



知る 続く 在来作物 プロジェクト展

「在来作物」とは、地域で、世代を越えて、自家採種などによって栽培・保存を続けながら、生活に利用してきた作物であり、農法、あるいは保存方法なども含めて受け継がれてきたものです。みやぎ在来作物研究会では2013年から、県内にまだある「在来作物」について掘り起こしています。今回は、これまでたずねた「在来作物」のその姿や、生産者さん、そしてそのお話などをパネルでご紹介していきます。

2018. **7/1日 - 8/26日** 9:00-22:00
※7月26日(木)・8月23日(木)休館、最終日は17:00まで
せんだいメディアテーク 7f ラウンジ

◎主催：みやぎ在来作物研究会、せんだいメディアテーク

◎助成：一般財団法人 地域創造

タネのおはなし会 ~タネをとる人、つくる人~

渡辺採種場の方と生産者さんをお迎えして
タネを取り巻く現状を考えます。

7/22日 13:00-14:30 **せんだいメディアテーク 7f スタジオa**

◎申込不要 当日会場へ

◎みやぎ在来作物研究会 とは

「自家採取されてきた種を守り、広く知らせる」を目的に、2013年5月に発足しました。もともとは、山形県庄内内の在来作物を扱ったドキュメンタリー映画「よみがえりのレシピ」仙台上映実行委員会のメンバーとして集まったのが始まりです。2015年度からは、せんだいメディアテーク・メディアスタディーズのプロジェクトとして活動しています。

これまでの活動は、ウェブサイト (<http://www.smt.jp/projects/zairai/>) やFacebookなどでご覧ください。

[問い合わせ先]

せんだいメディアテーク 企画・活動支援室
980-0821 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



メディア

タネデーズ

みやぎ在来作物

MAP

みやぎ在来作物研究会で伺った、みやぎの在来作物MAPです。



A 鬼首菜 [大崎市鬼首地区]
霜に当たってからが美味しい
主に漬け菜として食べられる



C 長下田 [登米市長下田地区]
金婚漬けとして食べられた
郷土の歌にも残っている



D 大島かぶ
[気仙沼市大島地区]
江戸時代より
「かぶぶかし」として
食べ続けられている



B 小瀬菜大根 [加美町小瀬地区]
主に茎葉を食べる珍しい大根



F 飯野川せり
[石巻市飯野川地区]
春が旬のせり、
やわらかさが特徴



G 余目ねぎ [仙台市余目地区]
仙台曲がりネギの元祖



I 白石在来
[白石市]
ねばりのある
細い芋



I 森合浅葱
[白石市森合地区]
ほかの浅葱と違うのは
やわらかさ、甘さ



E 土手菜
[豊里町旧北上川土手]
雪が溶けて、
春の新芽を摘んで食べる



F 皿貝ねぎ
[石巻市皿貝地区]
根本がたくさん
分かれているのが特徴



H ミョウガタケ [名取市下余田地区]
その香りと美しい色合いで、
和食に欠かせないとされてきた

在来作物の情報を募集しています

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。
自家採取で育てている作物、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》 miyagizairai@gmail.com (みやぎ在来作物研究会)