

東北地域のえごま・ごまの在来種収集

奥山善直¹⁾・石田正彦¹⁾・大野康雄²⁾
小田島節夫³⁾・熊谷憲治⁴⁾

- 1) 東北農業試験場・作物開発部・資源作物育種研究室
- 2) 岩手県農業試験場
- 3) 岩手県農務部畑作振興課
- 4) 青森県畑作園芸試験場

Collection of Local Varieties of *Perilla frutescens* and *Sesamum indicum* in the Northern Part of the Tohoku Region in Japan

Yoshinao OKUYAMA¹⁾, Masahiko ISHIDA¹⁾, Yasuo OONO²⁾,
Setsuo ODASHIMA³⁾ and Kenji KUMAGAI⁴⁾

- 1) *Tohoku National Agricultural Experiment Station*
- 2) *Iwate Prefecture Agricultural Experiment Station, Kennan Branch*
- 3) *Iwate Prefecture Agricultural Administration Department*
- 4) *Aomori Prefecture Field Crops and Horticultural Experiment Station*

Summary

The present exploration was organized to collect and conserve local varieties of perilla (*Perilla frutescens*) and sesame (*Sesamum indicum*) in the northern part of the Tohoku region. A total of 55 accessions of perilla and sesame were collected during this exploration. Perilla is cultivated in mountainous areas and is locally used for the preparation of “Kushi-mochi” (a kind of cake with a dressing of ground perilla).

Farmers did not cultivate sesame in Aomori Prefecture. However, perilla is widely cultivated in the northern part of the Tohoku region. We wish to collect the local varieties in other areas of Tohoku district.

We thank the people we met for their kindness in providing seeds and important information.

KEY WORDS : perilla, *Perilla frutescens*, sesame, *Sesamum indicum*, collection, Tohoku, Japan

1. 目的

えごまはごまより耐冷性・耐雪性がたかく栽培が容易なことから、東北・東山地域に多く栽

培されていた。灯火用や食用の他、えごまの油は乾性油として工業用としても広く利用されていた。ジュネ、またはジュネンと呼び、主にごまの代用として利用され、東北では、近年、土産的にまれに売られている他、小鳥の餌用としても利用されている。α-リノレン酸の含有量が高いことからこの機能が注目されつつある。

ごまは抗酸化性物質や良質蛋白質を多く含むことから食用として優良な作物とされている。えごまより耐冷性が低く、北限は岩手県北部辺とされ、東北地方では黒ごまが自家用に栽培され、余剰に収穫したものが消費ルートにのって売られていることが多い。しかし、地域特産物としての栽培の兆しもあり、品種統一の傾向が生まれることが心配される。また、在来種は自家採種が続けられているが、栽培の担い手の減少が懸念される。

以上のことから、これら作物を資源として収集保存しておくことが重要である。

2. 経過

収集時期はえごま・ごまの完熟種子を得る必要があると考えて収穫後をめどとし、10月末以降になった。このため各地域に所在する農業改良普及所に事前にえごま、ごまの栽培農家の情報、収集を依頼した。岩手県北地方は、可能な限り、普及所及び各市町村2～3農家を対象に訪問し種子の由来、栽培状況、利用法などの把握につとめた。青森県でも同様に普及所に依頼し収集を行なった。収集依頼した1農家と普及所を訪問し栽培の状況などを聞いた。また、岩手県農業試験場本場に保存している収集品の分譲を受けた。この他、山形県より分譲をうけたもの、前年に若干の収集をしたものもここに記載した。

3. 収集成果

収集種類、点数及び収集地域

えごま：40点。ごま：15点。そば：1点。もろこし：2点。いなきび：1点。

収集：岩手県北地域。青森県東部及び北下半島。分譲：岩手県農業試験場，山形県。

1) 岩手県北地域

各地区の農業改良普及所の協力のもとに1市町村あたり1～2点収集をめどに行き、各栽培者には、えごま、ごまの栽培状況、利用の仕方、種子の由来を中心に聞いた。

品種名はえごまやごまには無く、えごまはジュネ、ジュネネ、あぶら、つぶあぶらと呼ばれている。ごまには別名がなかった。

えごまは以前かなりの農家で栽培されていたが近年は少なくなって見るのは希になったが極少量自家用に栽培されている。ごま、くるみとえごまの3種がともに味付けされ季節の山菜や野菜のあえもの、くしもち（米粉、小麦粉、蕎麦粉が原料）に塗られて食用に供されている。昔交通の便利が悪い時代にはてんぷらや炒めものとしての食用油、灯火用油、頭髮の化粧油など、どんな用途にも使っていた。

「くしもち」屋や、煎餅屋さんに売る栽培者があったが、栽培後購入が個別に約束されていることが多く、普通は多く栽培しても販売先を探すことに苦労している。水車祭りなど集落の

活性化イベントの商品にえごまで味付けした「くしもち」を販売している例があった。

えごまの種類は種子の皮の色の異なる3種類があり、黒皮種（灰黒色の皮）と白皮種（灰白色）と褐色を帯びたものがあり、白系は大粒で比較的近年にはいつてきたが、黒系は小粒で昔からのものと言われている。

種子の移動は①先祖代代。②嫁入り道具。③遠くの知り合い、ご近所。④市日に購入。の例がある。種子の発芽が不良となるので、毎年栽培する。「親の遺言」と言う人もあった。かなり種子の動きはあると思われた。

栽培は畑の端に直播し間引いて1本立ちにする。地力の高いところは避け肥料も少なくし、条播後間引く。苗を育て移植栽培していた例では疎植にし分枝を多くすると大粒かつ多収となると言うことであった。

ごまは県北では生産が不安定であり、やませの入る軽米などでは冷害のときに種子を失うことがあり、近縁の商人や栽培農家から再度入手していた。ビニールマルチをしてから安定栽培が可能となって自家用のほか余剰を販売している。

ごまは少量しか消費しないと町で購入した方が良いという考えが多く、昔は作っていたが今は栽培は極めて少ない。収集した農家でも種子は代代受け継いできたもので、冷害時に失った時に初めて購入していた。

土地は水はけが良く日当たりの良いところを選び連作を避けるといった注意をしている。また、極めて脱粒性が高い作物で、刈り取り後に圃場で乾燥する時に土砂が入るのを避けるため、敷藁をする。脱粒は2時期に分け良く後熟乾燥したものに仕上げている。病気がでるので薬剤散布を1～2回は必要である。

ほぼ、ごまの栽培地帯北限で収集ができた。収集系統は分枝が多く多収の黒ゴマ系統が主のようであるが、次年度特性調査を行なって明らかにする。

2) 青森県

各地区の農業改良普及所、地域のリーダーの協力のもと1市町村あたり1～2点、可能な限り自家保存種子の収集をめどにお願いし、生産者名、産地、種子の由来の記載を付して収集を依頼した。

五戸郡のあたりではジュネと呼び、なたねの普及前に油を絞る灯油に使用していた「くしもち」「ほしもち」に、ごま、くるみ、ジュネをあえて食べた。くしもちの原料はソバで小麦が栽培されるようになったのは昭和15～6年で米の凶作をきっかけとして栽培されるようになった。文化的には岩手県北部とほぼ同じである。ごまはほとんど栽培されていないが若干のこざれているようである。

白皮系は新しく入ってきたもので灰白色、褐色が旧来のものである。草丈は白皮が高く、他は低い。

えごまは毎年栽培する。田植え前の5月下旬頃株間1尺、畦間2.5～2.8尺の直播とし子葉展開期以降2回間引きをして1本立ちとする。9月末半分黄色の頃刈り取り、後熟、乾燥をまっ

て脱粒する。畑は特に選ばないが昔は火山灰乾燥地で切り替え時に作付けた。

下北半島ではジュネと呼びイモモチ、せり、うどなどの山菜とあえる。イモモチの味付けとして貴重な存在であったようで多くの集落に見られる。しかし、食料事情が良くなるにしたがって栽培が少なくなり現在は高齢者が保存している。現在はイモモチと結び付けたイベントとして注目しておりじゃがいもの食味と栽培法、品種との関係を調査する動きが見られた。

北上するにつれ「ジュネ」と結び付くもちの原料は変わり、ここではばれいしょの冷凍乾燥品であった。ごまの栽培はまったく無い。

3) 山形県

園芸特産課で食用ごま油の原料として収集しており当研究室が集めた在来系統と交換を希望していたので交換分譲を受けた。山形県では収集を始めたがここに記載する他にも多くあるとみられる。「しろあぶら」と呼ぶ例が多い。

4. 材料の今後の受渡し計画

特性評価及び増殖を行い、遺伝資源センターバンクに移管する。えごまは特性評価調査項目が明らかでないので早急に検討する必要がある。

5. 所感

収集を終え畑で働いている人に声をかけた。えごまやごまを栽培しているところを聞いたが「10年以上前は見られたが今は見ない」。生活改善グループの奥様方がいる家を教えて「そこで聞けば」と言うことであった。農業改良普及所に協力を依頼したが探すのに苦労されたようで感謝したい。また快く提供していただいた農家の方々に感謝したい。

えごまとごまは共存しており、くるみとともに山野菜のあえものに味付け調味料としてすられてすぐの新鮮なまま口に入れられている。「くしもち」の原料はもち米、うるち米、小麦粉、蕎麦粉、じゃがいも粉と産地で異なるが澱粉性生産物に油を加え食に活気をあたえている。えごまの油としての利用は良く精製された油の購入ができるので見られない。ごまは摺り鉢を使うことに技術が要求されること、購入したほうが安いので昔のように栽培しない。栽培の担い手は年長者が多かった。栽培者が減少することも考えてその他の希少作物となったひえ、あわ、きび、などを含め早い時期に収集を進めることが大切と思われた。

Table 1. Schedule of exploration for local varieties of *Perilla frutescens* and *Sesamum indicum*

えごま・ごまの調査・収集日程表

月 日	調査収集地域	収集者氏名（機関名）
10.25	岩手県軽米町・二戸市	奥山善直 ¹ , 石田正彦 ¹ 大野康雄 ² , 小田島節夫 ³
10.26	岩手県久慈市・一戸町	同上
11. 1	岩手県岩手町・葛巻町	同上
11. 2	岩手県安代町・浄法寺町	同上
12. 6	岩手県五戸町、大畑町	奥山善直
12. 7		熊谷憲治 ⁴

注. 1 ; 東北農業試験場. 2 ; 岩手県農業試験場県南分場.

3 ; 岩手県農務部畑作振興課. 4 ; 青森県畑作園芸試験場

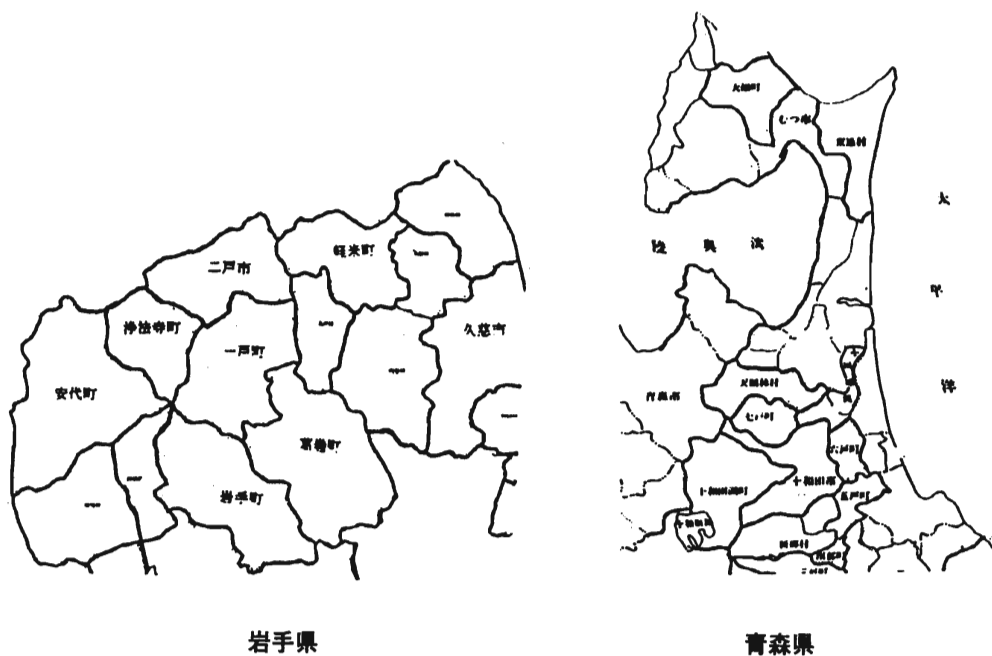


Fig. 1. A map of major collection sites.

Table 2. Collection list of *Perilla frutescens* and *Sesamum indicum* in 1989~1990

東北農試・作開部・資源作育研, エゴマ・ゴマ No. 1

収集番号	種類	別名	収集地	種子の由来
89001	ごま		盛岡市浅岸下大葛	代々
89002	えごま		青森県新郷村西越	不明
89003	〃	じゅね	盛岡市浅岸下大葛	代々
89004	ごま		秋田県	岩手県から
89005	〃		〃	岩手県から
90001	えごま	じゅね	岩手県軽米町山内東	三戸の市日で購入
90002	ごま		岩手県軽米町山内竹谷袋	三戸の市日で購入
90003	えごま	じゅね	岩手県軽米町仲軽米	三戸の市日で10年前
90004	ごま		〃	〃
90005	〃		岩手県二戸市米沢上村	代々
90006	えごま	じゅね	岩手県二戸市足沢中渡	代々
90007	〃	じゅね	岩手県二戸市似鳥中道	代々, くしもち屋
90008	〃	じゅんね	岩手県久慈市山根町端神	10年前近所から
90009	〃	じゅね	岩手県久慈市山根町細野	昭19年頃実家から
90010	〃	じゅね	岩手県一戸町小友釜屋敷	7年前七戸町から
90011	ごま		〃	6年前八戸の種子屋から
90012	〃		〃	6年前まで栽培した旧種
90013	〃		岩手県岩手町葉木田1	代々
90014	〃		岩手県岩手町一方井1	代々
90015	えごま	じゅうねん	岩手県岩手町川口46	昭25年葛巻志民沢から
90016	ごま		岩手県葛巻町葛巻	6年前隣部落から
90017	えごま	じゅね	岩手県葛巻町小屋瀬	2年前西根から
90018	〃	あぶらつぶ	岩手県安代町上の山	5年前岩手町葉木田から(母の実家)
90019	ごま		〃	〃
90020	えごま	あぶらなど	岩手県浄法寺町大清水石橋	15年以上前購入
90021	〃	〃	〃	代々(煎餅店営業)
90022	そば		岩手県安代町	民宿店経営, 昔から
90023	もろこし	たかきび	岩手県久慈市山根町端神	在来種
09024	いなきび		〃	〃
90025	もろこし	たかきみ	岩手県岩手町川口46	〃
90026	えごま		岩手県農業試験場	1711(県北分場)白
90027	〃		〃	1712(県北分場)黒
90028	〃		〃	1713(岩手町系)白

東北農試・作開部・資源作育研, エゴマ・ゴマ No. 2

収拾番号	種類	別名	収集地	種子の由来
90029	えごま		岩手県農業試験場	1715 二戸(黒)
90030	〃		〃	1717 玉山(5)
90031	〃		〃	1718 二戸(6)
90032	〃		〃	1719 大東(37)
90033	ごま		〃	1721 滝沢4条
90034	〃		〃	1722 滝沢6条
90035	〃		〃	1723 滝沢8条
90036	えごま	じゅね	青森県三戸町斗内高間館	自家で保存
90037	〃		青森県三戸町蛇内	〃
90038	〃		青森県南部町小向馬場	〃
90039	〃		青森県五戸町荷軽井	〃
90040	〃		〃	数年前食用に購入
90041	〃		青森県東通村上田屋	自家で保存
90042	〃		青森県大畑町釣屋浜	〃
90043	〃		青森県十和田市下切田	〃
90044	〃		青森県十和田湖町沢田	〃
90045	〃		青森県六戸町柳沢	数年前食用に購入
90046	〃		青森県天間林村鳥谷部	自家で保存
90047	〃		青森県七戸町見町	〃
90048	〃	しろあぶら	山形県園芸特産課	村山市山の内
90049	〃		〃	大蔵村
90050	〃		〃	山形市滑川
90051	〃		〃	蔵王町山田
90052	〃		〃	長野県から
90053	〃		〃	韓国から
90054	〃		〃	中国から

注. えごま; *Perilla frutescens*, ごま; *Sesamum indicum*

89001~89005は1989年に収集した。

1. 沖縄県与那国島におけるアズキ近縁野生種の探索収集



V. nukiuensis



*V. reflexo-pilosa*の収集

2. 岩手・山形県における在来品種の探索収集



農家圃場での聞取り (岩手県大東町)



軒先のモロコシ (岩手県大東町)

3. 東北地域のエゴマ、ゴマ在来種の探索収集



ごまの乾燥 (岩手県九戸郡軽米町)



ジュネ(エゴマ)味噌をつけた串餅
(岩手県二戸市にて)