

# 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



## やさいの 俳句

【胡葱】あさつき  
《春の季語》  
浅葱・糸葱・  
千本分葱・せんぶぎ

胡葱をくるむ新聞ごんがれる 山尾玉藻

あさつきや

どう結びても女文字

蓼太

### 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2号の表紙

表紙の写真「2019年11月佐久間永雄さんミキさんご夫婦の森合あさつきの畑にて。」



#### 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/

2020年2月発行 ※この紙はリサイクルできます



## 在来作物とは

ざいらいさくもつ



「みやぎ在来作物研究会」では、山形在来作物研究会に比べて、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。

## 森合あさつきの栽培地

### 白石市周辺で記録のあった在来作物

#### 白石在来（里芋）



白石在来は細長い形が特徴。森合地区の土の特徴は強い粘土質。この土壌から美味しい里芋が作られていた。現在「土垂芋」という名で販売されている。

#### 森合胡瓜



直径は5cm程度と太く、長さは10cm程度と短いのが特徴である「ピックル型シベリア系」と分類されている。

特に北海道から東北地方にかけて多く栽培されてきて、青森の糠塚キュウリ、山形県酒田市や岩手県では「地胡瓜」として現在も作られている。

残念ながら森合胡瓜は栽培管理も難しくなったようで、30年前にはすでに絶えてしまったことが記録されている。



品質の高い浅葱の産地  
として古くから  
知られてきた

もりあい

# 森合あさつき

白石市  
おだいらもりあい  
大平森合地区

## 《地域の特徴》

白石市の中央部西側にそびえる鉢盛山  
そのふもとにある大平地区に森合がある  
粘土質の土壌、流れてくる山水がアサツキや里芋を美味しく育てている



はちもりやま 鉢盛山 東北自動車道



細くて、やわらかい森合浅葱。12月下旬から収穫されます。



料理上手な佐久間ミキさん  
納豆も、こんにやくも、おかきも  
手作り。伺った時にはアサツキの柚子  
味噌和えを頂きました。



(写真上) 佐久間永雄さんがクワを使って浅葱を掘り起こしてゆきます。  
(写真下) 鉢盛山から流れる山水で一度洗い、その後水道水でもう一度洗  
います。山からの水はとて冷たく、つらい作業です。



## アサツキ とは？



アサツキの仲間には北半球の温帯地域に広く分布している。  
ヨーロッパではチャイブの名で2000年前にはすでに栽培  
されていたそう。

日本をはじめ、東洋の各地にも自生していた。古くから利用さ  
れていて、平安時代の「和名抄」にも記載されている。  
江戸時代の書物では「小葱」は「胡葱」のことでアサツキである  
こと、また関東ではそれを「蝦夷葱」と呼び、東北地方に多くある、  
と記載されている。

あちこちにあるアサツキは様々な種類が混じっているようだが、  
大別すれば早生と晩生になる。特に東北地方では野生してい  
たものは4〜5月に新しい球根が太ってきたものを掘ってきて  
エシャロットのように薬味的に食べていたよう。  
また秋に植えつけて、冬の12月〜2月頃まで、軟化したものを  
雪の中から掘り出して食べている。生野菜の少ない時期に真白い  
アサツキの酢味噌和えや三杯酢などが珍味として扱われた。

## アサツキの名は？

- 臭気がネギ類より少ないから
- 根深ネギに対して浅いネギだから
- ヒルツキ(オオヒル、ニンク)の(屋)に対して(朝) アサツキ

など諸説あり

## 東北のアサツキ

### 【ひろっこ】

(秋田県湯沢市)

雪深い1月ころから早春の野菜  
として出回る。  
特に、雪の下から掘り出される  
アサツキの若芽は黄白色〜白色  
で細身のものが好まれる。

### 【雪中アサツキ】

(福島県会津地方)

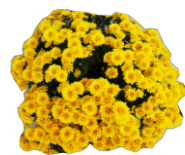
雪の下から収穫されるので「雪  
中アサツキ」と呼ばれている。  
昔、弘法大師がアサツキを伝え  
たとも言われており、会津には  
「弘法あさつき」と呼ぶ地域も。



### 【あさつき】

(山形県庄内地方)

伝統野菜として有名。冬の味覚  
で12月〜4月にかけて出回る。



真夏の種まき、真冬の収穫  
つらい条件の中  
作り続けてきた美味しさ

白石の大平森合地区でアサツキの栽培が始  
まったのは百年以上前と言われる。自生種を栽  
培用に導入したようで、農家が代々、タネ(鱗茎)  
を受け継いできた。

南東北のアサツキは大きく「二本松系」と「森  
合系」に分けられ、二本松系は全体に太くて白  
く、葉の緑が濃い。森合系は細めでやや黄色く、  
葉の色も淡い、という違いがある。

昭和47年には白石市農協に「大平あさつき部  
会」が発足、約百戸の農家が集まり、最盛期には  
出荷量が2トンを超えた。柔らかい肉質が高  
い評価を受け森合系の方が二割程度高く取引さ  
れていた。しかし、平成のはじめには出荷する農  
家は15軒程度、出荷量も6分の1ほどになっ  
てしまった。

やはり高齢化とともに、厳寒期に沢水で洗う  
作業などでも大変で続けるのが困難になっ  
てしまったのだろう。

(1991年11月 河北新報の記事より抜粋)

そんな新聞記事からかれこれ30年近く経ち、  
もはや森合あさつきも絶えているのではない  
か、と探していた時に、白石市内の直売所で「森  
合あさつき」が販売されているとの情報を入手  
したのは2015年の初冬。あちこちを頼り、J  
Aみやぎ仙南で確認がとれ、生産者さんを紹介  
していただいた。

年が明けてからJA職員の方の案内のもと、  
「森合あさつき」の生産者佐久間永雄さん宅を訪  
問した。

以前はやはり森合地区としてアサツキを生  
産、出荷していたが現在ではほとんどが自家用  
として栽培していて、このときは「販売用に生産  
しているのは2〜3軒程度かなあ」とのこと  
だった。森合あさつきは、8月中旬に種まきを行  
い、12月下旬から収穫が始まる。粘土質の土が、  
甘く柔らかいアサツキにするそう。この味を  
なくしたくないんだよね。やっぱり食べておい  
しいからね。」と永雄さんの奥さんであるミキさ  
んは言う。

同じ年の冬、佐久間さんを再訪した。

このとき、「来年は作付けしないかも」とミキさ  
んが言った。真夏の種まき、真冬の収穫は年々カ  
ラダにこたえるようになった。「市場では、ため  
で真直ぐのアサツキが主流で、森合あさつきの  
ように細めで少し曲がったものは安く買い取ら  
れるからね。」

収穫したアサツキを山水で丁寧に洗う佐久間  
さん。冷たい水に手足を沈め、山から吹き下ろす  
冷たい風を受けながらの作業は見ているだけで  
も厳しさを感じた。

しかし凛とした空気のなかに、アサツキの白  
い美しさが輝いていた。

「酢味噌和えや卵とじが好きかな。でも一番の  
おすすめは、かき揚げだな。」

そんな佐久間さん夫妻に「つづけてほしいで  
す」とお願いするしかなかった。

2019年12月、再び佐久間さん宅を訪問。栽  
培を続けていてくださったことを確認。なんと  
か残って欲しい味だ。

