

在来作物研究と山形県金山町 在来の‘漆野いんげん’

山形大学 農学部 教授 江頭宏昌

1. 在来作物の「在来」とは

生態学などで「在来種」と呼ばれるものは、人間が関与する以前から、そこに存在した野生の生物種を指すことがあります。そもそも作物は人間が野生植物から長い年月をかけて作り出したものです。人間の関与なしには成立しません。明らかに生態学的な「在来」とは意味が異なります。では作物の「在来」とはどういう意味かという、よその地域からある地域へ運ばれてきて、その土地に土着したという意味で使われています。

山形在来作物研究会^(*)が2007年に定義した「在来作物」とは「ある地域で、世代を超えて、栽培者自身が自家採種などによって種苗を維持しながら栽培し、生活に利用してきた作物」のことをいいます。つまり、一つには、世代を超えて栽培されてきたということは、ある地域である作物品種に対する価値観や利用の文化が世代間で共有されていることを意味し、もう一つはある地域では自家採種で品種が維持されてきたということは、その地域の気候風土に作物品種が順化したことを意味しています。これら二つの条件を備えたとき、その作物品種がある地域に土着した、つまり「在来品種」になったと考え、在来品種を総称して「在来作物」と呼ぶことにしています。

2. 私の在来作物研究の経緯と豆類の調査

在来品種の研究の草分けは、山形大学農学部1950-76年に在籍した青葉高先生です。「野菜の在来品種は生きた文化財」であるとして、戦後間もないころから山形、東北、全国の在来品種を調査しながらその保存を訴えた方です。私は青葉先生のご意志に感銘を受けたことがきっかけで、在来品種の研究を2001年ころから開始しました。最初は山形県庄内地方の在来品種調査から取り組み始め、作物の特性や栽培方法、歴史や文化、栽培の現状などについて調査を行いました。同様に2005年から2010年ころまで県内全体の調査を行いました。2013年からは農林水産省の受託研究（PGRAsiaなど）で農業生物資源ジーンバンクとの共同研究で、日本全国の「在来品種データベース」

を作る仕事をしています。

その「在来品種データベース」について簡単に紹介すると、2025年2月現在、291品種の呼称、学名、生産地、品種特性、由来・歴史、伝統的利用法、栽培・継承の現状などについて写真付きで農業生物資源ジーンバンクのホームページから誰でも検索・閲覧できます。豆類については、ダイズ、アズキ、ササゲ、インゲンマメ、リョクトウ、フジマメについて、ほんのわずかですが合計18品種紹介しています。

私の調査対象は作物全般ですが、そのほとんどは野菜です。実取り用の豆類としてダイズ、アズキ、ササゲ、インゲンマメなどを調査先でよく見かけるのですが、葉菜や果菜などと違い、形態や食味に特異的な特徴を見つけにくく、長時間の調理・加工を経て初めてその特性が分かることと、それを調べるにも、まとまった量の豆を譲ってもらい、調理・加工の技術と時間と手間が伴わないと確認できないことから、どうしても豆類の調査は後に回さざるを得なかったのが正直なところです。また種子を収集しても豆類は寿命が短いので、短いサイクルで採種し直さなければなりません。豆類の在来品種を評価・収集して、それを維持するのは容易なことではありません。

先に紹介した青葉高先生の著所『北国の野菜風土誌』（1976）には、山形県のインゲンマメだけで10種類の在来品種が紹介されていますが、現在その大半はもう見かけることはありません。また20年前は県内のあちこちにアズキの在来品種を見かけましたが、それも大部分見なくなりました。豆類の在来品種は人知れず消失し続けているのでしょうか。忙しい現代の生活において、コトコトと時間をかけて作る煮豆のような料理を食べる食文化そのものが消えようとしているのかもしれない。

豆類は窒素固定菌との共生により地力を回復・維持できるので、他の作物との輪作に欠かせないだけでなく、ササゲのように干ばつに強い特性を持つものもあります。さらに、栄養的にタンパク質源や澱粉源として重要であり、しばしば在来品種の中には食味や加工特性にも優れる品種が存在しているので、何らかの手立てをしながら消失をくいとめる必要があると思います。

● 3. 山形県金山町在来の‘漆野いんげん’ ●

在来品種の調査で印象に残っているインゲンマメを紹介しましょう。初めてそのインゲンマメを見たのは、2005年8月でした。山形県最上郡金山町の

^{うるしの}漆野という場所で、ただ1軒の農家が伝えているインゲンマメがあるというので、取材に出かけました。最初、居間に案内していただき、インゲンマメの甘煮と煮汁の寒天を出していただきました。甘煮は半透明なサヤを通して中の豆が涼しげに見えるので、その姿が美しいのと、食べてみるとさやは筋っぽさがなく、しっとりとした食感がありました。次の瞬間、これは和食、洋食いずれのデザートにも合いそうだと、これを料理人やパティシエさんたちが見たら驚くだろうと非常にワクワクしたのを覚えています。

実際、山形県鶴岡市にあるイタリアンレストラン「アル・ケッチァーノ」のオーナーシェフ、奥田政行さんに紹介したら、モンブランケーキの餡とその上のトッピングに‘漆野いんげん’の甘煮を使ってくださいました。



‘漆野いんげん’の甘煮



‘漆野いんげん’の煮汁の寒天



‘漆野いんげん’の甘煮を餡とトッピングに使用したモンブランケーキ

「漆野いんげん」は、播種は5月中旬、つる無しの生育特性を持ち、完熟さやの収穫は8月ころに行われます。完熟果をさやごと収穫して乾燥・保存します。若さやはサヤインゲンとしても食べられます。1939（昭和14）年に山形県村山地方からやってきた炭の検査員が種子を持ってきたと言われていたので、村山地方に類似のインゲンマメがないか探しましたが、見つかりませ

んでした。その農家は3世代にわたってこの‘漆野いんげん’を守ってきたのだそうです。

その後、^{やまがたし みやま}岐阜県山県市美山地域の‘桑の木豆’と長野県信濃町の在来インゲンマメも伝統的に完熟した果実をさやごと収穫して干し、さやごと煮て食べる料理があることを知りました。しかし、煮たときのさやの透明度が高く、中の豆が透けて煮姿が美しく見えるのが‘漆野いんげん’の特徴と言ってよいでしょう。現地調査をしていると、魅力にあふれた在来品種に出会えることが、最大の楽しみです。



‘漆野いんげん’の未熟さや



乾燥させた‘漆野いんげん’の完熟さや

<参考文献>

江頭宏昌 (2007) 漆野インゲン. 山形在来作物研究会編『どこかの畑の片すみで 在来作物はやまがたの文化財』山形大学出版会、p90-91.

(*1) 2003年11月30日～2023年3月閉会まで、山形県内の在来作物の存在意義や利用価値を再評価することを目的として、山形大学農学部¹の教員有志が幹事となって、シンポジウムや現地見学会、雑誌の発行など、市民に開かれた活動を行った。筆者は閉会までの14年間、代表を務めた。