

ずだね、たねでます。

～ 伝統野菜復活プロジェクト～



平成 27 年 2 月

登米市産業経済部ブランド戦略室

目次

巻頭言	登米市伝統野菜研究会座長 佐々木 寿先生	3
発刊に寄せて	上沼高等学校 佐藤 洋 教諭（農場長）	6
プロジェクトの軌跡		8
伝統野菜紹介	観音寺セリなど11種類	12
失われた伝統野菜	一本太ねぎ	32
登米市伝統野菜・伝統料理試食会		34
登米市伝統野菜・伝統料理試食会 レシピ		36
伝統野菜を探してみませんか		42
伝統野菜復活プロジェクトを振り返って		45
あとがき		52
参考文献		53

本書のねらい

本書は、これまで市民にもあまり知られてこなかった伝統野菜、伝統料理、伝統農法について、平成27年1月末現在で登米市内での存在が確認されたものを記録としてまとめたものです。

主な読者を中学生に設定し、小学生高学年でも読むことができるような表現を心がけ、難しい漢字には読みがなをふりました。

本書が食育や教育の現場で活用され、地域を知り、地元を知り、郷土愛を育む一助となれば幸いです。

平成27年2月

登米市産業経済部ブランド戦略室

巻頭言（）伝統野菜の価値と農文化の継承

登米市伝統野菜研究会座長

東北大学非常勤講師

佐々木 寿



伝統野菜は、貴重な遺伝資源です。全国各地に残る伝統野菜は、暮らしに密着しながら今まで保存され、そのなかで、豊かな食文化が形成されてきました。

現在、伝統野菜は全国的に減少しつつありますが、その一方

で、その土地固有の「食の文化財」として見直されてきています。これは伝統野菜が、その土地に見合った農業技術を伝えてきた遺伝資源であり、その地域の暮らしと食文化を伝えてきたからです。

今では、各地で地産地消や地域活性化の起爆剤のひとつとして、伝統野菜の保存と活用の取組が行われています。

ところで、在来野菜、伝統野菜、ふるさと野菜、地方野菜など、いろいろと呼称されています

すが、学術的には厳密な定義としてまだ確立されていません。

一般的に、在来作物は「地域で世代をこ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の品種・系統であり、その特徴には、それにまつわる物語や歴史、伝統的な栽培方法、地域固有の食べ方や利用の文化などがあり、地域独自の財産になっている」と定義されています（山形在来作物研究会）。

また、伝統野菜は「地方自治

体や生産と流通に関わる人々が、栽培地域や栽培暦などに独自条件を設けて、その保存と特産化をめざす「在来野菜のこと」であるといえます。

登米市内には、伝統野菜復活プロジェクトで、素晴らしい人々に支えられて保存・継承されてきた在来野菜などを多く見出すことができました。それらは、伝統野菜として復活できる可能性が十分にあります。

平成26年の6月には「特定農林水産物等の名称の保護に関する法律（地理的表示法）」が成立し、地域で育まれてきた伝統と特性をもつ地域特産の農林水産物・食品を、知的財産として国に登

録できるようにになりました。

これを契機に、登米市の地の利を活かして、生産者や消費者、行政当局、教育機関、地場産業など、地域ぐるみの支援で伝統野菜の保存と普及への取組が期待できます。

登米市は、環境保全米や登米産牛などの食資源をはじめ、郷



土食、豊かな自然環境、観光資源に恵まれています。美しい里地里山があり、伝統的な農文化が形成されてきました。里山の活用は、自然と共生した農の暮らしにもなります。河川やため池、湖沼、かんがい施設、植林された森や里山などの景観は、先人たちが築き上げてきた貴重な農村の風景です。

今、国連食糧農業機関（FAO）が認定する世界農業遺産（GI AHS）が注目を浴びています。全国で五地域が認定されていますが、いずれも地域の特徴ある里山を活用して、生物多様性や生態系機能に応じた農業技術を駆使し、森などの身近な自然

伝統野菜復活プロジェクト

を大切にしながら伝統的な文化を保持してきたことが評価されています。

さらに、優れた景観美を保ちながら、環境を守り、土や水資源を維持管理しながら、農業と結びついた文化や芸能などが融合して、ひとつの複合的な農業システムを構成するなど、地域のシステムを一体的に維持し、次代に継承しているということが、世界農業遺産として認定された最大の要因です。

一昨年、認定された一地域である奥能登地方で農村調査を行い、研究会を開催しました。

奥能登では「海沿いの棚田」といわれる白米千枚田しろよねを中心に、



能登棚田米などのブランド米や在来作物、各種加工品、地酒などを生産しています。

その地で、奥能登の伝統的な農文化と里地里山、里海の利を活かし、農業法人や生産組織が連携・協力しながら、能登地域をあげて6次産業化に取り組んでいて、過疎化が進むなかで、地域が一丸となった振興と活性化の実践を垣間見ることができました。

登米地方には、有用な資源、美しい環境、有為な人材が豊富です。ぜひこのような事例のように、伝統野菜も優れた文化遺産として捉え、次代へのさらなる継承を願っています。

発刊に寄せて

宮城県上沼高等学校

佐藤 洋 教諭（農場長）



平成25年9月に、「登米伝統野菜研究会」を発足すると声をかけていただいてから2年以上もの月日が過ぎました。この研究会の発足にあたって、趣旨に賛同して研究会に参加させていただけましたが、学校現場においても目を向けるべきは、地元地域であり、このような活動が

必要だと思っておりました。私も、農業を教える一教員として20年以上教鞭をとっておりますが、農業情勢の変化にともない農業高校の存在意義も変わり、後継者育成を目指した専門技術指導一辺倒から、専門技術を活かしながらコミュニケーション能力を身につけさせる学習へと変わりつつあります。農業教科の学習内容には、「地域連携」という言葉が入ってくるようになり、地域の方々と結びつきながら学習活動を進めるような内容が増えてきています。ようするに、子供達・生徒を教育するには学校内だけではなく、地域の方々との協力体制づくりが必

要であるという考えなのです。そんな中、私も本校に転勤してきて2年目、仕事の都合で農場長となり、何か生徒のために連携できることはないかと思っていたところ、グッドタイミングでした。主な活動を上げると、平成25年度は「つばみ菜」「かし菜」の種子を、地元高橋さんよりいただき野菜研究班の3年生に栽培してもらい春先に試食。お浸しにして美味しくいただきました。平成26年度には「馬耕体験」と「もちとみぎ」の栽培。馬耕体験は、春季実習の中で作物研究班と農業クラブ役員を中心として実施しましたが、只野さんの巧みな手綱さばきに見

伝統野菜復活プロジェクト



馬耕体験の様子

とれ、少ない面積でしたがきれいに耕起できていたのにはびっくりさせられました。

もちとみぎ栽培は、夏場に収

穫・試食をしましたが名前のとおりのもちもち感と懐かしい甘みを味わえました。「よめごささげ」の種子もいただきましたが、授業の都合で来年度栽培をと考えています。少しずつでも、このような取組を行いながら教科指導に取り入れ、栽培方法と加工方法を確立し、幼稚園、小中学校や福祉施設との異世代交流などへ発展できたらと思っています。

本校は今年度で創立89年を向かえ、平成27年4月より「登米総合産業高等学校」として、農業・機械・情報技術・電気・商業・福祉の6学科編成の総合高校に生まれ変わろうとしています。

す。特色ある教育活動として、登米地域パートナーシップ会議を開催し、「起業プロジェクト」という学校設定科目を全学年で実施します。各科学年インターンシップなどを実施し、地域と連携して専門性を活かす取組をする予定です。農業科だけでなく、登米総合産業高校としても継続して、このプロジェクトを窓口として生徒への指導に役立てて行けたらと思っています。

最後に「登米市伝統野菜復活プロジェクト」の活動が、地域おこしの一端を担う活動になることを期待し、発刊によせることばとしたいと思います。

プロジェクトの軌跡

「登米市伝統野菜復活プロジェクト」について

平成25年度・26年度

各地で古くから栽培されてきた野菜の在来品種は、高度経済成長期以降、生産、流通、販売における経済効率優先の風潮の中で、多くが消滅してしまっています。

登米市においても、地種により伝統を伝えてきた作付農家の高齢化により、存続の危機に瀕

しているのが現状です。

その一方で、近年、全国的に伝統野菜の価値が再評価されています。

先人の苦勞により長い歴史の中で伝えられてきた「地もの」には経済効率や資本の論理では計れない価値があるのではないかと、このまま消滅させて良いものだろうか、という思いから登米市では平成25年度と平成26年度の2カ年間で「登米市伝統野菜復活プロジェクト」を実施す

ることとしました。

この事業では、市内の隠れた伝統野菜の他、伝統農法や伝統料理、食にまつわる風習について調査を行い、存続に向けた取組を行うこととしました。

「ずだね(地種)、たねでます(探しています)」

プロジェクト開始時には、市内にどれほど伝統野菜が残っているのか見当もつきませんでした。もしかしたら全然ないかもしれない、という不安を抱きつつも、まずは市内で作付されている在来野菜等の調査・掘り起こしを行うこととしました。

伝統野菜復活プロジェクト

平成25年9月には「ずだね(地種)、たねでます(探しています)」というポスターを作成し、市内の関係施設等に掲示していただいたほか、「広報とめ」や市ホームページへ情報提供を呼びかける記事の掲載、市内公民館のご協力をいただき長生大学での情報収集等を行いました。

ポスターを見て、市役所まで地種を持参して来られた方もいたり、寄せられた情報をもとに生産者を訪問し、お話を伺うことができました。なかには数年前に作付をやめてしまっていたものもありましたが、当初の不安



をよそに20品目の伝統野菜と出会うことができました。

ご協力いただいた機関等

プロジェクトを始動するにあたり、県内外の関係機関の皆様から、今後の進め方等についてご指導、ご助言をいただきました。

- ・山形大学農学部 江頭准教授
- ・(株)渡辺採種場 企画・開発部
- ・宮城県農業・園芸総合研究所
- ・バイオテクノロジー開発部
- ・みやぎ在来作物研究会

この場をお借りして、御礼申し上げます。

「登米の伝統野菜をめぐる旅について」

平成26年5月に、登米伝統野菜研究会の皆さん等と一緒に伝統野菜の生産者を訪問する「登米の伝統野菜をめぐる旅」を開催しました。

訪問先では、生産者と意見交換をしながら、伝統野菜の歴史や現状について教えていただきました。

参加された皆さんは、生産者のお話をとても興味深く聞いており、あらためて伝統野菜に対する思いを感じた1日となりました。

伝統野菜の継承について

存続が確認された伝統野菜については、今後、存続・栽培継続に向けた取組や隠れた名物としての活用を図ることとします。特に多くの伝統野菜はそれぞれの生産者が少数（1〜7軒程度）で、さらに種を引き継ぐ後継者がいないのが現状であることから、種の継承が課題となっています。

そこで、当プロジェクトでは存続に向けた取組として、市内の教育機関や伝統野菜の生産に興味を持った企業や若手農家へ、生産者から譲ってもらった種の橋渡しを行いました。

上沼高校では、平成25年11月から26年3月にかけて黒沼のからし菜・つぼみ菜を、高校の大先輩である生産者の高橋さんから指導を受け、農業科の生徒が栽培しました。また、平成26年4月には伝統農法である馬耕も体験しました。こちらも高校の大先輩であり、全国でも数少ない馬耕技術の継承者である只野さんからご指導を受けながら、高校の実習田で行いました。

上沼高校は、平成27年4月から登米産業総合高校に生まれ変わりますが、伝統野菜を使った活用したプロジェクト学習を今後も行っていただけるものと期待しています。



その他にも、㈱ウジエクリーンスービスでは、生産者の千葉さんの指導を受けながら長下田うりの栽培と金婚漬の加工までを行った他、市内で少量多品目の野菜の生産を行っている若手農家も種を託され、生産しています。

こうした取組は、複数の生産者が栽培することで、種の絶滅という最悪の事態を避けること

伝統野菜復活プロジェクト

にもなり、今後の生産量の拡大にもつながります。これからも興味を持って伝統野菜の生産を希望する新たな生産者の掘り起こしを、継続して行っていきます、と思っています。

登米伝統野菜研究会

今回の事業を進めるにあたり、市内外の有識者のご協力により登米伝統野菜研究会を立ち上げました。メンバーには東北大学非常勤講師で地ダイコン研究の第一人者である佐々木寿先生に座長をお願いし、教育関係や郷土史研究、食育関係等の皆様で構成しております。

平成25年9月と平成26年3月に研究会を開催し、事業の進め方などについて、それぞれの分野からの貴重なご意見をいただきました。

そのほか、研究会の皆様には生産者への聞き取り調査にご同行いただいた他、生産者の情報提供や、伝統野菜を使った料理の試作など、さまざまな面でご協力をいただいております。

※登米伝統野菜研究会メンバー

- ・東北大学農学部非常勤講師
佐々木 寿 氏（座長）
- ・NPO新田あるもの探しの会
会長 及川 昌義 氏
- ・東和町郷土史研究会

会長 宮崎 禎義 氏

・宮城県上沼高等学校

農場長 佐藤 洋 氏

・宮城県登米農業改良普及センター

地域農業班長 狩野 篤 氏

・登米市食育推進会議

会長 増子 裕子 氏

・登米栄養士会

会長 須藤 庸子 氏



かんのんじ

観音寺セリ



生産地

登米市迫町

きたかたかんのんじ
北方観音寺地区

由来

観音寺セリは、古くから登米市迫町北方の観音寺(真言宗海岸山観音寺のあった)地区で代々受け継がれている「地ゼリ」です。

弘こうぼうだいし法あんぎゃ大師が諸国を行脚している途中にこの地に立ち寄った際、井戸が無く水に不便なところであったにもかかわらず、住民(木村寿さんの家の「ねえや」と言われています)が水を飲ませてくれたことに感謝し、お礼として井戸を授け、その弘法水で薬草である「セリ」を栽培する

よう話されたことが始まりといわれています。この井戸こそ、現在、木村寿さんの家の自己敷地内に残る井戸と言われています。

他の地区でこの「セリ」の栽培を試みてもうまく生長せず、弘法水を利用するという神秘的な由来より《幻のセリ》とも言われております。

特徴

12月下旬に「根ゼリ」が収穫されます。この「根ゼリ」は、根この部分まで食べることが出来るのが特徴で、正月の雑煮には無くってはならない食材と重宝されています。

5月上旬には「葉ゼリ」が収

伝統野菜復活プロジェクト



観音寺地区にある面積約2千㎡のセリ田で、7戸の農家が栽培しています。8月下旬にセリ

🌱 栽培方法

穫されます。「葉ゼリ」は60から70cmもなる長さで太くて柔らかい葉柄が特徴です。
この井戸の水で栽培することで独特の香りがあり、しゃきしゃきした食感がうまれると言われています。

田に「種ゼリ」を植え付け、12月下旬に「根ゼリ」、5月上旬に「葉ゼリ」を収穫します。収穫から洗い、選別まで全て手作業で行われますが、特に「根ゼリ」の収穫は、真冬の冷たい田の中に入る大変な作業になります。

🌱 主な活用・料理方法

味噌汁や鍋に入れると、独特の香りにより風味がよく出ます。おひたしにしてもよく食べます。おひたしにすると、柔らかい食感と香りのよさが際立ちます。そのほか仙台ロイヤルパークホテルの池田総料理長により、「観音寺セリとセロリのソテー 柚子胡椒風味」のレシピが開発されました。

生産者インタビュー

木村 寿 さん



今は7戸で生産していますが、生産者は高齢化しており後継者もいないのが現状です。私も体の許す限りは頑張るつもりですが、毎年観音寺セリを楽しみに待っていてくれるお得意さんのためにも、なんとかして残していきたいと思っています。水仕事、しかも手作業なので他の作物にくらべ大変なのですが、興味がありやってみたい人がいれば出てきてほしいです。

もちとみぎ



生産地

登米市迫町

森地区

.....

特徴

最大の特徴は黒色、紺色をしている実の色にあり、現在、主流のスイートコーン種の黄色に慣れた現代人の目には新鮮に映るのではないだろうか。

味は、スイートコーン種と比較すると、甘みの面では格段に劣りますが、触感がもちもちとしており、噛みごたえがあり、腹もちがよいです。

由来

昭和50年代あたりまでは、市内だけでなく、県内で広く栽培されており、かつては、このもちとみぎが農家の長屋（納屋）の軒先に干してある景色は農村の一般的な姿でした。

しかし、昭和40年代に甘みの強いスイートコーン種が農村に普及したため、徐々に作付が減り、現在では地種によりとうもろこしを栽培する農家はほとんどいなくなってしまうです。



🌱 栽培方法

5月頃に播種はしゆすれば、お盆頃には収穫ができます。スイートコーン種より、やや晩成です。スイートコーン種の近くに植えると交雑するので、注意が必要です。



🌱 主な活用・料理方法

通常のトウモロコシと同様にゆでたり、蒸して食べます。

生産者インタビュー

藤原 はま子さん

毎年、苗を直売所に出品していますが、毎年、買ってくれるお客さんがいるので、好きな人はいるんだと思います。消費者の好みも変わり、生産者も少なくなってしまうましたが、昔ながらの味を将来に伝えていきたいです。

あらまちな

荒町菜



生産地

登米市登米町

荒町地区

.....

由来

登米町の荒町という集落でのみ栽培されている「荒町菜」あらまちな。生産者のお一人、佐藤政孝さんが戦後間もなく荒町に引っ越してきた際に、近所の方から種を分けていただいた、とのことなので、少なくとも70年以上前からつくられていることになりました。多い時では10軒で栽培していたようですが、今は7軒になりました。ルーツは謎ですが、登米は宿場町で北上川の水運が栄えていたので、日本のどこか

特徴

らか、こうした登米を行き交う人がこの地に持ってきたのだと思われまます。

見た目はつぼみ菜に似ており、甘くてほろ苦く、香りもあります。茎の部分がとくにおいしく、他の葉物は2日で飽きるが、10日食べても20日食べても飽きない味だと、佐藤さんは言います。

荒町菜は肥沃な土壌ひよくどじょうを好むようです。この地区がかつて馬場だったためであるとか、堀にたまった泥をかき出したのがよかつた等諸説あるものの、他の土地では同じように育たなかったた

伝統野菜復活プロジェクト



め、土地の名前をとって「荒町菜」と呼ぶようになったようです。

🌱 栽培方法

種を播くときは、バラまきします。土はかけずそのままにしていると、1週間程度で芽が出てきます。3月末から4月にかけて収穫時期となります。収穫後は日持ちしないため、少しずつ摘んで新鮮な味を楽しめます。

🌱 主な活用・料理方法

ほとんどがおひたしにして食べています。その他はごま和えや、漬物にしており、味噌汁には入れないようです。荒町菜が食卓に上がると春が来たと感じるようで、毎年おすそわけしている人も、春になると佐藤さんから荒町菜が届くのを待っているそうです。

生産者インタビュー

佐藤 政孝さん



この荒町地区に古くから伝わっていて、この地にかない野菜です。私自身、親から伝えられてきた種なので、私の代で絶やさないようにしてきました。栽培自体はそんなに難しいものではないので、子の代になっても作ってもらいたいと思っています。

黒沼のつぼみ菜・からし菜

生産地

登米市中田町

宝江黒沼地区



由来

中田町宝江黒沼にお住まいの高橋トシエさんは65年前に、実家の東和町嵯峨立^{さがだち}から中田に嫁いでくる際に、両親からつぼみ菜とからし菜の種を、嫁入り道具と一緒に持たされたそうです。それ以来、一年も欠かすことなく種を採り、つくり続けています。

種の採種と野菜作りぐらいはちゃんとできるようになれという親の思いや、秋に種をまき、春に収穫することから、それぞれ

れお彼岸^{ひがん}の時期を忘れないようにという教えもあったのではないかと、高橋さんは両親への感謝の思いでいるそうです。

特徴

つぼみ菜はやわらかく、からし菜はその名のとおり、こがらるのが特徴です。ただ、65年間も同じ畑の隣合わせで栽培していたので、それぞれ交雑してしまつた可能性もあり、新たなつぼみ菜・からし菜になっていると思われま

伝統野菜復活プロジェクト



つぼみ菜栽培

🌱 栽培方法

10月中旬に種を播きます。種を播いた後は、土をかけると芽が出ないので、土はかけないようになっています。3月から収穫した後、種採りのために残したものは5月下旬にはきれいな黄色い花を咲かせます。花が落ちたらよく干して、6月ごろに種を採ります。



つぼみ菜

🌱 主な活用・料理方法

収穫したつぼみ菜とからし菜は、一部は漬物にしますが、そのほとんどをおひたしにし、冷凍保存しながら食べています。とはいっても高橋さんはおじいさんとふたり暮らしなので全部は食べきれず、近所の方や、近くにある銀行のみなさんなどにおすそ分けするほうが多いようです。

生産者インタビュー

高橋 トシエ さん



昔は野菜の種は買うものではなく、自分で取ることが当たり前でしたので、親から預けられた種を、親の言うとおりに、これまで作り続けてきました。親には自分で食べるだけでなく、いつ何があるか分からないので、人にあげられるように多めに作るようにも教えられました。種を採る楽しみがあるので、おかげで長生きできています。



石森の垣まめ

かぎ

生産地

登米市中田町
いしのもりくわだい
石森桑代地区

由来

中田町石森桑代にお住まいの佐藤澄子さんが40数年前に佐藤家に嫁いできたときには、姑がこのかぎまめをつくっていましたが、澄子さんに代替わりしてからもつくり続けてきました。近所で同じかぎまめをつくっていた人もいましたが、みんなやめてしまい、今では佐藤さんだけになっています。

特徴

スナックエンドウに似ていま

すが、風味がとても強く、個性的な味がします。スナックエンドウは白い花を咲かせますが、石森かぎまめは紫のきれいな花が咲きます。

栽培方法

毎年12月15日前後に種まきをします。種を播くときは、ねずみ対策として、播いた種の上に杉の葉を敷き詰め、その上に土をかけています。土は厚めに5cmぐらいかけています。

また、種はさやから出さず、さやごと播くのが特徴。発芽率があまり高くないので、多めに種を播いています。

伝統野菜復活プロジェクト



🌱 主な活用・料理方法

ほとんどは味噌汁にいれて食べています。6月になり、その年初めて収穫した石森かぎまめは、畑から比較的大きめなジャガイモを採り、あぶらげなどと一緒に炊く変わりご飯を炊きます。佐藤家ではこれを「いもっこごはん」と呼んでおり、一年に一回、最初の収穫時にきまつて食べているそうです。



生産者インタビュー

佐藤 澄子 さん



おばあさんがこのかぎまめを作っていたのを引き継いで、何十年も当たり前のようにかぎまめを作り、種を採ってきました。今回の伝統野菜復活プロジェクトのお話をもらい、大事なことだったのかと気づきました。他の野菜は種を買って更新してますが、かぎまめだけは他の作物にな味なので、これからも地種で作り続けていきたいです。

よめごささげ 他豆類8種

生産地

登米市豊里町
ふたつや
二ツ屋地区

由来

豊里の二ツ屋地区で9種類の豆類を自家採種さいしゆで作付している方とお会いすることができました。生産者の佐藤次子さんは、よめごささげ、親子ささげ、白ささげ、しもふりささげ、たまくらささげ、ひしまめ、金時ささげきんとき、こうじいらさぎ、土用ささげを作付しており、それぞれの用途に見合った調理をしています。

これらの種は、約50年前に分家する際に実家から分けてもらったもので、それ以前からこ



の地区で生産されていたものと思われまます。

特徴

作物名	色	食べ方
よめごささげ	赤	けの汁に入れる
親子ささげ	茶色	煮豆、から揚げ
白ささげ	白	味噌汁にいれる、ゆでてマヨネーズ
しもふりささげ	白	煮つけ
たまくらささげ	茶色 <small>(しまもよう)</small>	味噌汁にいれる
ひしまめ	黒	正月の黒豆、みそ
金時ささげ	赤	あんこ
こうじいらさぎ	緑色	みそ、ずんだ、てんぷら
土用あずき	小豆色	あんこ、赤飯



伝統野菜復活プロジェクト

栽培方法

露地ろじで栽培します。それぞれの品種によって播種はしゅ・収穫時期が異なりますが、5月～6月の間に播種を行い、早いものは7月、遅くとも10月頃までに収穫します。

作物名	播種時期	収穫時期
よめごささげ	5月	8月末
親子ささげ	5月	お盆ころ
白ささげ	5月～6月	8月末～10月
しもふりささげ	6月はじめ	10月末
たまくらささげ	6月	8月末～10月
ひしまめ	5月	8月末
金時ささげ	5～6月	7月
こつじいらす	5月～6月	8月末～10月
土用あずき		6月末 10月

主な活用・料理方法

それぞれの品種の特徴にあわせた調理を行っています。

また、佐藤さんの二ツ屋地区では、小正月に二ツ屋地区の先祖のルーツである南部藩の郷土料理「けの汁」を作ります。二ツ屋地区は天保の飢饉ききんの際に南部藩から移住した集落と言われているため、当時の苦労を忘れないため、正月16日に「けの汁」を墓前にお供えしています。この「けの汁」は野菜や山菜など13種類もの食材を煮込んだ料理で、佐藤さんのお宅ではよめごささげが欠かせない食材となっています。

生産者インタビュー

佐藤 次子さん



このささげは、いつからつくられてきたかは分からないですが、佐藤家でなくとも二ツ屋地区で残っているような、種をあげてきました。食べてはおいしく、見た目も楽しいこのささげは、どれも我が子のように育ててきました。このささげ作りは私の趣味であり生きがいです。自分で作れなくなるのはさみしいので、体が動くうちは作り続けていきたいです。



むかし垣まめ

かぎ

生産地

登米市米山町

米岡地区

.....

特徴

ことがあるので、昔は多くの生産者がいたと思われまます。

由来

米山町米岡地区の遊佐久子さんが、20年以上前に近所のおばあさん（現在97歳）から種を譲ってもらい、それ以来作付しています。以前は、地区内で広く作付していた人がいましたが、今では遊佐さんと種を譲ってくれたおばあさんの二人が作付するのみとなりました。

数年前に畑の前を通った人から「この野菜、まだつくってたのか。懐かしい。」と言われた

見た目はスナップエンドウに似ていますが、味が濃く、むかし垣まめがない時期にスナップエンドウを食べると、全然物足りないといえます。また、色が黒く、味噌汁に入れると味噌汁自体も黒くなってしまいうほほです。紫のきれいな花を咲かせるこのむかし垣まめは、驚くほど多収で、食べきれないほどの量を収穫することもあるようです。

🌱 栽培方法

遊佐さんは、科学肥料は使わず、落ち葉を拾って堆肥にするなどして土づくりを行っています。11月20日過ぎに種を播き、4月～5月の間に収穫します。

🌱 主な活用・料理方法

主に味噌汁に入れて食べています。そのほか、煮物などにす



るときは皮つきで食べるようです。遊佐さんは毎年収穫の時期が楽しみで、地種を採ってつくり続けるのは何かと大変なのですが、それをやめてしまうとこの味が楽しめなくなってしまうので、自分と家族が食べたいがためになくしてはならないという使命感で作り続けているそうです。



生産者インタビュー

遊佐 久子さん



たまたま近所のおばあさんに分けてもらった種が、小さいころに食べた垣まめと同じものだったので、とても驚き、うれしかったのを覚えています。昔からの味を楽しみむことができるので、なくしたくはないし、できればどこかでつながってほしいと思っています。

しんどう

新道のかき菜

生産地

登米市石越町

新道地区

.....

由来

長下田うりの調査（平成25年9月4日）で「いしこし大好き」を訪問した際に、たまたま来店されていた門脇規夫のりおさんから「かき菜」を地種で栽培していることを教えてもらうことができました。門脇さんは20年以上前に近所の方から種を譲ってもらい作り始めたようですが、代々作り続けていたそのお宅では、逆に数年前に作付をやめてしまい、今では門脇さんの種のみとなっていました。



特徴

掻かいて摘つむので「かき菜」と呼んでいるそうです。苦味のあの味が特徴です。市販されている種で似ている葉物はあるようですが、見た目、味とも同じものはないようです。



伝統野菜復活プロジェクト



🌱 栽培方法

門脇さんは約20aの畑で多品目を作付しており、そのうちかき菜を4坪程度の面積に作付しています。9月20日ころに種を播き、4月～5月の半ばころに収穫します。1つの株から20回ほど収穫することができます。



🌱 主な活用・料理方法

門脇さんのお宅では、収穫したものは炒め物などにはせず、全ておひたしにして食べているようです。かつては石越の直売所にも少量ですが出荷していました。

生産者インタビュー

門脇 のりお 規夫さん

近所のおばあさんから種を譲ってもらい、それ以来なんとなく作り続けてきました。以前は直売所に出荷していましたが、新しい品種から売れていき、このかき菜はだんだん売れなくなってしまったのが残念です。今では自分達で食べるのと遠くに住む息子たちに送るだけになりましたが、苦味のある独特の味を、これからも体が動く限り、守って行きたいと思います。

なげた

長下田うり



生産地

登米市石越町
きたこうなげた
北郷長下田地区

由来

石越町北郷の長下田地区には、全国にも珍しい下ふくれの形をしたシロウリが伝えられてきたことが知られていましたが、近年、その存在は幻と言われていました。

それが、平成25年度に行われた市の現地調査で千葉きよ子さん（取材当時89歳）、ただお一人が生産を続けていることが確認されました。

岩手県に伝わってきた「なしうり」や「まうり」が自家採

種しゆによってこの地に根付いたの

ではないかと言われています。昭和20年代前半までは地域の数軒で栽培されていたようです。

特徴

うりは、長さ22cm～23cmほど、直径は下部の一番太いところで8cmほどあります。色は淡白たんぱくでやや緑色を帯びています。

6月上旬に播種はしゆ（種をまくこと）してから8月中旬に収穫するまでほとんど手のかからない作りやすい野菜で、一つの種から10個以上が収穫できるなど驚くほど多収です。

写真のように地這じばい（地を這はうようにして育てる栽培法のこと

伝統野菜復活プロジェクト



地這で栽培し、特段の手間はかかりませんが、8月のお盆頃には収穫します。

栽培方法
露地で栽培します。6月上旬に畑に堆肥、石灰等をすき込み、マルチを張り、約50cm間隔で一箇所に5粒ほどを直播します。



言われたのが徐々になまってそのようになつたと言われています。

主な活用・料理方法
きんこ漬、金婚漬の原料として知られています。うりが熟さないうちに、太い方の端を横に切り、中身をくり抜き、昆布、人参、みょうが、しその葉、大根、ごぼう、なす、きゅうり、唐辛子などを入れて味噌の中で漬けておむようです。なお、きんこの由来は、諸説ありますが、きんくわ瓜と

生産者インタビュー

千葉 きよ子 さん



これまで長下田うりを約70年作り続けてこられたのは、昔からの種を守りたい気持ちもありますが、金婚漬の味を自分なりに改良し続けると売れ行きがよくなり、それが楽しかったのが大きいです。また、長下田の名物として贈り物やお土産に使いたいという方が今でもいらつしやるので、その要望にこたえるためにも作り続けていきたいです。

なげた

長下田の小豆

生産地

登米市石越町

北郷きたごう長下田地区



由来

長下田うりのお話を聞かせてもらっていた時に、生産者の千葉さんから「小豆の地種も持っている」というお話があり、ひょんなことから見つけることができました。この小豆は千葉さんが嫁いできた昭和20年頃にはすでに姑が作付していて、その後千葉さんが引き継いだとのことです。

栽培方法

昔は大豆と一緒に作付していた、大豆を5本播いて小豆を1

本播いていたそうです。小豆は間を広く取って播いたほうが発育が良いためで、「小豆と隣（隣家）は遠いほどよい」という昔からの言い伝えと一緒に教わり、今もそれを守り続けています。7月上旬に種を播き、10月下旬に収穫します。

主な活用・料理方法

今も昔も、収穫した小豆はあんこの原料となっています。千葉家ではお酒を飲まない甘党の方ばかりで、あんこもちが大好物だったとのこと。5日に1日は餅をついてあんこもちにしていたそうで、この小豆は千葉家にはなくてはならない食材だったのです。



横山のにら

生産地

登米市津山町

横山地区

.....

由来

生産者である西條孝一さんのお宅では、代々栽培しているニラがあり、毎年株分けをして栽培しています。由来は定かではないのですが、西條さんが物心ついたときにはすでに栽培していたようです。

特徴

このニラは、市販の種を播いて栽培しているいわゆる一般のニラよりも幅が細いのが特徴です。糖分があるせいか、一般のニラと比べ甘味が強めのため、

子供やニラ嫌いの人でも食べられるようです。普段はおひたしや味噌汁に入れて食べますが、普通のニラとは全然違う味わいが楽しめるようです。

栽培方法

西條氏は一般のニラも栽培していますが、交雑しないように距離を置いて作付しています。4月下旬から収穫でき、10月頃まで食べることができます。秋が深まると花が枯れ種が採れます。



失われた伝統野菜

一本太ねぎ

生産地

登米市南方町

とねやしき
戸根屋敷地区

.....

今回の調査を行うなかで、

数年前までは作付していたものの、今はやめてしまい種が途絶えてしまった作物もありました。そのうちの一つ「一本太ねぎ」を生産していた方にお話を伺いました。

●由来

一本太ねぎのルーツは謎ですが、現在78歳の永浦ながうらさんが物心ついたときにはすでに永浦家で作付していたとのことなので、戦前からつくられていたもの

と思われる。近所の方たちに

種を配ったりしたことから広がり、かつては集落内の多くの家で作付していた時期もあったようです。

●特徴

普通のねぎと違い、しもにた下仁田ねぎのように太さがあり、しかも下仁田ねぎと違い、長さもあるのが特徴のねぎでした。とても味が濃く、食べると甘みが広がるのですが、辛みもあったといいますが、今のねぎを食べるとどうしても物足りなさを感じるようです。主に味噌汁の具や、太いで4つ割りにして鍋に入れて食べたそうです。



※写真は現在作付している「下仁田ねぎ」



●栽培方法

水はけのよい畑で栽培するとよく育つたとのこと。畝(うね)の幅は広めに取り、20〜30cmくらいの土寄せをしなければなりません、それ以外の栽培方法は難しくはなかったそうです。

●作付をやめた経緯

この土寄せ作業がやっかいなものでした。永浦さんは管理機等の機械が使えないため、手作業で土寄せを行っていましたが、約20年前に手の調子が悪くなり、土寄せ作業が困難になってしまいました。そのため、泣く泣く一本太ねぎの作付をやめ、土寄せ作業が簡単に行える下仁田ねぎを作付するようになったとのことです。その頃には、前に種を配った近所の家でもすでに一本太ねぎの作付や採種をやめており、永浦さんが最後の生産者だったのです。永浦さんが一本太ねぎの作付をやめたことでこの種が途絶えてしまいました。

一本太ねぎへの思い

永浦 ちや子さん

永浦さんは今でも元気に畑仕事を行っており、土寄せさえしなければ一本太ねぎを作り続けていた、と言っています。永浦さんは小さい頃から食べていた太ねぎの味を今でもよく覚えており、種が途絶えた今でも永浦家の記憶の1ページとして残っていくものと思われず。

登米市伝統野菜・伝統料理試食会を開催しました

平成25年度から2カ年行った

「登米市伝統野菜復活プロジェクト」の集大成の一つとして「登米市伝統野菜・伝統料理試食会」を、平成27年1月19日、登米市宝江ふれあいセンターで開催しました。

当日は、登米市食育推進会議の委員の皆様にご協力いただき、「観音寺セリのセリ鍋」や「なげた長下田の金婚漬」の登米市の伝統野菜を活用した料理や、「二ツ屋のけの汁」や「はっと汁」などの伝統料理を提供しました。

また、仙台ロイヤルパークホ

テルの池田総料理長による伝統野菜を活用した創作料理として

「観音寺セりとセロリのソテーゆずこしょうふうみ 柚子胡椒風味」、やながわじ「白身魚のもろ味噌焼き 観音寺セりとともに」、やながわじ「観音寺セりの柳川仕立て」、やながわじ「二ツ屋のひし豆アイスクリーム」も提供しました。

会場には伝統野菜生産者や伝承協力者、市内の教育機関の皆様等、約60名の関係者が集まり、登米の伝統が育んだ料理を味わっていました。

登米市伝統野菜・伝統料理試食会

日時…平成27年1月19日（月）

12時～13時

- 1 開会 佐々木寿 先生
 - 2 市長挨拶 布施孝尚 市長
 - 3 本日の参加者紹介
 - 4 本日の食材、料理紹介
仙台ロイヤルパークホテル
池田一之 総料理長
 - 5 試食
池田一之 総料理長
 - 6 閉会 片倉敏明 教育長
- 〔参加者〕登米市伝統野菜研究会、
伝統野菜生産者、情報提供・伝承



協力者、教育関係者、市内飲食
店等、63名

【当日の料理メニュー】

(1) 伝統野菜を活用したメニュー

- ・観音寺セリのセリ鍋（観音寺セリ）
- ・長下田の金婚漬（長下田うり）

(2) 伝統料理

- ・二ツ屋のけの汁（豊里町二ツ屋地区の地域限定料理）
- ・はつと汁

- ・石森のいもっこご飯（石森地区の地域限定料理）
- ・南方の油味噌（南方地区の地域限定料理）

- ・南方の油味噌（南方地区の地域限定料理）

(3) 創作料理

（仙台ロイヤルパークホテルの池田総料理長による伝統野菜を活用した創作料理）

- ・観音寺セリとセロリのソテー
- ・柚子胡椒風味
- ・白身魚のもろ味噌焼き 観音寺セリとともに
- ・二ツ屋のひし豆アイスクリーム

仙台ロイヤルパークホテル

池田 一之

総料理長より



この度、登米市伝統野菜復活プロジェクトの試食会に携わり、新たな発見がありました。ある日、いただいたひし豆を蒸かしていると、急に閃いたメニューがひし豆アイスです。試食会でも、皆様にご好評いただき大変嬉しく思っております。今回のような取組から生まれたメニューが、登米市のご当地メニュー・ご当地デザートとして全国に広まり登米市のPR、また宮城県のPRに繋がればと期待しております。

登米市伝統野菜・伝統料理試食会レシピ

観音寺セリとセロリのソテー 柚子胡椒風味

【材料（5人分）】

- ・ 観音寺セリ
- ・ セロリ（中太目） 3本くらい
- ・ 柚子胡椒 適量
- ・ お酒 30 CC
- ・ みりん 25 CC
- ・ 塩 適量

【作り方】

- ① セリは長さ4 cmに切る。
- ② セロリは、筋を引き、斜め薄きりにする。
- ③ 調味料の材料を混ぜ合わせる。
- ④ フライパンにサラダオイルを入れ熱する。セロリをサッとソテーし、セリを加えてソテーする。
- ⑤ 合わせ調味料と、塩で味を調える。



(左) 観音寺セリとセロリのソテー・(右) 白身魚のもろ味噌焼き

白身魚のもろ味噌焼き 観音寺セリと共に

【材料（5人分）】

- ・白身魚（皮無し） 230g
- ・もろ味噌 50g
- ・観音寺セリ 適量
- ・塩 適量

【作り方】

- ①皮をひいた白身魚の表面に、もろ味噌をのせ2時間ほど冷蔵庫に入れ、漬け込む。
- ②オーブンか、フライパンで弱火で、しつとりと焼く。
- ③仕上げに、もろ味噌の上に湯がいて色止めをしたセリを食

べやすいようにカットしたものを彩りでのせる。



観音寺セリのセリ鍋

【材料1人分】

- ・とりもも肉 100g
- ・豆腐（小）150g 1丁

- ・油揚げ（小・7cm×14cm）1枚
- ・セリ 1/2束
- ・調味料
- ・水 300cc
- ・白だし醤油 大さじ2
- ・酒 大さじ2
- ・みりん 小さじ1

【作り方】

- ①とりもも肉の皮をはいで、その皮と水、しょうがを鍋に入れ、弱火で加熱。
- ②油揚げはフライパンで両面をカリッとする程度に焼き、2cmの短冊切り。
- ③とりもも肉は一口大の大きさに切る。
- ④豆腐は8等分くらいに切る。

⑤セリは4〜5cmの長さに切る。

⑥①の水が沸いたら、とり皮としょうがを取り出し、灰汁あくを取りとり肉を入れる。

⑦調味料を入れ、油揚げ、豆腐を入れる。

⑧煮立ったら、セリを入れる（セリを入れたら余熱で十分）。



はつと汁

【材料5人分】

・水	2500cc
・えのき	200g
・ごぼう	50g
・しいたけ	3個
・ねぎ	1本
・粉	400g
・油揚げ	少々
・とり肉	100g
・しょうゆ	60cc
・酒	30cc
・だし醤油	
・みりん	少々
・塩	少々

※野菜に関しては、上記以外に季節の野菜を取り入れてもよい

【作り方】

①粉はぬるま湯で耳たぶくらいの柔らかさになるまで練る。

②材料を切る。

③スープとなるお湯を沸かし、材料を入れ、調味料で味を好みに調える。

④はつとをつむ。

⑤煮込む。



伝統野菜復活プロジェクト

石森のいもっぴい飯

【材料】

・米	3合
・水	3合
・塩	小さじ1
・ささげ	50g
・きぬさや	100g
・じゃがいも	150g
・油揚げ	1枚

【作り方】

- ① ささげは一晩うるかす。
- ② じゃがいもは3cm角に切る。
- ③ きぬさやは斜めに二つに切る。
- ④ 油揚げは細い千切りにする。



- ⑤ 釜に米、水、塩を入れてよくかき混ぜ、次にじゃがいも、ささげ、きぬさや、油揚げを入れ、2、3回かき混ぜ炊く。

二ツ屋のけの汁

【材料】

- ・にんじん水
- ・大根
- ・油揚げ
- ・豆腐（焼き豆腐）
きんとき
- ・金時ささげ
- ・ジャガイモ
- ・ごぼう
- ・凍み豆腐
- ・わらび
- ・みそ
- ・醤油
- ・こんにゃく
- ・しいたけ
- ・たけのこ

【作り方】

- ①大根は太めの千切りで切って、ゆがいて少し柔らかくなったから水に入れ、ざるに上げておく。
- ②金時ささげは少しかために煮る。
- ③豆腐はもめん豆腐を使い、豆腐の上にまな板をのせ、水分を取り除き、豆腐を半分に切って、フライパンに少々の油で少し焦げ目がつくように焼く。
- ④しいたけ、凍み豆腐などは水に入れ戻しておく。
- ⑤しいたけ、にんじん、ごぼう、じゃがいも、こんにゃく、油揚げ、焼き豆腐、たけのこ、わらび、凍み豆腐を短冊のよ

うに切る。

※各家庭でいろいろな切り方があります。

- ⑥鍋に少々の油を入れ、水を入れ、切った野菜に①の大根と②の金時ささげをまぜて一緒に煮る

- ⑦野菜が柔らかくなったら、味噌と醤油を入れ煮込みます。野菜類に味が染みてきたらできあがり。



長下田の金婚漬け

【材料】

- ・長下田うり 1本
- ・にんじん
- ・ごぼう 太さ…0.5cm
- ・だいこん 長さ10cm
- ・みょうが 適量
- ・しその葉 適量
- ・とうがらし 適量
- ・なす 適量
- ・きゅうり 適量
- ・昆布 20cm



伝統野菜復活プロジェクト

【作り方】

- ① 長下田うりは熟れないうちにもぎとり、一步の端を切り中の種をくりぬいて取り出す。
- ② 塩を振って漬け、さらに塩水を煮立て上から注ぐ。
- ③ 丸2日おき、青臭みがなくなったら、取り出しよく水洗いしておく。
- ④ 昆布をきれいに洗い水気を切っておく。
- ⑤ にんじん、ごぼう、だいこんを芯にしてウリの中に入るくらいに残りの野菜をいろいろどりよくまとめ、昆布できちっと巻き、うりの中に入れる。
- ⑥ 布袋に入れて味噌の中に入れて、1ヶ月ほどでたべられる。

南方の油みそ

【材料（10人分）】

・ にんじん	25g	1本
・ ひき肉		
・ ごぼう		
・ 青ばた豆	5g	50cm
・ たまねぎ	50g	
・ 青しそ		1/2枚
・ 青南蛮		1/2切れ
・ みそ	25g	



・ 砂糖	25g
・ サラダ油	大1

【作り方】

- ① にんじん、ごぼうは洗ってそのまま1cmの乱切りにする。
- ② たまねぎは1cmのみじん切り。
- ③ フライパンにサラダ油大さじ1を熱し、青ばた豆を洗ってすぐ水を切り、弱火で炒る。
- ④ さらの青南蛮をいれて香りをだす。
- ⑤ ①、②をよく炒め、フライパンにふたをし、ごぼうが柔らかくなったらひき肉を入れる。
- ⑥ 砂糖とみそを入れ青しそで風味がでたらできあがり。

伝統野菜を 探してみませんか



皆さんのまわりにも、まだ見
つかっていない伝統野菜がひそ
かにつくられているのではない
かと思っています。

それぞれの地域で、あらためて
身の回りを探してみませんか。
もしかしたら、皆さんの家にも
あるかもしれません。

🌱 伝統野菜ってなんだろう。

私たちが普段食べている野菜
の種は、誰が作っているのか、

考えてみたことはありませんか。

実は、今、お店で買える野菜の
ほとんどは、農家さんが毎年、
自分で種を取って作っているの
ではなく、よそから買ってきた
種なのです。

伝統野菜（在来野菜などいろ
いろな呼び名があります。）は、
昔ながらに、農家さんが、それ
ぞれのお家で代々伝わってきた
種で、今も作り続けられている
野菜のことを言います。

《考えよう》

現在、農家さんが使う種は
どこからきているのか考え
てみましょう。

🌱 伝統野菜は貴重な存在

伝統野菜は、数百年の歴史を
持つものもありますが、一度つ
くることを止めてしまうと、現
代まで続くことはなかった、と
ても貴重なものです。

今、我々の目の前にある伝統
野菜は、こうした困難を経て、
現在まで続いてきたかけがえの
ないものであり、大事にしてい
かなければなりません。

このように、とても貴重な伝

伝統野菜ですが、私たちがお店で買うことのできる野菜の多くは伝統野菜ではなく、都会で生活するたくさんの人々に届けやすいように種屋さんが品種改良したものになっています。

伝統野菜はだんだん作る人が少なくなってきたんです。

また、作っている農家さんのほとんどはお年寄りです。伝統野菜の行く末はとても心配な状況です。

《考えよう》
どうして、伝統野菜をつくる人が少なくなってきたのか、考えてみましょう。

伝統野菜の魅力

お店で売っているほとんどの種は、同じ時期に収穫が揃うように、品種改良されています。

一方で、伝統野菜は同じ種であつても、生育のばらつきが大きく、収穫が揃うことはありませんが、同じ日に種を播いた野菜を、長い期間にわたって、収穫することができると、不揃いならではの魅力があります。

また、伝統野菜の多くは、その地域の風土に合わせて息づいてきたため、そこを離れてはうまく成長しないものも多く、各地域ごとに異なる特徴を持って

います。(このようなことを「多様性」と言います。)

いろいろな特徴のある野菜が残っていること自体、素晴らしいことだと思いませんか。

《考えよう》
どうして、お店で売っているほとんどの種は同じ時期に収穫が揃うように品種改良されているのか、考えてみましょう。

意外とあるんだっ！

これまでに登米市で見つかった伝統野菜は、若い農家さんが作っていたものはありませんでした。ひっそりと畑の片隅でつくられているものがほとんどです。

まず、野菜づくり名人のおじいさん、おばあさんを探しましょう。

特に、80歳以上のお年寄りが可能性が高いと思います。そうして、おじいさん、おばあさんからお話を聴くことから始めましょう。

🌱 お話を聴くときのコツ

おじいさん、おばあさんをかからお話をきくときにちよつとしたコツがあります。

それは、“伝統野菜はありますか”と聴かないことです。

なぜかというと、実際に、伝統野菜をつくっている人たちに

とっては、昔から何十年も続けている、“当たり前のこと”であって、“自分が伝統野菜をつくっている”“という自覚がない”のです。

ですから、“地種でつくっている野菜はありますか”、“種取りしてませんか”、“地もの(野菜)はないですか”という感じで聴いてみましょう。

そして、もし、見つかったら、以下のようなことを聴いてみましょう。

- ・いつからつくっていますか。(種の由来)
- ・いつ頃種まきをして、収穫し

ますか。

・つくり方で難しいことはありますか。肥料はいつ、どれぐらいますか。いやりますか。

・おもな食べ方、料理の方法。種や野菜の写真を撮らせてもらったりするとよいでしょう。

伝統野菜を発見したときはとてもうれしく、感動します。ぜひ、皆さんも発見者になつてほしいと願っています。

そして、もし、見つかったら、登米市役所のブランド戦略室までご連絡をください。

皆さんからの連絡を待っています。

伝統野菜復活プロジェクトを振り返って

「ところで地種って、

何年作ったら地種なの？」

平成25年9月4日、長下田うり最後の生産者の千葉きよ子さんを2度目に訪問し、そろそろおいとましようかと思っていたときに千葉さんが発した言葉です。我々が「よそから買ってきただけでなければ多分、地種になりますよ。」と申し上げたら「それじゃこれは地種（で）すか？」といった茶の間の席を立った千葉さんが持ってきたのは一握りの小豆でした。

聴けば、昭和20年に嫁入りしたときにお姑さんから作るように言われたもの。以来、70年間1年も休まずに作り続けたのです。紛れもなく、これこそ地種であって、伝統野菜発見の瞬間でした。“ごうやって見つかるものなのか”という驚きと感動がありました。



長下田の小豆

登米市伝統野菜復活プロジェクトは、平成25年度、26年度の2カ年にわたって登米市が、市内にどのような伝統野菜が残っているのか、もし、残っているならばどのようにすればこれを活かし、伝統を継続させることができるのかを調査、検討するために実施した事業です。

登米市内にどれぐらいの伝統野菜が残っているのか、まったくわからない手探りの状態からスタートしました。

そして、幸いにもまだいくつかの伝統野菜がこの地で、静かに息

づいていることが分かりました。

この項では、このプロジェクトを通じての出会い、発見のプロセスを振り返ってみたいと思います。

① きっかけ

そもそも、登米市で伝統野菜の調査、発掘を行うことになったのは、地産池消の活動が評価をされるようになっていた社会背景の中で、山形県の庄内地方など日本の各地で、在来の野菜に光を当てる取組が行われていることを目にするようになっていたことがあります。

一方で、登米市内では迫町北方地区の「観音寺セリ」は存在が知られていましたが、これ以

外には存在が確認されたものはありませんでした。

かつては身近にあった“地もの”は、近年ではほとんど耳にすることがなくなっていた存在でした。

しかし、“ひよつとすると探せば観音寺セリのほかにもあるのではないか”と思ったのがきっかけでした。

② 市の事業へ

そこで、産業経済部のブランド戦略室から、平成24年11月、市の新規政策として提案し、平成25年度、26年度の2カ年間で「登米市伝統野菜復活プロジェクト」として実施することが認

められました。

事業費は、平成25年度は主に調査を行うための26万円、平成26年度は調査結果を取りまとめるための68万円でした。

ときには、“どうせ消えゆく運命なのだから、こんな事業に意味はあるのか。”といったことを言われたこともあり、気を落としたこともありました。

しかし、我々は、郷土の先人の労苦により長い歴史の中で伝えられてきた“地もの”には経済効率や資本の論理では計れない価値があるのではないか、何よりも市民、特に、これからの地域を担う子供たちの地域を知り、きっかけにすることができ

のではないかと考え、この事業の意義を訴えたのでした。

そして、何とかこの事業を実施する運びとなりました。

③ 伝統野菜との出会い

○長下田うりとの出会い

登米市内の伝統野菜を探すに当たって、事業を開始した平成25年の4月当時、市役所にはいくつかの情報がありました。

その一つに、石越町に何かそれらしいものがあつたらしいが、近年、最後の生産者がお亡くなりになって、途絶えたらしい。〃〃というものがありません。

情報収集の結果、石越町北郷の千葉きよ子さんという方が

昔、作っていたようだ、ということまでは分かり、ブランド戦略室の佐々木俊樹主査が電話をしたところ、おばあさんが電話に出て、もしかしたら、千葉さん本人かもしれない、ということです。

悩んでいても仕方がないので、恐る恐るご自宅を訪問し、呼び鈴を鳴らすと、高齢ではあるものの、ピンピンと二本の足で歩く元気なおばあさんがおりました(千葉さん、すみません)。

「もしかして、千葉きよ子さんですか」とお聴きすると、そうだとのお返事。千葉さんはご健在だったのです(取材当時88歳)。千葉さんには大変、申し訳ない

ことですが、我々は驚きました。家に上げてもらって、しばらく待っていると、漬物をたくさん持って現れました。これが「長下田うりの金婚漬」でした。

予想以上のしょっぱさに驚きながら、平成24年まで県から漬物加工の許可を得て、石越町内の直売所「いしこし大好き」に出荷をしていたこと、千葉さんの金婚漬を毎年、買いにくるりピーターがいらっしやることなど、たくさんのお話を聴きました。

長下田うりとの出会いにより、我々は、直接、この目で見るまでは噂なんか信じてはいけない、という大事な教訓を得る

とともに、頑張れば少しずつでも見つけることができるかもしれない、という手応えを感じる事ができました。

○黒沼のからし菜、つぼみ菜との出会い

平成25年の10月頃、外出先から戻ると、腰の曲がったおばあさんが、2種類の種を置いていったとのこと。見れば、アブラナ科の野菜らしき種が封筒に入っていました。

数日後、その方がブランド戦略室を再度、訪問され、ご本人にお会いすることができました。中田町黒沼にお住まいの高橋トシエさん（取材当時83歳）

でした。

高橋さんは、東和町嵯峨立から64年前（昭和24年頃）に現在、お住まいの黒沼の地に嫁いだのですが、そのときに嫁入り道具としてお母さまから授かったのが「つぼみ菜」、「からし菜」の2種類の種でした。

そのときに母から「秋の彼岸に播いて、春の彼岸に食べるように」と言われた教えをいまもかたくなに守っているのです。そして、我々に親のありがたみを繰り返して説かれるのでした。

とても明るく、お話し好きな方で、毎年、野菜ができるご近所におすそ分けをされている

そうです。旦那さんの介護をしながら今年も野菜をつくり続けています。

高橋さんは我々が広報とめ情報提供の呼びかけを行ったのですが、それを見て、市役所まで種を届けにきてくれたのでした。本当にありがたいことでした。

4

伝統野菜をつくる

人びとの魅力

振り返ってみれば、伝統野菜との出会いは、人との出会いでもありました。

個性的な伝統野菜をつくり続けてきた人は、人間的にも个性的でユニークな人が多かったように感じます。

長下田うりの千葉きよ子さんは、年齢をお聴きして驚いたのですが、とてもお元気な方です。

これはご自身もおっしゃっていましたが、金婚漬には7種類の具材を詰め込みます。ご自身で作っていない昆布やごぼうはご自身がお店から仕入れをする必要があります、この仕入れの食材を購入する費用をねん出するために、金婚漬をつくり、販売しなければならず、そのために長下田うりを毎年、つくる、ということになります。

この切れ目のないサイクルを長年にわたって続けてきたことが元気の秘訣だったのです。千葉さんのお姿を見て、やはり、

人間は生涯、何かをやらなければいけないと感じました。

また、長下田の小豆の存在を教えていただいたとき、千葉さんが言われてみれば、一回やめたらもうなかったんだよね。これってすごいことだよね。”とおっしゃり、初めて自分がしてきた約70年の作業が、実は並大抵のことではなかったことを実感されたようでした。本当にすごいことだと思えます。

観音寺セリをつくるセリ田の水源地である井戸は木村寿さん、きく子さんのご自宅の敷地にあります。

この井戸は、旅の途中、のどが渴いた弘法大師から水を所望

された、当時、木村家にいた姉や（ねえや、女性の奉公人）が、遠くから水を持ってきたことを不憫に思い、大師が水源の位置を示したと言われています。

現地でご夫妻からお話を直接、お聞きすると、目の前にその光景が見えるようでした。

そして、この井戸の水を数十年前に水質検査をしたところ、不純物がほとんど入っていない純度の高い水だったそうです。観音寺セリはこの水でなければ育たないと言われていますが、もしかするとこのあたりに秘密があるのかもしれない。

セリの栽培はとても大変で、“根ぜり”の収穫は12月の末と

いう真冬の作業になります。＼今の若い人にはとてもできない。家業だからやっているんだ。＼とおっしゃっていましたが、今、観音寺セリがあるのも、木村ご夫妻をはじめとした生産者の皆さんのご苦労があることを改めて感じました。

伝統野菜ではありませんが、中田町黒沼の只野仁夫さんは、今も農耕馬を飼っており、登米市で最後の馬耕技術保持者です。取材当時83歳でしたが、筋骨隆々としていますが、馬搬車に馬を乗せて、各地のお祭りなどにも協力を続けています。奥様は只野さんの健康を気遣い、馬飼いは賛成されてはい

ないようですが、＼登米市で最後になってしまったから、まだまだ止められない。＼とおっしゃっています。ぜひ、いつまでもお元気でその雄姿を見せてほしいものです。

⑤ 伝統野菜を見つくる 難しさ

これは、石越町の長下田うりの生産者である千葉きよ子さんから長下田の小豆を見せていただいたときに感じたことです。

長下田うりは、昭和50年代初頭に刊行された「みやぎの郷土料理」（株法文堂）に掲載されているなど、登米市内の伝統野菜の中では外部にも知られたも

のの一つでした。

千葉さんがまだお若い頃から、千葉さんのお宅に何度も研究機関などが訪ねて来られたはずでしたが、平成25年の現在に至るまで、千葉さんは長下田の小豆については、誰にも口にすることはなかったのです。

我々は、新しい伝統野菜を発見したという喜びを感じつつも、伝統野菜の調査がかなり困難な作業になるということも予感せずにはいられませんでした。

伝統野菜を作っている農家の皆さんにとっては、昔から続けてきた地種による野菜づくりは、＼年中行事＼であり、＼当た

り前”のことに過ぎません。

従って、「伝統野菜ありますか？」と聴いたのでは表に出てくるはずはなく、ましてや、80代のお年寄りがほとんどなので、ホームページや市の広報で情報提供を呼びかけても大きな効果が期待できるものではありませんでした。

結局、我々がめぼしをつけて、業務の合間に、一戸一戸、訪問して回るしかない、ということになりました。

⑥ 伝統野菜のこれから

登米市内の伝統野菜の生産者は、高齢化に加えて、数人ないしはお一人になってしまってい

るような危機的な状況にあり、後に続く生産者の確保は重要な課題です。

伝統野菜継承の鍵は、生産よりもむしろ、活用の方法にあるのではないかと考えています。

これまで、伝統野菜の調理方法は、漬物、煮つけという用途に留まっており、食生活の変化に対応できてこなかったのではないのでしょうか。

例えば、長下田うりは、うりなのに、いっさい甘みがなく、生食には向かないといったことや、一つの種から10個近く収穫可能なほど多収なため、昔の人は漬物の原料に使用したものと思われます。

この本来の特性を活かして漬物以外の他の用途への活用できる可能性があります。

山形県鶴岡市のレストラン、アルケッチャーノの奥田政行シェフは地元にはかない野菜をイタリアンの料理の食材に活用し、脚光をあびています。

現代の食生活にあった調理や活用により、“出口”ができれば、新しい生産者も出てくるのではないのでしょうか。我々はそうなることを切に願っています。

平成27年2月

登米市産業経済部

ブランド戦略室長

渡邊 誠

あとがき

平成25年度、平成26年に実

施した登米市伝統野菜復活プロジェクトは、予算額こそ小さなものでしたが、予算がないう半面、我々自身が足で稼ぐほかに、他の事業の合間をぬって行った調査、ヒアリング、研究会の開催、そして本書の編纂など、予算額では表すことができない、予想以上に大変な作業でありました。

しかし、この事業は、担当の我々自身が、それまで知らなかった発見と出会いの連続

となりました。感動できる仕事に巡り合えたことはとても幸せなことでした。

何よりも、登米という地域の奥深さ、郷土の先人の偉大さを改めて知ることができました。

心残りには、当初、計画していた食にまつわる風習の調査まで手が回らなかったことです。家によっては「にんにくを食べてはいけない（植えてはいけない）」といったような言い伝えが残っています。ぜひ、それぞれの地域で、学校で我々の志を引き継いでい

ただければ幸いです。

この事業が、たとえ就職、進学で地域を離れても、変わらず郷土に愛着を持ってもらえる、その一助となればこれほど嬉しいことはありません。

最後に登米市の伝統野菜が末長く愛され、続いていくことを祈念し、あとがきとします。

平成27年2月

登米市産業経済部

ブランド戦略室 職員一同

【参考文献】

●宮城県食生活改善推進委員 編

『宮城の郷土料理』

(昭和51年・宝文堂)

●成瀬 宇平・堀 知佐子 著

『47都道府県・地野菜／伝統野菜百科』

(平成21年・丸善出版)

●佐々木 寿 著

『東北ダイコン風土誌』

(平成23年・東北出版企画)

【発行日】

●平成27年2月20日

ずだね、たねでます。= 地種を探しているの意味