



みやぎ 在来作物 だより

在来作物は
知らないことがいっぱい



お



やさいの 俳句

おく霜の一味付けし蕪かな
洗はれて蕪は土を忘れけり
洗ひたる蕪の上の葉書かな

一茶
宋寿寿
西川章夫

【蕪】かぶ
《冬の季語》
すずな・かぶらな・
赤蕪・蕪

在来作物研究会とは

2013年春、渡辺智史監督による映画「よみがえりのレンピ」仙台上映実行委員が発足。4月に上映され、その後、実行委員の有志で「みやぎ在来作物研究会」を立ち上げました。山形在来作物研究会の活動に感激し、「宮城県内にもまだあるであろう在来作物を、一刻も早く守らなければならない」「昔ながらの農法、大事に採種され守られてきた作物を失くしてはいけない」などそれぞれ熱い想いを持って集まったメンバーです。宮城県に残る、地域に根ざした作物・種を守り、広める活動をしています。

みなさんが知っている情報をお寄せください

まだまだ知られていない在来作物が、東北各地にあると考えられています。自家採種で育てている作物、守られてきている種のこと、小さな情報でもお寄せください。

【連絡先】みやぎ在来作物研究会 〈メール〉 miyagizairai@gmail.com

第3号の表紙

表紙の写真は大島かぶ。
葉柄の付け根からカブの上部が美しい紫色、カブの下部は黄色となっています。気仙沼大島では「かぶ」と言えばこの「かぶ」を古くから栽培していました。



お問い合わせ

みやぎ在来作物研究会
e-mail:miyagizairai@gmail.com

せんだいメディアテーク 企画・活動支援室
〒980-0821 宮城県仙台市青葉区春日町2-1
TEL:022-713-4483 / FAX:022-713-4482
e-mail:office@smt.city.sendai.jp

発行：知る 続く 在来作物プロジェクト／せんだいメディアテーク

助成：一般財団法人 地域創造

当プロジェクトは、せんだいメディアテークの事業「メディアスタディーズ」の一環として実施されています。

https://www.smt.jp/projects/mstudies/

2023年9月発行 ※この紙はリサイクルできます



「みやぎ在来作物研究会」では、山形在来作物研究会にならって、在来作物を「ある地域で、世代を越えて、栽培者によって種苗の保存が続けられ、特定の用途に供されてきた作物」としています。種を選抜して自家採種する方法や「やとい」「焼畑」などの農法、さらに保存方法も受け継がれてきていることから「生きた文化財」とも言われます。

しかし普段の生活では希少なものとなってしまった在来作物。なぜ在来作物の生産が減ってきたのでしょうか・・・スーパーなどで売られている商業向け作物と違い、形が不揃いだったり、傷みやすかったりと流通しにくいことが理由のひとつです。また、漬物を好まなくなってきた、など食の嗜好の変化なども考えられます。

在来作物とは



その他	味	日持ち	外観・形態のそろう	耐病性	収穫	商業向け
用途を満たすモノ的存在	くせがなく万人向け	よい	優れる	強い	多い	商業向け
商業向け作物と同じモノであると同時に地域固有の知的財産(歴史、文化、栽培や利用などのノウハウ)媒体である	苦い、辛い、強い香りを持つものなどがある	よくない	よくない	強くない	少ない	在来作物

地域文化を担ってきた在来作物は、作り手の高齢化も進み、種の存続が危ぶまれているものも多いのが現状です。

大島かぶの栽培地



気仙沼市
大島地区

甘味や色が特徴の

おおしま

大島かぶ

産物

気仙沼市

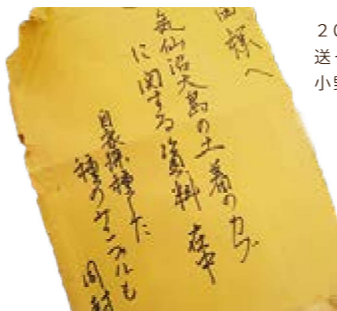
大島地区

《地域の特徴》

東北最大の有人離島。2019年待望の橋が掛かった。黒潮の影響で冬でも温暖な気候で海産物や柚子も名産である。



大島にある亀山からの眺め、東日本大震災では島を分断する波が押し寄せた。復興した「みちびき地蔵」は小野寺さんが彫った。



2013年「土着のカブ」として種と資料を送ってくれた神奈川大学日本常民文化研究所 小野寺佑紀さん



(写真中央) 郷土料理「かぶぶかし」は大島かぶを細かく刻んでささぎ豆や金時豆、甘納豆が入っていて甘い。



(写真上) 種取り (写真下) 村上さんの畑の「大島かぶ」。奥には海が広がる。



大島かぶを持つ村上泰子さん

ほしの玉



気仙沼大島に足を運ぶなかで出会ったものがある。伺った村上さんのお宅で見せて頂いたものに「ほしの玉」と「大漁カンバン」だ。

「ほしの玉」は気仙沼地方では正月に飾る玉紙で、由来は「宝珠の玉」から来ているのだそう。そのひとつにカブが描かれているものがあり、カブは家富（家が富む）の語呂合わせの意味が込められているというのだ。

もうひとつは「大漁カンバン」。大漁の際に船主や網元から宴で漁師や関係者に贈られたもの。絵柄は裾にめでたい文様が描かれてた。明治から昭和中期まで配られたこの着物に、この土地の海の恵みを感じた。



大漁カンバン



救荒作物として大事に受け継がれて来たもてなしの料理としても

2013年、みやぎ在来作物研究会発足後まもなく、知人を介しメンバーのもとへ、タネが送られてきた。送り主は、気仙沼大島在住の中学校教諭(当時)小野寺佑紀さん。「センダイカブ」とも呼ばれていると知り、現地で実物を拝見すべく、2014年3月、山形在来作物研究会の江頭宏昌先生と奥田政行シェフ(アルケッツチャーノ)らとともに、現地調査のために気仙沼大島へ。小野寺さんに「案内いただき、まだ雪の残る畑を見学し、大島におけるカブの由来や、カブの絵が神飾りに取り入れられてきた話などを伺った。

大島かぶは、ほんのり甘みがあり「サトウカブ」とも呼ばれ、またその色味から「ニンジンカブ」とも呼ばれてきた。作物の品種としては「ルタバガ」(左コラム参照)が起源で、私たちが一般的に思うカブとは見た目も食感も異なる。

以前は救荒作物や家畜飼料としての利用が多かったようだが、現在では出荷するほどの量を作付けしている家はほとんどおらず、日常的に大島かぶを食べること自体も無くなった。ただ、「かぶぶかし」に使用するために、収穫後、寒風に晒したものを細かく刻んで砂糖をまぶし、冷凍保存している家も多い。

現地調査の際、「かぶぶかし」を初めていただいた。「かぶぶかし」は、細かく刻んだ大島かぶとササギ(大角豆)を入れて炊き合わせたおこわのような郷土料理で、小豆や甘納豆、レーズン、粟などを入れる家もある。現在では行事食として節句や祝い事、法事などで食されるそう。

東日本大震災を経て、2019年には島民が願っていた橋も掛かった。この島の宝であるカブをこれからも守り続けてもらいたい。

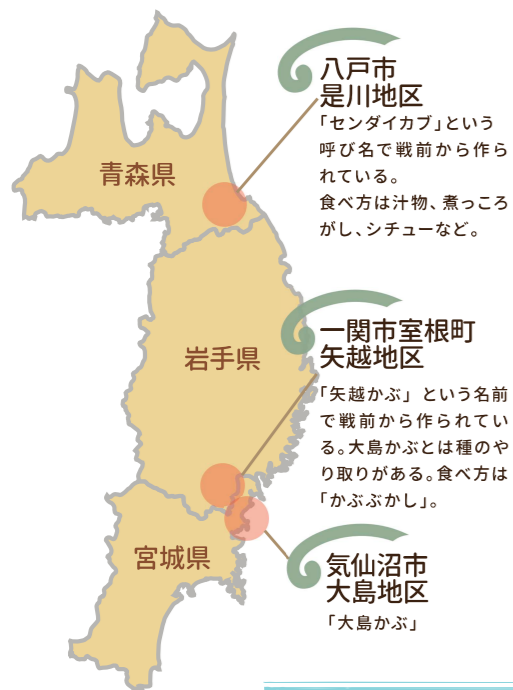
ルタバガとは？



ルタバガはセイヨウアブラナの変種で、肥大した根が食用にされる。17世紀初めにチエコのポヘミア地方で栽培され、18世紀にはフランスに伝播し、欧米各国で広く栽培された。日本国内には明治初年に導入され、北海道および東北地方で食用・家畜飼料用として栽培された。しかし、それ以前から北海道や北東北には在来種のルタバガが分布し、センダイカブ(仙豆無)やサツマカブなどと呼ばれ、古くから北東北で栽培されていた。(小野寺佑紀氏「宮城県北部の在来種のルタバガ」『東北民俗』57頁)

在来ルタバガ地図

ルタバガが栽培されていた場所で現在も食べ続けられているのは、私たちが得た情報ではこの数か所のみで、大変貴重である。また他にも作られている場所があるかもしれない。



八戸市 是川地区 「センダイカブ」という呼び名で戦前から作られている。食べ方は汁物、煮っころがし、シチューなど。

一関市 室根町 矢越地区 「矢越かぶ」という名前で戦前から作られている。大島かぶとは種のやり取りがある。食べ方は「かぶぶかし」。

気仙沼市 大島地区 「大島かぶ」