

隠岐諸島における雑穀類・マメ類の探索調査及び収集

江花薫子・福岡修一

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

Exploration and Collection of Cereals and Food Legumes on Oki Islands, Shimane Prefecture

Kaoru EBANA and Shuichi FUKUOKA

*Laboratory of Plant Genetic Diversity, Department of Genetic Resources I,
National Institute of Agrobiological Resources, Tsukuba, Ibaraki 305, Japan*

Summary

An exploration for landraces of cereals and food legumes was undertaken on Oki islands, from 12-15 of March, 1996. A total of 25 samples were collected. Samples consisted of 5 of azuki bean (*Vigna angularis*), 4 of soybean (*Glycine max*), 4 of common millet (*Panicum miliaceum*), 4 of sorghum (*Sorghum bicolor*), 3 of sesame (*Sesamum indicum*), 2 of foxtail millet (*Setaria italica*), one of buckwheat (*Fagopyrum esculentum*), one of broad bean (*Vicia faba*) and kabocha (*Cucurbita* sp.). Soybeans were used for miso and other food legumes were used for "an" or bean jam. All the samples of sorghum, common millet and foxtail millet were glutinous and used for mochi or dumpling with glutinous rice.

KEY WORDS : Oki islands, crop landrace, food legumes, cereals

1. 目的

改良種の普及や栽培者の高齢化等の理由から、かつて栽培されていた在来品種は急速に消滅しつつある。在来品種は、改良種が持っていない耐病性や耐虫性等の有用性遺伝子の第一次供給源として重要であり、農業生物資源研究所植物探索評価研究チームでは、国内での調査及び収集を計画的に行っている。

今回は山陰地方の探索収集の皮切りとして、隠岐諸島の雑穀類および豆類について、在来品種の分布調査及び収集を行う。

2. 方法

1995年3月12日から3月15日にかけて調査収集を行った。日程を Table 1 に、行程を Fig. 1 に示す。西ノ島・中ノ島においては西郷農業改良普及センター島前駐在所から、島後では西郷農業改良普及センター及び西郷町役場から在来品種の栽培状況に関する情報を得た。これらの情報に基づいて、昔からの品種を栽培していると思われる農家を戸別訪問し、栽培状況について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 on Oki islands, Shimane prefecture
島根県隠岐諸島における探索日程

日付	行程
3月12日	海士（中ノ島）— 中ノ島探索
3月13日	海士（中ノ島）— 別府（西ノ島）— 西ノ島探索 — 西郷（島後）
3月14日	島後探索（布施村 — 西郷町）
3月15日	島後探索（都万村）

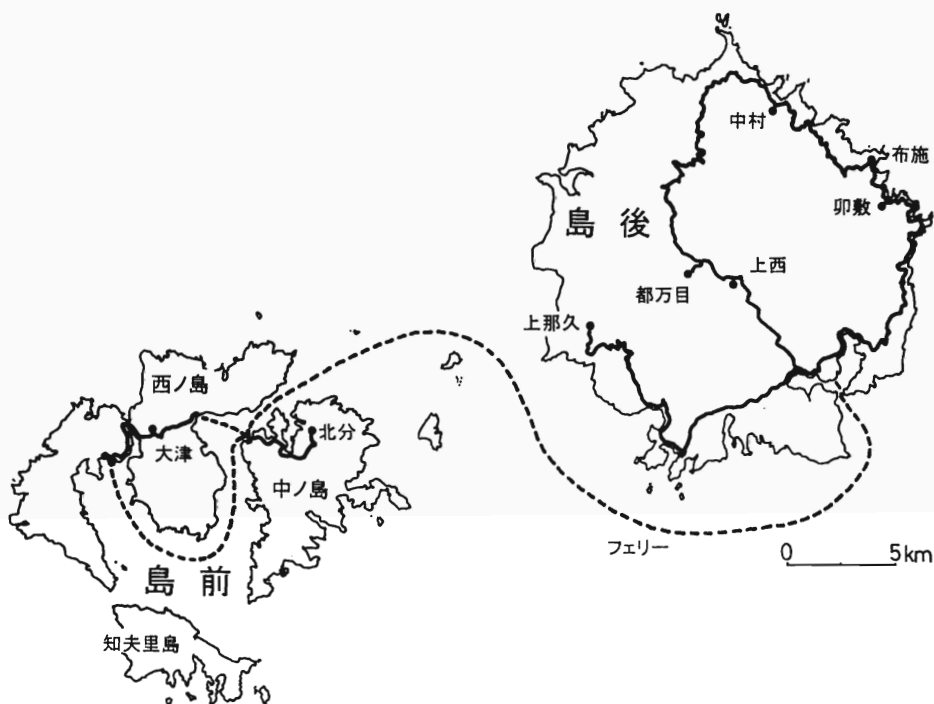


Fig. 1 Exploration route (● : collection site)
探索の経路 (●:収集地点)

3. 調査地域の概要と在来品種の栽培状況

隠岐諸島は島根半島の北東40～80kmにあり、島前・島後に分かれる。島前は、海士町（中ノ島）、西ノ島町（西ノ島）、知夫（知夫里島）の3島3町村から、島後は西郷町、布施村、五箇村、都万村の4町村から構成されている。島前は丘陵地が大部分を占め、島後も大半が山林原野で耕地は島面積の約4%と少ない。気候は、年平均気温13.8℃、年降水量1,888mmで「夏涼冬暖」の海洋性気候である。

隠岐諸島の農業は零細で、半農半漁の自給的農家がほとんどである。現在は、水稻、畜産（繁殖牛）を主に、黒大豆、白小豆、葉たばこなどが主要な換金作物である。

昭和30年代までは、伐採の跡を焼いて、1年目にソバ、2年目に穀物、3年目にダイズやアズキを栽培する「あられ」といわれる焼き畑が行われていたが、木材産業の衰退により現在は行われていない。また、カブ・ミズナ等の採種栽培が一時期行われていたため、野菜、特にアブラナ科の在来種は皆無と言われている。

以下、島ごとの農業及び在来品種の栽培状況に関する概要を述べる。

海士町のある中ノ島は、島前3島のうちでは農業の比重が大きく、中里から東の中ノ島中部から北部に水田や畑が多い。ダイズとコムギの在来品種はコジョユ（隠岐地方特有の味噌）の原料として用いられてきたが、改良種に切り替えるか栽培そのものをやめる傾向にあり、現在は、北分、保々見の数軒に残る程度である。海士町北分から、豆類など6点を収集した。コムギの在来品種は11月にすべて播種されており、種子は収集できなかった。

西ノ島は耕地が少なく、畜産以外は自給的な農業である。西ノ島中央部の美田周辺では、コジョユ（西ノ島ではなめみそと呼ぶ）用のダイズやコムギの在来品種が栽培されていた。美田の天津集落から豆類など4点を収集した。これらは、改良種よりも風味がよいので自家用に栽培されてきたものである。

知夫里島はほとんどが牧草地なので、今回は探索調査は行わなかった。

島後は、島前に比べると耕地が広く管理田が少ない。島の北部及び山間部に在来の作物が残っているらしいという情報を普及センターから得た。キビ（コギミ）、ソルガム（オオギミ）、アワ等の雑穀類は昭和30年代までは広く栽培されていたが、水稻栽培技術の進歩に伴い衰退した。現在では島の中部～北部で小規模に栽培されているにすぎない。川の近くで耕地が狭いところに残っている傾向がある。島の中央部の西郷町上西で雑穀4点を、西郷町都万目で雑穀3点を収集した。アワには、穂が小さい在来種と、島根県が天皇にアワを献上した頃から栽培されはじめたという“献穀アワ”の二種類があった。ソルガムも、在来種と戦後に導入された多収品種との二種類がある。

その他に、布施村卯敷でゴマ1点とキビ1点を、布施村布施で大豆等3点を、西郷町中村で雑穀、アズキ等3点を得た。卯敷にはシソの在来種があるそうだが収集できなかった。

島後の西岸にあたる都万村では、ゴマ等の在来種があるという話を都万村上那久で聞いたが、天候の急変のためそれ以上の調査はできなかった。

4. 収集材料の特徴

今回収集したのは、アズキ5点、ダイズ4点、キビ4点、ソルガム4点、ゴマ3点、アワ2点、ソバ1点、ソラマメ1点、カボチャ1点の計25点である。

アズキは種皮の赤いものに3種類あり、大きさの順に、島前では“ダイナゴン”、“ナカテ”、“コアズキ”と、島後では“ダイナゴン”、“チュウナゴン”、“ショウナゴン”と呼んでいる。このうち、最もおいしいのはコアズキで、煮ると水を吸ってかなり脹らむ。この他に、今はあまり栽培されなくなった“クロイアズキ”（別名“ヨゴレアズキ”）がある。これは、普通のアズキに比べるとやや小粒で種皮色に黒い斑がある。ゆで上がりまでの時間が短く、ゆでると普通のアズキと同じ色になる。味はやや劣るが、病気や虫害に強く連作が可能である。なお、白小豆の産地であるため、自家用のアズキにもときどき白小豆が混じっていた。

ダイズは、島前で味噌用のものを2点収穫した。コムギと輪作する必要上、早生種を栽培している。島後では、種皮色が緑の“アオヤギ”と種皮色が褐色の“チャマメ”を収集したが、共に煮豆か炒り豆として食べる。“チャマメ”の方が味は良いが収量が少ない。

キビ（コギミ）、ソルガム（オオギミ）、アワは島後の北部から山間部で計10点収集した。このうち、上西の3点については穂が保存されており、在来アワと“猷穀アワ”では穂の形状が異なっていた。在来アワは穂が小さく収量が低いですが、“猷穀アワ”は穂が大きく収量も高い。また、在来ソルガムは人の背丈よりも高くなるが、比較的新しいソルガムは丈が低く多収である。いずれももち米に混ぜて食べる。キビ、アワは粒のままもち米と混ぜるが、ソルガムは粉に挽いてもち粉と混ぜる食べ方と粒のままもち米に混ぜる食べ方とがある。

ゴマは海士町北分、西ノ島町大津および布施村卯敷から1点ずつ収集した。北分と大津のゴマは白ゴマで、卯敷のゴマは赤ゴマだったが、3点とも香りがよいのが特徴である。ソバは秋ソバで、四国から導入された新しい品種に比べると収量が高い。蕎麦に用いる。ソラマメ（呼称は“ナツマメ”夏豆）は赤皮種で若どりした豆をゆでて食べるほか、熟した豆は乾燥した後、煮豆や餡に用いられる。カボチャはやや晩生で果実が大きい。種皮色は白だった。

5. 所感

隠岐においては、事前に予想した以上に雑穀の在来品種が栽培されていた。

雑穀の栽培は、海岸部では少なかったが、島の内部には残っていた。60歳代以上の人には雑穀に対する根強い嗜好がある。

豆類の在来品種については、今回の探索では主にダイズとアズキを収集することができた。数年～10年ぐらい以前であれば、ササゲなど他の豆類も栽培していたということである。

現在、在来品種を栽培している農家の方々は60歳代～70歳代であり、過疎・高齢化に伴い、在来品種が消滅しかけているように感じられた。

6. 謝辞

ご多忙中のところ、我々の訪問を快く迎えて下さり、貴重な種子を分けて下さった海士町

北分の大上房子さん，西ノ島町大津の角市レイ子さん，布施村卯敷の上野サミコさん，布施村布施の山根末子さん，西郷町中村の千葉寿美子さん，野津由比さん，野津シゲノさん，西郷町上西の高尾政雄さん，池田千城さん，西郷町都万目の茶山般展さん，そして都万村上那久の金岡清松さんに紙面を借りて心から感謝の意を表したい。

また，今回の探索では，^{ほくら}卜蔵寛治さんをはじめとする西郷農業改良普及センターの皆さん，上田正子さん他の同普及センター島前駐在所の皆さん，西郷町役場中支所長の佐藤広さんに貴重な情報と暖かい御助言をいただいた。篤く御礼申し上げます。

Table 2 Samples collected on Oki islands, Shimane prefecture

隠岐諸島における収集体

収集番号	収集日	作物名	呼称	収集地	作期(月)	用途	特記事項	農家名
NC950201	3. 12	<i>Glycine max</i>	シロダイズ	隠岐郡海士町北分	6末-11	コジユ, 味噌	種皮色黄, 楊目	大上房子
NC950202-1	〃	<i>Vigna angularis</i>	ダイナゴン	隠岐郡海士町北分	7中-11中	餡, 赤飯	大粒	大上房子
NC950202-2	〃	<i>Vigna angularis</i>	ナカテ	隠岐郡海士町北分	7中-11中	餡, 赤飯		大上房子
NC950203	〃	<i>Vigna angularis</i>	コアズキ	隠岐郡海士町北分	7下-11中	餡, 赤飯	小粒, 3種のアズキの中で最も美味しい。煮ると膨らむ	大上房子
NC950204	〃	<i>Sesamum indicum</i>	シロゴマ	隠岐郡海士町北分	6末-9末	お浸しにかける等	白ゴマ	大上房子
NC950205	〃	<i>Fagopyrum esculentum</i>	ソバ	隠岐郡海士町北分	8末-11	蕎麦	秋ソバ	大上房子
NC950206	3. 13	<i>Sesamum indicum</i>	ゴマ	隠岐郡西ノ島町大津	6中-9下, 10上	お浸しにかける等	白ゴマ, 香りがよい	角市レイ子
NC950207	〃	<i>Glycine max</i>	ダイズ	隠岐郡西ノ島町大津	6初-10	紙め味噌, 味噌	早生	角市レイ子
NC950208	〃	<i>Vicia faba</i>	ナツマメ	隠岐郡西ノ島町大津	10下-5中	若どりして茹でる, 餡, 煮豆	種皮色赤。大きいものを選んで種子に使う	角市レイ子
NC950209	〃	<i>Vigna angularis</i>	チュウナゴン	隠岐郡西ノ島町大津	7中-10下	餡, 赤飯		角市レイ子
NC950210	3. 14	<i>Sesamum indicum</i>	ゴマ	隠岐郡布施村卯敷	5-10末	お浸しにかける等	赤ゴマ。大来から持参	上野サミコ
NC950211	〃	<i>Panicum miliaceum</i>	コギミ	隠岐郡布施村卯敷	5-10末	粒のままもち米に混ぜる	釜から入手	上野サミコ
NC950212-1	〃	<i>Glycine max</i>	アオヤギ	隠岐郡布施村布施	6中-11上	煮豆, 煎豆, 呉汁	種皮色緑, 黒目	山根末子
NC950212-2	〃	<i>Glycine max</i>	チャマメ	隠岐郡布施村布施	6中-11上	煮豆, 煎豆, 呉汁	種皮色褐, 楊目	山根末子
NC950213	〃	<i>Cucurbita sp.</i>	カボチャ	隠岐郡布施村布施	5初-9下	煮物, 味噌汁の具	中村から入手	山根末子
NC950214	〃	<i>Panicum miliaceum</i>	コギミ	隠岐郡西郷町中村	7上-	もち米に混ぜる	集落内の知人から入手	千葉寿美子
NC950215	〃	<i>Sorghum bicolor</i>	オオギミ	隠岐郡西郷町中村	6中-	挽いてもち米に混ぜる	集落内の知人から入手, 干害に弱い	千葉寿美子
NC950216	〃	<i>Vigna angularis</i>	クロイアズキ ヨゴレアズキ	隠岐郡西郷町中村	6中-10末	餡, 赤飯	種皮色斑。やや早生。病害虫に強く連作可。煮えるのが早い。種皮色赤。黒斑	野津由比
NC950217	〃	<i>Sorghum bicolor</i>	キビ	隠岐郡西郷町上西	5中-11中	挽いてもち粉と団子にするか, 粒のままでもち米に混ぜる	丈1.5m以上	高尾政雄
NC950218	〃	<i>Sorghum bicolor</i>	オオキミ	隠岐郡西郷町上西	5-10末, 梅雨時に移植	もちと混ぜる	丈低い。比較的新しく導入した系統	池田千城
NC950219	〃	<i>Setaria italica</i>	アワ	隠岐郡西郷町上西	4中-	かきもちに混ぜる	穂が円筒型	池田千城
NC950220	〃	<i>Panicum miliaceum</i>	コギミ	隠岐郡西郷町上西	5-9	もち米に混ぜる		池田千秋
NC950221	〃	<i>Setaria italica</i>	アワ	隠岐郡西郷町都万目	6中-10		穂が円筒型	茶山般展
NC950222	〃	<i>Sorghum bicolor</i>	キビ	隠岐郡西郷町都万目	6-10		丈低い。比較的新しく導入した系統	茶山般展
NC950223	〃	<i>Panicum miliaceum</i>	コギミ	隠岐郡西郷町都万目	6-10			茶山般展

岩手県北部および三陸地方における作物在来品種の調査と収集



岩手県北部は平坦地が少なく、なだらかな山の斜面を畑に利用している



二戸市槻ノ木では肥育牛の飼料としてヒエを栽培していた



岩泉町有芸で復元された「バッタ」(水力を利用した臼)ヒエの精白に使う



ソルガムの穂型・粒型の変異(スケール全長10cm)
左から N C 950125, N C 950111, N C 950113
N C 950129, N C 950162

隠岐諸島における雑穀類・マメ類の探索調査及び収集



ヨゴレアズキ(手前の黒いアズキ)と普通のアズキ



アワをもち米に混ぜたかきもち