

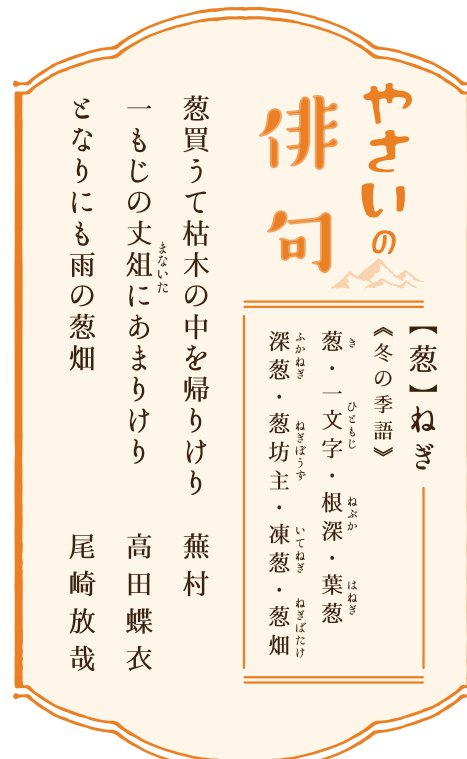
みやぎ 在来作物 だより

石巻市
農林水産部

在来作物は
知らないことがいっぱい



©東海林晴哉



在来作物研究会とは

2013年春、渡辺智史監督による映画「よみがえりのレシピ」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1号の表紙

表紙の写真「2013年4月永野吉雄さん（故）の畑にて自家採種用の余目ねぎ。種とり用のネギにも「やとい」をしていることが分かる1枚です」

写真／東海林晴哉さん

山形県鶴岡市在住で在来作物を撮影し続けているフリーカメラマン。自ら土を掘りおこし根っから写す作物の写真は野菜の本来の姿を写し魅力的。山形在来作物研究会の機関紙「SEED」の表紙や、やまがた在来作物ポスターに目にする事が出来ます。https://haruya-t.hatenadiary.org/

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/

2019年10月発行 ※この紙はリサイクルできます



その他	味	日持ち	外観・形態のそろう	耐病性	収穫	商業向け作物
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	商業向け作物
商業向け作物と同一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り個性的	よくない	よくない	強くない	少ない	在来作物

（上）「か」の畑の片すみで『山形在来作物研究会編より』

地域の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。



余目ねぎの栽培地

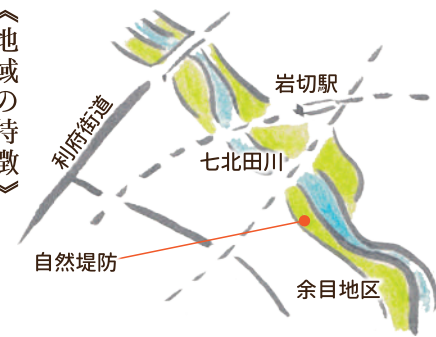
仙台曲がりねぎの
本家本元

あまるめ

余目ねぎ

岩手県産

仙台市
岩切・余目地区



《地域の特徴》

低地の微高地自然堤防
川岸に洪水時に土が堆積したものなどで形成された場所。自然堤防の外側は湿地が存在する。川が何度も荒れて余目の地下水の水位が高かったことが分かる。



太くても、やわらかい余目ねぎ。10月下旬から3週間程度しか出回りません。

自分の代で
絶やしてはいけないと、
守り続けてきた

明治時代から続く、仙台伝統野菜の代表格・曲がりねぎ。

岩切の余目地区は七北田川沿いで、豊かな土壌は特に水田には適しているものの、地下の水位が高く、根腐れしやすい野菜や湿害に弱い立ちねぎなどの生産には向いていなかったという。

普通の立ちねぎは、土を寄せて畝を高くし、白い部分を長く伸ばしていけるものの、余目地区ではそれができなかったのだ。

その問題を克服できたのは、明治末期に永野一さんが「やとこ」と言われる栽培方法を編み出したおかげだという。「やとこ」とは、伸びてきたねぎを一度抜いて、それを斜めに植えなおして土を寄せ、白い部分を伸ばせるように育てること。手間は倍かかり、ねぎは曲がって育つが、それにより甘みと柔らかさが増すのだそう。その美味さが評判になって地域で多く栽培されるようになり、米のあと、冬にかけての収入源になったのだそう。

しかし、夏の暑い時期に、一度抜いて植えなおす、という作業が手間な上に、自家採種で発芽率も低く、病気に弱いなど苦労が絶えないうえ、近年は他の一般的なねぎと同程度の価格にしかならず、岩切地区の農家は次々と曲がりねぎの栽培をやめていった。

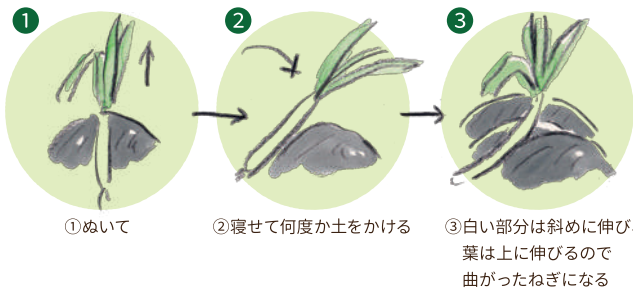
けれども、その種を自分の代で絶やしてはいけないと、守り続けてきた関内清一さん。現在、余目地区では、自家消費用は何軒かのお宅では作っているそうだが、販売するほど作っているのは関内さんの他、2軒程度だという。

こちらの関内さんの曲がりねぎの種を持ち帰り、固定したのが、渡辺採種場。現在は「余目一本」という名前で販売され、余目ねぎの特長がきちんと出るという。

太く、でも柔らかく、曲がった外側に寄るシワ。決して輸送に向く形状ではないものの、加熱したときの甘さは格別で、その美味さを知っている常連さんは、収穫の時期を待ちわびているそう。

仙台曲がりねぎの本家本元をこれからも絶やさずつないでいってほしいと願うばかりだ。

「やとこ」の方法



①ぬいて

②寝せて何度か土をかける

③白い部分は斜めに伸び、葉は上に伸びるので曲がったねぎになる

日本各地の 曲がりねぎ

冬場の収入源として、栽培に不向きな土地でも手間をかけ工夫し各地でねぎを作っていた歴史があります。

- ①「いつから」
- ②「植え替え呼び名」



【一関曲がりねぎ】

(岩手県一関市)

- ①江戸時代から
- ②やとこ

一般的なねぎを「棒ねぎ」と区別して呼ぶ。曲がりねぎ用に「やわらか美人」という品種がある。

【横浜曲がりねぎ】

(秋田県大仙市)

- ①江戸時代から
- ②やとこ

播種から収穫までじっくりと2年余りをかけ、途中植え替えて「ねせる」ことで、より柔らかく、より風味が増す。

【阿久津曲がりねぎ】

(福島県郡山市)

- ①明治時代から
- ②やとこ

明治時代より富山の薬売りが運んで来た「加賀ネギ群」の種を播いて栽培したのが始まり。阿久津地区の畑の土は粘土が強く、作土が少ない条件だったため、少ない土の量でねぎの軟白部分を確保する技術として作られた。

【新里ねぎ】

(栃木県宇都宮市新里町)

- ①江戸時代から
- ②踏返し(ふんかえし)

この生産地は、小石混じりの粘性の高い黒く粗い土質で、粘土質のため、特に昔は鍬を使つての手作業では深く掘ることができなかった。そのため、「回目の植え替えは浅く掘った溝にねぎを斜めに寝かせて植えるようになった。また、降雪凍結した日光連山の冬の冷風を受けやすい地形のため、夜間の冷気でねぎの甘味が増す条件にもなっている。収穫が他の曲がりねぎよりも遅く、12月から3月にかけてといつこと。

【松本一本ねぎ】

(長野県松本市)

- ①江戸時代から
- ②植え替え

秋に播種、春に土寄せしてのぼし、夏の暑い時期に植え替える。松本市山辺の伝説「兎の吸物」にまつわるねぎとされ、江戸時代より関東、中京方面に土産・贈答品として珍重されてきたそう。また、正月の吉祥を意味する野菜として全国に知られていたという。

【谷田部ねぎ】

(福井県小浜市口名田地区谷田部集落)

- ①明治時代から
- ②伏せ替え

古くは中国から伝わったとも言われるが、京都の九条ねぎが元になっているとの見方が一般的。8月に植え替えをし、その際伏せて植えるので、株元が釣針状に曲がる。鯖街道で知られる小浜の名物、鯖とねぎの沼田には、谷田辺ねぎが欠かせない。