" (sweet bean soup) like azuki bean and common bean. But now farmers in Komoda village keep landraces of rice bean just for making "mame-mochi" (glutinous rice cake with

beans), which is prepared especially for the memorial festival of "Gen-kou" (Mongol invasion). Noodles and "soba-mochi" (glutinous rice cake with buckwheat flour) were the most common usage of buckwheat, while some farmers still make "soba-gaki" (kneaded buckwheat flour paste with hot water) and flavor it with some soysauce or salt. Sesame was usually ground and used for making "anko" or sprinkling pickles. Sorghum was called "kibi", which is the name commonly used for proso millet (*Panicum miliaceum*) in Japan. All of the samples of sorghum were glutinous and the material of "mochi" (cake with glutinous rice) or dumpling. Though we tried hard to find millets, farmers gave up the cultivation of millets due to shortage of labor for thinning and dehulling in this decade. Finally, three millet samples were collected. They all were glutinous. The main uses were to meke "mochi" and "kayu" (gruel) together with sweet potato.

KEYWORDS : Tsushima island, plant germplasm, landraces, exploration, collection

1．目的

長崎県対馬は九州本土から北北西に132 km の位置にある。平坦地が少なく，土壌は主に保水力に乏しい砂壌土のため水田が不足し，古くから米の代用食としてサツマイモ・雑穀類・豆類等の畑作物が利用されてきた。また対馬はこれらの畑作物と海産物を主な素材とした独自の食文化が発達している。九州本土から隔離されているうえ，人口が比較的多く（約2.5万人），これまで主に半農半漁的な自給農業が行われてきた対馬においては作物在来種が現在まで維持・栽培されている可能性が高いと考えられる。以上の理由から今年度は対馬を対象に選び作物在来種の調査と収集を行った。

2．方法

1994年11月22日に南部（美津島町，厳原町），23，24の両日にかけて中部・北部（豊玉町，峰町，上対馬町，上県町）を対象に作物在来種の調査と種子の収集を行った（Fig 1 ）。車で農家を訪問し，在来種の栽培状況や利用方法について聞き取り調査を行うとともに種子の分譲を受けた。なお，調査に先立って長崎県対馬農業改良普及センターにおいて当地の農業全般および道路状況についての情報提供を受けた。また当センターより生活改善グループ等を通じて在来種を栽培する２，３の農家とコンタクトを取り調査への協力を依頼した。現地の民俗・食文化に関する文献を事前に調査し，聞き取りを行う上での参考とした。

3．在来種の栽培状況と収集材料の特徴

合計14種54点の遺伝資源を収集した（Table 1 ）。内訳の約半数をマメ科作物が占め，その中ではアズキが７点と最も多かった。その他の作物ではソバが多く，11点を収集した。対馬の伝統的な焼き畑耕作（コバ（木庭）作）において広く栽培されてきたツルアズキ（メナガ）

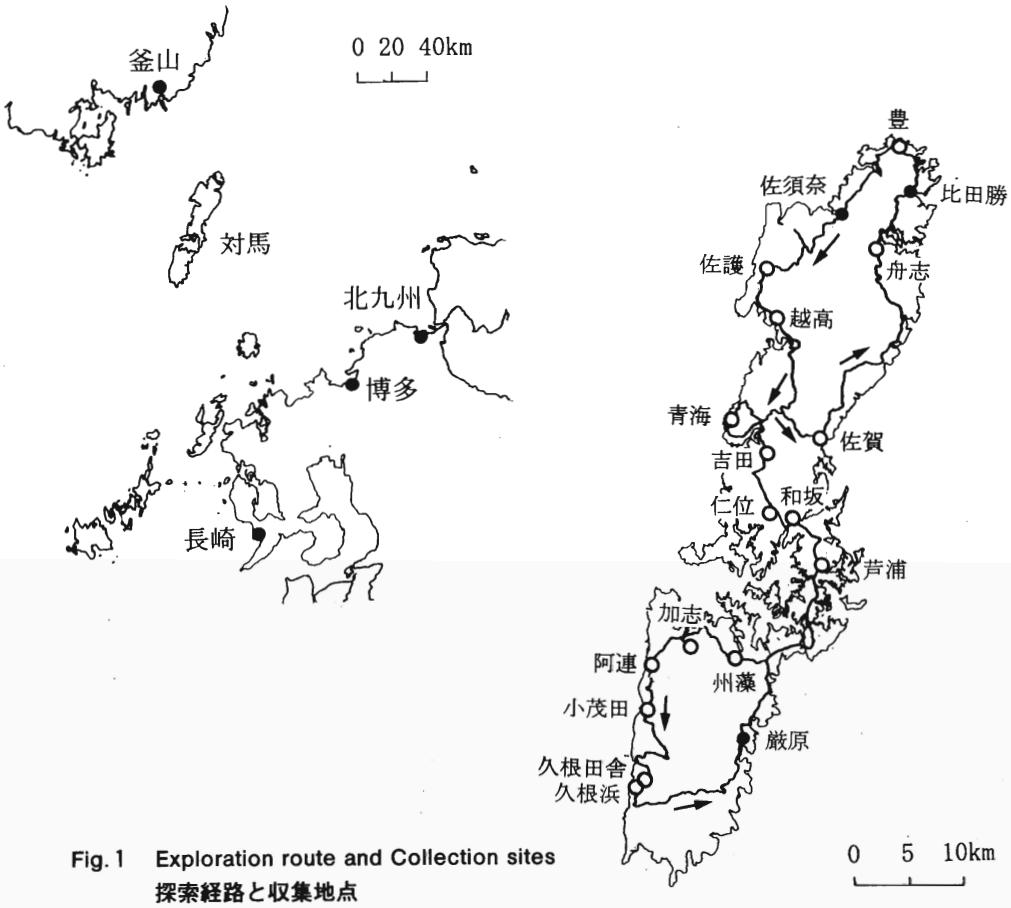

Fig. 1 Exploration route and Collection sites
探索経路と収集地点

Table 1 Colected samples on Tsushima island, Nagasaki prefecture.
収集品の内訳

作物名	種属菜	点数	作物名	種属名	点数
豆類			雑穀類		
アズキ	*Vigna angularis*	7	アワ	*Setaria italica*	2
ササゲ	*Vigna unguiculata*	1	キビ	*Panicum miliaceum*	1
ツルアズキ	*Vigna umbellata*	2	ソルガム	*Sorghum bicolor*	4
インゲンマメ	*Phaseolus vulgaris*	10	(小計)		7
エンドウ	*Pisum sativum*	3			
ダイズ	*Glycine max*	4	その他		
ソラマメ	*Vicia faba*	2	ソバ	*Fagopyrum esculentum*	11
(小計)		29	ゴマ	*Sesamum indicum*	5
			イネ	*Oryza sativa*	1
			Allium 属	*Allium* spp.	1
			(小計)		18
計		54			

は2点のみであった。また，サツマイモとともに米の代用食として利用されてきた雑穀類はアワ・キビ・ソルガムを合わせても7点が収集されたに過ぎず，1980年の京都大学植物生殖質研究施設の調査団の結果（3種の合計で61点）と対照すると著しい栽培の減少がみられた。

対馬では西海岸の河口沿いの水田地帯を除くと農業生産の中心は椎茸・畜産・みかんとハウス栽培の野菜である。作物在来種はそれらとは別に自家消費用の小さな区画に栽培されていることが多かった。サツマイモを原料とした澱粉（せん）作りやニホンミツバチの飼育などは今でも多くの農家でみられた。農村住民の構成年齢はこれまで調査した他の地域よりも若かったが，作物在来種の栽培は主として高齢の婦人の手で行われていた。

インゲンマメには大粒種と小粒種がある。大粒種には「キジマメ」(NC 940110)「トラマメ」(NC 940145）などと呼ばれる斑の入った品種と，種皮の白い「サヤマメ」(NC 940138）または種皮が茶色い品種（NC 940129）があり前者は赤飯・煮豆用，後者は若莢を生食する。小粒種は種皮が赤（NC 940103）または黒（NC 940102）で「ササゲ」と呼ばれ，赤飯または豆餅（後述）に用いられる。農家に「ササゲ」と呼ばれていた4点のサンプルのうちで分類学上ササゲ（*V. unguiculata*）に属するものは黒種皮の1点（NC 940144）だけだった。

アズキにも大粒種（5点）と小粒種（2点）があったがどちらも餡と赤飯が主な利用法で，用途にはっきりした両者の区別はなかった。大粒種のうち一点は島外から入手したものである。また育成品種で大粒の「大納言」が広く普及している。上対馬町の国分強実さんによれば小粒種は成熟期が遅く，一方豊玉町和板の中島百合子さんによると大粒種は小粒種に比べて虫害を受けやすいそうである。阿連の橘トシ子さんの話ではおこわや餡を作った場合アズキの方がササゲやメナガより美味しいのであるが，焼き畑が盛んだった昭和30年頃までは，まだアズキの栽培は少なかったということである。今夏は台風と害虫の異常発生の影響が大きく，取り播き用の種子さえ十分確保できなかったという農家が多かった。

ツルアズキは今回2点（NC 940105，NC 940117）収集され，どちらも「メナガ」と呼ばれていた。かつてはおこわ，あん，ぜんざいにも用いたが現在は「豆餅（あるいは元寇の餅)」に使うだけである。豆餅はゆがいて塩をふった豆を餅の表面に貼り付けて作る。これは文永の役（1274）の対蒙古防衛隊の兵糧に由来するとされており，「11月の元寇の祭りには欠かせない食べ物である。(厳原町小茂田，斉藤郁子さん)」また家屋の新築または屋根葺きの際手伝いに来た人に餅を5つ，または7つやる習慣があったがその餅の約半分はこの豆餅をやることになっていたという（前出，橘さん)。メナガは現在は常畑に単独で栽培されているが，かつてはサツマイモと混植されるかコバ（焼き畑）の作付体系の中に組み入れられて栽培されていたそうである。

城田（1983）によると対馬では水田不足のため一般に主食はサツマイモ・ムギ・雑穀であった。これらの作物を生産するためのコバ作は昭和30年代まで広く行われていた。「麦コバ」は盆頃に「コバを切って（開墾して)」ムギ→アワ→メナガの順で3年間耕作を行い，その後は草地として利用しながら森林に戻していくというものである。開墾した最初にソバを植えた場合は「ソバコバ」と呼ばれソバ→メナガの2年耕作の後森林に戻した。これらの山林はそ

の地力によって15～25年周期で開墾され，耕作されていた。(月川1988)

ソバは今でも対馬全島で広く栽培されている。今回収集された種子は，全て稜が発達せず粒形が縦長のものであった。果皮色の変異は見られなかった。播種期に関しては盆前後との回答が多く，これらはいわゆる「秋ソバ」に属するものと思われた。(氏原・俣野1978) 利用法としては麺・餅の他・そば粉を熱湯で練って食べる「そばがき」も一部に残っていた。そばがきは塩または醤油をつけて食べていた。そばがきはそば粉さえあれば手軽につくって食べられるので山仕事の忙しい時期の夕食などによく食べたそうである。しかし上県町佐護南里の神宮ヒトシさんは麺のそば（そば切り）に比べて重さあたりの体積が小さくなってしまうので「腹に溜まらない」と言っていた。

ゴマはいずれも黒い種皮を持っていた。粒型は細いタイプ（NC 940135，NC 940151）と丸いタイプ（NC 940111，NC 940137，NC 940149）の２つがあった。餡の原料にするか，すり下ろして漬け物にまぶして食べていた。普通餡は餅に入れるが，他に阿連の橘トシ子さん方にはゆるく作った餡に餅を入れて食べる「ぬりかけもち」と呼ばれる食べ方があった。ゴマは小肥に適し，日照りを好むので（対馬では）栽培しやすい作物であると思われる。

「キビ」とまたはそれに類する呼称を持つ４点のサンプルのうち分類学上のキビ（*Panicum miliaceum*）は１点だけ（NC 940141）で残りはいずれもソルガム（*Sorghum bicolor*，NC 940115，NC 940119，NC 940134）であった。ソルガムは分げつが増え，根の張りが良くなるとの理由で通常は移植栽培を行っていた。久根浜の熊本登美恵さんはソルガムを他の作物のための風避けとしても利用していた。聞き取りによればこれらのソルガムの澱粉はいずれもモチ性で，餅に搗くかまたは団子にして食べている。

その他のイネ科雑穀は北部の上対馬町でアワ２点（NC 940140，NC 940142），キビ１点（NC 940141）が収集されたのみであった。これらはいずれもモチ性で餅を作るか，サツマイモの粥（アワの場合「あわがい」と呼ばれる）に入れて食べられていた。アワ・キビの栽培は５～10年前に辞めたという農家が多かった。その理由として，間引きが必要なことと唐臼（足踏み式の臼）での脱桴が重労働であるからという答えが多く挙げられた。これは農村の労働力不足と老齢化に伴い，雑穀類が他の作物に先立って消失する主要な原因であると考えられる。

エンドウはいずれも冬作で10～11月に播種，５～６月に収穫されていた。蔓性で用途は餡(未熟種子から)，豆ご飯，煮物であった。

ソラマメは豊玉町仁位で緑種皮（NC 940126）と赤種皮（NC 940127）がそれぞれ１点収集された。どちらも冬作で栽培され，主に餡を作るのに使われていた。

イネは厳原町久根田舎で「カバシコ」と呼ばれる在来品種（NC 940120）を１点収集された。「カバシコ」は香り米でモチ性である。収量が少ないが，耐病性は強い。単植の他，農林22号と混ぜて苗を作り，本田に混植することも普通に行われている。ウルチ米に混ぜるかモチに搗いて食べられている。初村那美子さんの話ではこの他に「白カバシコ」と呼ばれるウルチ種で穎に着色のない香り米品種もあり，「カバシコ」より多収であるという。

4．所感

対馬には豆類の他にも比較的多くの作物在来種が現在でも保存されており，それらの大半を占める豆類・ソバ・ゴマの利用法は餡・団子など菓子や嗜好品に結びつくものが多かった。対馬には祭りなどの伝統的行事が非常に多いことと，大家族が多くこのような「家庭の味」が次の世代に積極的に受け継がれていることがその背景にあるように思われる。「元寇の祭り」の豆餅と結びついて保存されてきたメナガはその一つの好例である。

今回の聞き取り調査の結果，対馬では夏作物の収穫は９月末から10月中が多く，冬作物は11月初旬には播種されていた。従って対馬における遺伝資源の調査・収集の適期は10月の中・下旬である。

今回の探索は実質三日間で全走行距離が約230 km，収集サイトは22箇所であった。対馬は地形が複雑で移動には当初考えていたよりはるかに時間がかかり，厳原町南部の豆酘・久和と上対馬町東部の芦見・琴では調査を行うことができなかった。効率的に全島を廻るため調査開始の前日に農業改良普及センターに赴き，作物在来種の栽培状況についての情報収集を行ったが，事前に具体的な内容が伝わっていなかったため情報が得られたのは農業生産全般と道路状況だけであった。普及員の古賀・陣野両氏の話では２～３カ月前までに調査の内容がわかっていれば各農家を巡回したときについでに尋ねておくことができたとのことであった。このことは特に今回のように少人数，短期間で調査する場合には留意しておくべき点と思われる。

5．謝辞

調査に先立って電話での問い合わせにご協力いただいた月川雅夫さん，調査開始の前日に長時間にわたって対馬の農業や道路状況について教えて頂き，さらに知人の農家を紹介して下さった対馬農業改良普及センターの古賀潤也さんと陣野信博さん，忙しい中で上対馬の作物在来種の栽培状況についての照会に応じて下さった同センター上県支所長の川口繁喜さんには大変お世話になりました。また訪問した農家の方々には時には昼食時や作業中にもかかわらず快く調査に応じ，貴重な種子を分譲して頂きました。美津島町州藻の豊田豊子さん，同町加志の井良子さん，同町芦ヶ浦の浦瀬米さん，厳原町阿連の橘トシ子さん，同町小茂田の斉藤郁子さん，同町久根浜の熊本登美恵さん，同町久根田舎の初村那美子さん，豊玉町和板の中島百合子さん，同町仁位の国分猛志さんと国分節子さん，峰町吉田の小西重子さん，同町佐賀の悌釋子さん，同町青海の平山三千代さんと平山久美子さん，上対馬町舟志の畑島孝吉さんと国分強実さん，同町大字豊の小島睦雄さんと神宮兼三さん，上県町佐護南里の神宮ヒトシさん，同町越高の本多武美さんには紙面を借りて厚くお礼申しあげます。

6．引用文献・参考文献

月川雅夫ら編（1985）聞き書　長崎の食事（日本の食生活全集42）．農山漁村文化協会

月川雅夫（1988）対馬の四季．農山漁村文化協会

城田吉六（1983）対馬の庶民誌．葦書房

河瀬眞琴（1989）対馬のアワ．植物遺伝資源入門（技報堂出版）155-157

氏原暉男・俣野敏子（1978）対馬のソバ．農耕の技術 1 :43～59.

Table 2　List of collected samples on Tsushima island, Nagasaki prefecture
対馬において収集された作物在来種の一覧表

収集番号	収集日	作物名	呼称	収集情報	収集地　高度	作期（月）
NC940101	11.22	*Vigna angularis*	アズキ	農家貯蔵,在来種	美津島町州藻　10m	
NC940102	〃	*Phaseolus vulgaris*	黒ササゲ	〃	〃	
NC940103	〃	〃	赤ササゲ	〃	〃	
NC940104	〃	*Fagopyrum esculentum*	ソバ	〃	〃	盆頃～
NC940105	〃	*Vigna umbellata*	メナガ	〃	厳原町阿連　0m	5下～9下10
NC940106	〃	*Fagopyrum esculentum*	ソマ	〃	〃	8下9上～11上
NC940107	〃	*Vigna angularis*	コアズキ	〃	〃	8上～10中下
NC940108	〃	〃	オオアズキ	〃	〃	〃
NC940109	〃	*Glycine max*	オソダイズ	農家貯蔵,改良種	〃	7中下～10,11中
NC940110	〃	*Phaseolus vulgaris*	三度豆･キジマメ	農家貯蔵,在来種	〃	3下4上～7/20頃
NC940111	〃	*Sesamum indicum*	ゴマ	〃	〃	5～7下
NC940112	〃	*Pisum sativum*	エンドウ	〃	〃	10下～5下6上
NC940113	〃	*Allium sp.*	－		〃	
NC940114	〃	*Sorghum bicolor*	－		美津島町田の浜　0m	
NC940115	〃	〃	キビ	農家貯蔵,在来種	美津島町加志　15m	4～10
NC940116	〃	*Phaseolus vulgaris*	ササゲ	〃	〃	6～10
NC940117	〃	*Vigna umbellata*	メナガ	〃	厳原町小茂田　10m	4～10上
NC940118	〃	*Fagopyrum esculentum*	ソバ	〃	〃	8/13 頃 ～ 10/15 頃
NC940119	〃	*Sorghum bicolor*	キビダンゴ	〃	厳原町久根浜　30m	4中5～9下10
NC940120	〃	*Oryza sativa*	カバシコ	〃	厳原町久根田舎 20m	5～10下
NC940121	11.23	*Fagopyrum esculentum*	ソバ	〃	美津島町芦ヶ浦　0m	8下～10
NC940122	〃	*Vigna angularis*	アズキ	〃	豊玉町和板　5m	6/10 頃 ～ 10/15 頃
NC940123	〃	*Glycine max*	ダイズ	〃	〃	6/20 頃 ～ 11/15 頃
NC940124	〃	*Phaseolus vulgaris*	－	〃	豊玉町仁位　5m	年2作できる
NC940125	〃	*Pisum sativum*	エンドウ	〃	〃	11中～5,6
NC940126	〃	*Vicia faba*	ソラマメ	〃	〃	〃
NC940127	〃	〃	〃	〃	〃	〃
NC940128	〃	*Fagopyrum esculentum*	ソバ・ソマ	－	〃	
NC940129	〃	*Phaseolus vulgaris*	－	農家貯蔵,在来種	〃	
NC940130	〃	*Fagopyrum esculentum*	ソバ	〃	〃	8/20,30 ～ 10下 11上
NC940131	〃	*Phaseolus vulgaris*	キジマメ	〃	〃	4～6下7上
NC940132	〃	*Glycine max*	ダイズ	農家貯蔵,改良種	豊玉町仁位　5m	6上～10下
NC940133	〃	*Fagopyrum esculentum*	ソバ	農家貯蔵,在来種	峰町吉田　20m	8/15頃～9中10
NC940134	〃	*Sorghum bicolor*	モチキビ	〃	〃	5,6～10
NC940135	〃	*Sesamum indicum*	ゴマ	〃	〃	5下～10
NC940136	〃	*Vigna angularis*	アズキ	〃	峰町佐賀　15m	6～10
NC940137	〃	*Sesamum indicum*	ゴマ	〃	〃	5～10
NC940138	〃	*Phaseolus vulgaris*	サヤマメ	〃	〃	3～5
NC940139	〃	*Fagopyrum esculentum*	ソバ	〃	上対馬町舟志　0m	8/15～10下
NC940140	〃	*Setaria italica*	アワ	〃	〃	3,4～9
NC940141	11.24	*Panicum miliaceum*	モチキビ	〃	〃	4,5～10頃
NC940142	〃	*Setaria italica*	アワ	〃	上対馬町大字豊　5m	6中～10
NC940143	〃	*Fagopyrum esculentum*	ソバ	〃	〃	7中～9下
NC940144	〃	*Vigna unguiculata*	ササゲ	〃	〃	
NC940145	〃	*Phaseolus vulgaris*	トラマメ	〃	〃	
NC940146	〃	*Fagopyrum esculentum*	ソバ	〃	上県町佐護南里 95m	8/20 頃 ～ 11/10 頃
NC940147	〃	*Vigna angularis*	アズキ	〃	上県町越高　0m	7～10下
NC940148	〃	*Phaseolus vulgaris*	三度豆	〃	〃	4～5,6
NC940149	〃	*Sesamum indicum*	ゴマ	〃	〃	4,5～9
NC940150	〃	*Pisum sativum*	エンドウ	〃	〃	11下～5
NC940151	〃	*Sesamum indicum*	ゴマ	〃	峰町青海　10m	5～10下
NC940152	〃	*Vigna angularis*	アズキ	〃	〃	6～10下
NC940153	〃	*Fagopyrum esculentum*	－		〃	
NC940154	〃	*Glycine max*	－		〃	

耕種概要	用途	特記事項　農家名	収集番号
	善哉	種皮赤，島外より入手　豊田豊子氏	NC940101
	赤飯	種皮黒　豊田豊子氏	NC940102
	赤飯	種皮赤　豊田豊子氏	NC940103
	そばがき	豊田豊子氏	NC940104
昔はサツマイモと混植	豆餅　昔はおこわ，ぜんさい	種皮赤　橘トシ子氏	NC940105
風の弱いところがよい	麺，そばがき，餅	橘トシ子氏	NC940106
虫害多，農薬要	餅，おこわ，豆餅	種皮赤，30年前から栽培　橘トシ子氏	NC940107
〃	餅，おこわ	種皮赤，10年前に入手　橘トシ子氏	NC940108
〃	味噌，豆腐，枝豆　昔はきな粉	農協で入手　橘トシ子氏	NC940109
	おこわ，餡（アズキの代用），煮豆（祝い事の時）	種皮茶/白　橘トシ子氏	NC940110
虫害有	餡	橘トシ子氏	NC940111
虫害有，農薬要	餡(未熟種子を使う)，おこわ	橘トシ子氏	NC940112
		橘トシ子氏	NC940113
			NC940114
移植，虫害有	団子，餅	井良子氏	NC940115
慢性，支柱立て	赤飯，豆餅(餅の表面につける)	種皮黒，昨年今里より入手　井良子氏	NC940116
慢性，虫害有，薬散２回	「元寇の餅」（豆餅，本文参照），善哉，餡	種皮赤，島内より入手　斎藤郁子氏	NC940117
	麺，団子，餅，そばがき	75日で収穫可　斎藤郁子氏	NC940118
条播，シンクイ多	団子	10年前豆酘より入手　熊本登美恵氏	NC940119
単植or農林22号と混植,虫害有	飯，餅	収量少ない，茶粳　初村那美子氏	NC940120
	麺，餅	浦瀬米氏	NC940121
虫害有	餡，赤飯，煮豆	種皮赤，小粒　中島百合子氏	NC940122
〃	味噌(盆頃作る)，若い茎葉は飼料	中島百合子氏	NC940123
直立性	赤飯	種皮赤/白　国分猛志氏	NC940124
支柱立て，虫害有	豆ご飯，煮物，乾燥して餡	種皮緑，国分猛志氏	NC940125
	餡，煮物	種皮緑，国分猛志氏	NC940126
	餡	種皮紫，国分猛志氏	NC940127
散播後，畝を立てる	麺，餅，稀にそばがき	信州原産，厳原より入手　国分猛志氏	NC940128
支柱立て	莢を生食	和板の佐伯氏より入手　国分猛志氏	NC940129
散播	麺，餅，そばがき	国分節子氏	NC940130
肥料不要，直立性	赤飯(仏事に使う)	対馬原産　国分節子氏	NC940131
肥料不要	味噌，豆腐，枝豆	国分節子氏	NC940132
	麺，餅	小西重子氏	NC940133
点播30cm間隔,2本植,移植	団子(善哉に入れる)	村内より入手　渕上静磨氏	NC940134
疎に散播or条播，少肥	餡，漬物にかける	渕上静磨氏	NC940135
サイマイモの畝に混植	餡，豆ご飯	種皮黒，梯釋子氏	NC940136
	餡，漬物にまぶす	梯釋子氏	NC940137
	莢を生食	種皮白，梯釋子氏	NC940138
散播，浅く覆土	麺，そばがき	畑島孝吉氏	NC940139
条播，浅く覆土	餅，サツマイモの粥，藁	種皮黄，国分強実氏	NC940140
〃，鍬で中耕，虫害多	餅，サツマイモの粥	種皮白，国分強実氏	NC940141
条播，間引，メイガの害	餅，サツマイモの粥	種皮黄，小島睦雄氏	NC940142
散播，畝立てない	麺，そばがき，餅	小島睦雄氏	NC940143
	豆ご飯	種皮黒，神宮兼三氏	NC940144
	煮豆，豆ご飯	種皮赤/白　神宮兼三氏	NC940145
散播 or 条播	麺，そばがき，餅	神宮ヒトシ氏	NC940146
虫害多，病害有，薬効かず	餡，豆ご飯	種皮赤，矮性　本多武美氏	NC940147
	餡，煮豆	種皮赤，本多武美氏	NC940148
日照りが適する	餡，おはぎ	本多武美氏	NC940149
蔓性	豆ご飯，乾燥して餡，莢を生食	本多武美氏	NC940150
散播	餡（ご飯にまぶす）	平山三千代氏	NC940151
散播	餡，餅，おはぎ，善哉，豆ご飯	種皮赤,草丈40cm,小粒　平山久美子氏	NC940152
			NC940153
			NC940154

長崎県対馬における作物在来種の調査と収集

美津島町加市志において収集したモロコシ
（呼称：キビ）

ソバは島内のいたる所で収穫されていた

豆餅（別名“元冠の餅”）
ゆでたツルアズキに塩をふって餅の表面に張り付ける。１月の元冠の祭りや家屋の新築・屋根葺きの祝いに作る。

唐臼（豊玉町仁位　国分氏）
足踏み式の臼。アワを１斗搗くのに半日を要する。

沖縄におけるウリ科在来種の遺伝資源探索と収集

沖縄本島，果長が２mにもなるという在来のヘチマ

沖縄本島「健堅」地方でのニガウリの棚仕立てによる栽培