



# 庄内の在来作物

おいしいものいっぱい！「食の都庄内」

# 目次

## 1 在来作物の紹介

### 果菜類

- (1) きゅうり・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 1  
    鶺鴒渡川原きゅうり、外内島きゅうり、與治兵衛きゅうり
- (2) なす・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 2  
    民田なす、沖田なす、萬吉なす
- (3) えだまめ・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 3  
    だだちや豆

### 葉菜類

- (1) ねぎ類・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 4  
    平田赤ねぎ、あさつき、藤島きもど、紫六片、やぐらねぎ
- (2) 葉もの野菜・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 5  
    紫折菜、かつお菜、ちぢみ菜、なつ菜

### 根菜類

- (1) だいこん・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 6  
    小真木だいこん、豊栄だいこん、野良だいこん
- (2) かぶ・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 7  
    温海かぶ、田川かぶ、藤沢かぶ、宝谷かぶ、升田かぶ
- (3) いも、にんじん・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 8  
    からどりいも、きくいも、大滝にんじん

### 山菜類

- (1) うるい、孟宗、月山筍、行者にんにく・・・・・・・・・・ 9

### 穀類

- (1) 米・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 10  
    亀ノ尾、女鶴もち、酒田女鶴、彦太郎糯
- (2) まめ類・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 11  
    黒神、田んぼのくろ豆、らいまめ、赤飯ささぎ

### 果実

- (1) 平核無、伝九郎柿、甲州ぶどう、やまぶどう、  
    せつだ梅、とち・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 12

## 2 資料

- (1) 庄内の在来作物・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 13
- (2) 庄内の産地直売所・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 14
- (3) 産地直売所など詳細・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 15
- (4) 庄内の美味しい農作物ごよみ・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 16

# 在来作物 果菜類 きゅうり

みずみずしく、パリッとした食感が魅力の夏に欠かせない野菜。

庄内の在来きゅうりは、短めですが爽やかな苦味が夏にぴったりで、そのまま生でも漬物でも絶品です。

鶴  
渡  
川  
原  
き  
ゅ  
う  
り



収穫時期

5月下旬～7月下旬

酒田市でのみ作られてきた在来野菜。

来歴は不明ですが、日露戦争従軍兵士が中国東北部から持ち帰ったという説が有力です。

亀ヶ崎地区（旧鶴渡川原）の9名の生産者が栽培しています。

伝統的な栽培方法では、通常のきゅうりのように支柱で支えず、地面に這わせて育てられています。

特徴は、長さ8～10cm、直径3cmで収穫され、短く太く、黒いぼ。苦みが強い。

ピクルスに適した品種群で主に漬物に利用されており、食感がバリバリとし、歯触りが非常に良いと評判です。

“めっちえこきゅうり”の名前で地元産直などで販売しています。

外  
内  
島  
き  
ゅ  
う  
り



収穫時期

5月下旬～7月下旬

鶴岡市街地南部の外内島地区で代々受け継がれてきた在来野菜。

その昔、出羽三山に向かう弘法大師が、このきゅうりでのどの渇きをいやしたという言い伝えから、まぼろしのきゅうりと呼ばれています。

特徴は、長さ15cm前後、直径3cmで収穫され、短く太く、黒いぼ。苦みが強い。皮の色は半白（はんじろ）といい、上半分は淡い緑色で下半分は白っぽい。皮が薄く、水分を多く含み、生で食べるととてもみずみずしい。

収穫量が少なく、日持ちがしないなどの理由から、現在はあまり市場にまわっていませんが、地元の産直や漬物屋などで加工販売されています。

與  
治  
兵  
衛  
き  
ゅ  
う  
り

鶴岡市温海地区小国で五十嵐與治兵衛さんが大正時代に種をもらい受けた門外不出のきゅうり。

特徴は、一般的なきゅうりよりも大きく、長さ20cm、太さ7cm程度、半白で白いぼ。味や香りが濃厚です。

なますやサラグとして食されますが、その他にお盆の精霊馬用として使われることが多いです。

収穫時期

8月中旬～9月中旬

# 在来作物 果菜類 なす

庄内の在来なすは、小型で漬物に適したものの、大型で皮が薄く漬物や焼きなすに適したものなど多種多様です。

民  
田  
な  
す



収穫時期 6月下旬～10月上旬

鶴岡市民田地区で栽培。八幡神社の社殿を作る際、京都の宮大工が京の一口なすの種を携えてきて、このあたりに蒔いたのが始まりといわれています。松尾芭蕉が詠んだ一句。「めずらしや 山をいで羽の初茄子」も有名。藤沢周平作品に何度も登場する。

特徴は、卵型で果皮がかたく、果肉のしまりが良い。手のひらにのるくらいに成長したところで収穫し、浅漬け、からし漬け、味噌漬けなどに加工されます。また、砂糖漬けのお菓子「初なすび」は幸福を招くお菓子として昭和天皇献上御採納品であり、様々な賞を受賞しています。

産直施設などで生のものも購入できます。

沖  
田  
な  
す

沖田なすは、昭和40年代南陽市宮内の篤農家、沖田与太郎氏が窪田なすの畑より見つけました。当時、米沢市内種苗店にて販売しましたが、沖田なすの名前では品種の特徴が伝わらず、売れ行きが悪かったことから薄皮なす、薄皮丸なすと改名し、その後、庄内に伝わりました。



特徴は、巾着型の小なすとして収穫され、皮が薄くやわらかいため一夜漬けや焼きなすなどに最適です。

地元の産直などで販売しています。

収穫時期



鶴岡市湯田川でたった一軒の農家、小田家に門外不出で代々受け継がれ、屋号から命名されました。

特徴は、普通の茄子より大きく、高さ15cm、幅10cm前後。生長しても実の中にほとんど種がありません。アク抜きが必要がなく使い勝手が良い。

希少ですが、地元の産直で販売しています。

ま  
ん  
き  
ち  
な  
す



収穫時期



# 在来作物 果菜類 えだまめ

## 庄内地方におけるえだまめの品種・系統

大豆の未熟な実を枝付きのままゆでて食用にしたことからえだまめという名前と呼ばれるようになりました。いつ頃から食べられていたのか不明ですが、江戸時代にはすでに枝豆売りの姿が見られたそうです。

### だだちゃ豆

収穫時期



今から100年以上も前から栽培が続けられ、庄内の気候や、土壌、よりおいしいものを求めた先人の努力の結晶がだだちゃ豆を生み出しました。明治の後期頃、酒井の殿様が献上されたえだまめの美味しさに「これはどこのだだちゃ（お父さん）のまめか？」と尋ねたことからだだちゃまめと言われるようになったという説があります。特徴は、莢に茶色の産毛があり、くびれも深い。トウモロコシに似た独特の風味と甘み、旨みがある。ひとつのさやに2粒入っているものが多い。鶴岡周辺の土地にあっており、他地域で育てても味が落ちてしまうと言われています。生産地や生産量、収穫時期が限られているため、市場への出回り量も少なく、幻のえだまめとも呼ばれています。



名称	特徴	種皮色	花色	おおよその収穫時期	育成年
舞台だだちゃ	来歴不明。名称は鶴岡市の古い地名による。発芽率や収量が低い。良食味。	黒	白	7/2~8/1	育成年不明
早生甘露	来歴不明。	茶	白	8/1~2	育成年不明
香茶豆	小真木在住の大滝武氏が育成。小真木だだちゃから選抜。	茶	白	8/1~3	育成は終戦直後。かつて余目で栽培。
小真木	来歴不明。名称は鶴岡市の地名にちなむ。減反政策開始(S45)前は早生、中生、晩生の系統があったが、現在は早生のみ。菅原正作氏が小真木だだちゃと早生白山が自然交雑した雑種から選抜。松柏種苗の育成系統。	茶	白	8/5~7	明治30年頃以降から現在に至る。
庄内1号	来歴不明。長四郎など多様な系統がある。	茶	白	8/7~12	1965(S40)年
早生白山	来歴不明。長四郎など多様な系統がある。	茶	白	8/10~12	育成年不明
庄内2号	菅原正作氏が庄内1号と3号の自然交雑した雑種から選抜。松柏種苗の育成系統。	茶	白	8/13~18	1969(S44)年
甘露	来歴不明。	茶	白	8/13~18	育成年不明
白山だだちゃ	白山の森屋初氏が早生の娵茶豆(娵だだちゃ)から晩生変異個体を選抜したのが始まり。自家採種をしている藤十郎だだちゃや市左衛門だだちゃ、伊兵衛だだちゃなどの呼称がある。	茶	白	8/17~25	1907年(M40)に白山だだちゃの元になる系統を選抜。
早生だだちゃ	来歴不明。	茶	白	8/18~22	育成年不明
どんどこ豆	旧温海町峠の山で昔から栽培が続けられていた。戦後一旦栽培が衰えたが、1998年(H10)から復活した。	茶	白	8/中	育成年不明
庄内3号	白山だだちゃから選抜。松柏種苗の育成系統。	茶	白	8/20~25	1965年(S40)
晩生白山	来歴不明。	茶	白	8/20~25	育成年不明
庄内4号	庄内3号の突然変異か、庄内3号と5号の自然交雑した雑種後代から選抜。松柏種苗の育成系統。	茶	白	8/25~31	1996年(H8)に育成、1997年(H9)に発売。
晩生甘露	来歴不明。	茶	白	8/27~31	育成年不明
外内島だだちゃ	来歴不明。名称は鶴岡市の地名にちなむ。	茶	紫	8/30~9/3	育成年不明
金峰だだちゃ	小真木在住の大滝武氏が白山だだちゃから選抜。名称は鶴岡市の地名にちなむ。大粒。多収。	茶	紫	9/1~3	育成は終戦直後。現在は栽培少ない。
平田だだちゃ	鶴岡市内の平田家が育成。平田豆とも呼ばれる。	茶	白・紫	9/1~5	育成年不明
尾浦	大野博氏が選抜。大粒。	茶	紫	9/上	1987年(S62)に配布。
細谷だだちゃ	来歴不明。名称は旧羽黒町の細谷にちなむと思われるが、細谷での栽培歴は不明。	茶	紫	9/上	育成年不明
紫だだちゃ	江戸時代の古文書に記載が見られないことから明治以降に成立したと考えられる。鶴岡市内の赤澤家が保有。大粒。糖度が高い。	茶	赤紫	9/上	育成年不明
庄内5号	平田だだちゃと庄内3号の交雑後代から選抜。松柏種苗の育成系統。	茶	紫	9/10~15	1972年(S47)に育成、1978年(S53)に発売。
晩生だだちゃ	来歴不明。	茶	白	9/10~15	育成年不明
中桶晩生	来歴不明。	茶	紫	9/10~20	育成年不明
彼岸青(赤澤豆)	晩生。			9月彼岸	
庄内7号	櫛引町の阿部農園が平田だだちゃと不明系統の交雑後代を選抜。	茶	白	9/20~25	1995年(H7)か1996年(H8)頃
八里半	来歴不明。名称は美味の意味。1868~1913年に栽培されていたが、現在は不明。	茶	?	8/下~10/上?	育成年不明
茶屋豆	来歴不明。鶴岡市新形町にあった茶屋にちなむ。	茶	紫		育成年不明
大宝寺豆	晩生。				

※ 色塗りの品種・系統はだだちゃ豆生産者組織連絡協議会とJA鶴岡が平成9年から「だだちゃ豆」と定めたもの。

# 在来作物 葉菜類 ねぎ類

赤色が特徴の「平田赤ねぎ」や「紫六片」、かつては冬場の貴重な栄養源であった「あさつき」など、多様な食材が食卓を彩ります。



平田赤ねぎ

収穫時期



酒田市から京都へ荷物を運ぶ『北前船』の往来が盛んだったころ、『最上川』は、日本海と内陸部の経済や文化の交流を担い、米や紅花などを積み込んだ「小鶴飼船」が上り下りしていました。ある時、平田町飛鳥の船着き場に、舟運で大層な難儀を強いられた船乗りと上方商人が立ち寄り、湧き水を飲ませてもらったお礼に赤ねぎの種を置いていったのが平田赤ねぎの伝来とされています。当時、赤ねぎは薬用としても貴重なもので、ねぎ味噌を熱湯に溶いて風邪薬として飲んだり、擦り込んだ赤ねぎを痛み止めとして患部に張り付けたりしていたそうです。

一般的な長ねぎの白い部分が赤くなるのが特徴で、分けつせず一本にまっすぐ伸びた赤ねぎは全国的にも珍しく、平田だけのもの。生で食べると辛みが強く、火を通すとトロツとして甘みが強くなる。地元の産直などで、生のものや加工品も販売されています。

紫六片



約60年前から遊佐町平津新田の池田家で栽培されてきました。当時は家畜の飼料としての利用が多かったようですが、薬効が高く風邪などに効果的であったことから「お婆ちゃんが元気になったにんにく」として代々栽培されてきました。



特徴は、外皮が赤褐色で側球数は6個前後と大玉。にんにくらしいにんにくの味がし、食べたお客さんからの評判は良い。地元産直のほか、JAでも取り扱っており全国にも発送中。



あさつき

収穫時期



野生のものから食用に適するものを選抜して用いられてきました。主な系統は、早生で球数型のバンバ系や、晩生で球重型のジンジ系などがあります。

庄内の冬の味覚として有名で、しゃきしゃきした食感と特有の香りと辛味が特徴。おひたしや酢味噌合えなどにして食べられます。

最近は、健康志向や食の多様化などから関東地方での人気ますます高くなっており、地元以外でも食べることができます。

藤島きもと

収穫時期

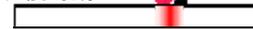


平成15年、鶴岡市藤島地区に自生していたものを偶然発見。他のあさつきよりも根もとの白い部分が大きく肥大しており、辛味が強く、歯ざわりが良いのが特徴。



やぐらねぎ

収穫時期



江戸時代の文献などに記載があり、昔は小規模な栽培があちこちで行われていました。現在は自家用の栽培がまれにある程度。

通常のねぎのねぎ坊主にあたる部分に小さな苗が5~30個程度形成され、通常花はつけない。

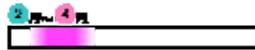
夏の薬味としての利用が多い。

# 在来作物 葉菜類 葉もの野菜

春や夏に少ない葉物野菜。一年を通して多彩な葉物野菜が栽培される庄内には、季節の味を楽しみに心待ちにしている人が数多くいます。

## 紫折菜

収穫時期



紅菜苔に似ており、昭和10年頃我が国に導入されたが広まらなかった。紫折菜は庄内馴化種と考えられています。一部の人には幻のツケナと呼んでいました。現在は、酒田市古湊地区や豊里地区を中心とした砂丘地で栽培されています。

栽培がたいへん難しい野菜で、ハウスでは育たない。また、有機肥料をたっぷり使った畑でないとおいしい紫折菜はできないと言われています。主におひたしとして食べられています。

古湊地区では、地元市場に出荷していますが、調整方法には特にこだわっており、新鮮さが長持ちすると好評。また、栽培期間が秋から春であるため、雑草が生えず害虫の活動がないので、農薬を使用しなくてもすみ安心安全。

## かつお菜

収穫時期



からし菜や高菜などの仲間、小松菜の一種と考えられています。春先、まだ蕾が見えない時期に収穫して茎葉を食べ、魚のかつおの味がするということから、かつお菜という名前が付いたと言われています。

酒田市亀ヶ崎地区でのみ栽培され、3～4月の短い期間収穫し、地元産直やスーパーなどで販売しています。葉もの野菜が少ない時期に収穫するため、酒田の“春の味”として心待ちにしている人が多くいます。ほうれんそうとは違った甘味が魅力で、おひたしや味噌汁の具、けんちんなどの食べ方が美味しい。ハウス栽培ではガチガチした硬い食感になり、甘味が出ないため、露地栽培のものが特に評判です。

## ちぢみ菜



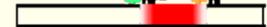
収穫時期



茎立ち菜の一種。一般的ちぢみ菜は丸みを帯びた葉で周囲が縮れているが、当地区のちぢみ菜の葉は周囲にギザギザ状の切れ目があります。かつお菜と同様3月下旬～4月中下旬の春先の極短い期間にしか収穫できない。冬の厳しい寒さを越したものは甘味が強くなるため良品とされ、くせがなく軟らかい。酒田に春の訪れを知らせる野菜のひとつとして有名で、おひたしが絶品です。生産量が少ないが、地元産直や小売店などで販売されています。

## なつ菜

収穫時期



100年以上の歴史があると言われていたが詳細は不明。日本全国でこのアカザ科の不断草が栽培されており、とっちゃ菜、かき菜、いつも菜、しんしょう（信州）菜などと様々な呼び名があります。

夏期の葉菜が不足する時期に収穫できる葉物として重宝されています。自家消費が主体ですが、一部の生産者の中には昔の味を懐かしんで栽培を始める人も増えつつあります。



# 在来作物 根菜類 だいこん

全国各地で栽培されている大根は、栄養価が高く古くから漬物などに重宝されてきました。庄内にも食文化を担ってきた多くの大根が栽培されています。

## 小真木だいこん

収穫時期



鶴岡市日枝地区（旧名：小真木）で大正時代以前より栽培されていますが、来歴は明らかではありません。

特徴は、徳利形の白首だいこんで硬く、辛味が強い。直径は5～6cm、長さは20～25cmと小ぶり。横筋が多い。葉は細く切れ込みがあり、葉の中肋は平たい。肉質硬く、す入りは極めて少ない。苦みがあるので煮物や浅漬には向きませんが、寒風にさらすと甘みが出るので漬物は絶品です。

ハリハリ漬け用に加工して出荷されています。

## 豊栄だいこん (落ノ目大根)

収穫時期



鶴岡市藤島地区落ノ目は豊栄の古い地名。豊栄地区で栽培されていたが、1度は絶滅。復活を期し、豊栄地区などに野生化していた大根の種子を選別。平成23年度に、地域住民の努力により、藤島大根として栽培をスタート。

特徴は、辛味が強く漬物向き。根茎の長さは30cmで直径6cm前後と小さい。肉質は硬く先端が丸みを帯びています。地上に出る茎の断面が三角になる。花の色は通常白だが、赤首のもの花は紫色となります。



## 野良だいこん (ピリカリ大根)

収穫時期



鶴岡市藤島地区添川の西山、中山にて、自生していたものを栽培化。

平成4年に「ピリカリ大根」と商標登録し、熱心な生産者団体がこだわりの栽培を続けています。

特徴は、根茎20cm位、直径2～3cmでひげ根が多く、くさび形の形状、繊維質。ピリッとした辛みをもっています。

主に首都圏のそば屋に出荷され、その独特な辛味や風味が評判となっています。

# 在来作物 根菜類 かぶ

山形県内の在来かぶは全て西洋かぶ由来か東洋かぶとの交雑種です。西洋かぶは肉質が硬く、貯蔵性が良く、甘い。一方、東洋かぶは軟らかく、貯蔵性がなく、甘くないという特徴をもっています。



## 温海かぶ

収穫時期

約330年の歴史があり、天明5年(1785年)に徳川幕府に献上されていた記録が残されています。

シルクロードを経て日本に伝わってきたと言われており、鶴岡市温海の一霞地区のものが有名です。

特徴は、根部外皮は暗紫色、内部は白色。皮は薄く、肉質は緻密でやや硬く、甘みがあります。主に甘酢漬けに加工されますが、生でも販売されています。

## 田川かぶ

収穫時期

鶴岡市田川地区で栽培されている赤かぶ。明治34年以降に田川地区の住民が温海かぶの種を毎年購入し栽培していた。昭和25年頃から地区に嫁いできた女性を中心に自家採種しながら田川かぶの育成が始まりました。

温海かぶに比べて厚みが薄くて円盤形に近い非常に濃い紫色。昭和53年から田川農協で甘酢漬けなどに加工して販売するようになり、焼畑の特徴から『田川100年かぶ』という品名で売られています。

## 焼畑について



焼畑農法は危険を伴うと共に、苦勞も多いですが『焼いて、植える』ことで、美味しく栄養価の高いかぶが作られます。

火で雑菌や害虫を殺すことで農薬を使わずに済み、灰によりカリウムなどミネラルが豊富な土壌になります。

一度焼畑を行った山は地力が回復するまで小豆や大豆など、他の農作物を植えた後、再度杉林とし、何十年もの長い月日を経て再び焼畑として利用することになります。

数々の苦勞を抱えながらも世代を越えて受け継がれてきた焼畑のかぶたちは美味しいだけでは表せない、特別な魅力があります。

## 藤沢かぶ

収穫時期

来歴ははっきりしていませんが、温海地区の峠ノ山からではないかという説があります。種子を譲り受けた後藤さんが焼畑農法での栽培を復活させた、通称「まぼろしのかぶ」。

鶴岡市藤沢地区でのみ栽培されており、特徴は、曲がった根、直径2.5~3cm、長さ10~13cm。

地上部のみが赤く染まり、地下部の皮や内部は白い。皮は薄くパリッとした歯触りがあり、辛味があつて葉の付け根あたりは甘くておいしい。

主に漬物に加工され、地元漬物業者によって販売されています。



## 宝谷かぶ

収穫時期

地元に残る郷土史を綴った『宝谷史』という本には「きぶい夏にはカブラをまけ」という記述が残っています。

鶴岡市櫛引地区の宝谷にて栽培され続けてきた長さ15~20cm位、青首の白い長かぶ。まっすぐに育つことがなく、多くのひげ根があります。

生だと辛味がありますが、煮ると甘みが出て葉も根もトロツとした食感が楽しめます。

消費と生産の拡大を考えて平成18年より鶴岡市櫛引庁舎が主体となり、『蕪主制度』を導入。蕪主総会で、収穫体験をしたりレシピを考えたりと独自の活動を展開しています。



## 升田かぶ

収穫時期

酒田市升田地区で栽培され続けてきたが、現在受け継ぐ人は少なくなってきています。

白い青首の長かぶ。地際付近で腰が曲がったような形になります。

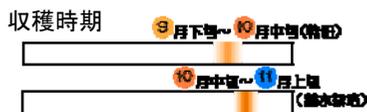
昔は鯨汁や兎汁に入れて食べられていました。生だと硬いですが、火を通すと煮崩れてしまうほど軟らかくなり、甘みが出ます。



# 在来作物 根菜類 いも、にんじん

秋の味覚の根菜類。これから長い冬を迎える庄内では冬の間の貴重な栄養源となります。

## からどりいも (ずいき)



青茎

赤茎

乾燥風景と出荷形体

名前の由来は葉柄も収穫して食べられる意の「柄(カラ)取り」にちなんでいます。根から葉まで捨てることなく全部食べられる里芋の一種で、水田の転作や畑で栽培されています。小芋は来年の種芋にします。

茎の部分の色が庄内の南北で異なり、青茎(酒田・飽海)と赤茎(鶴岡・田川)がありますが、味には違いはないと言われています。

1735年には栽培されており、庄内町添津地区が県内一の生産地となっています。粘土質で畑に足を入れると抜けなくなるほど粘り気の強い土で、地下水の水位が高い土壌が栽培に適しており、その畑では、ねっとりして独特の上品な香りや甘さのある芋に育ちます。

求肥性の強い作物のため、かつては水苗代で栽培されていました。それは肥料をためた苗代に残った肥料を有効活用するために植えた知恵と考えられています。現在は、普通畑で栽培する農家も増えてきています。

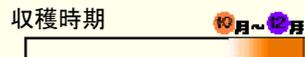
調理例として 葉柄生(おひたし・あえ物・煮物)

葉柄干したもの(納豆汁・お雑煮)

芋(煮物・みそ汁・コロケ・おでんなど)

若い世代にも美味しさをアピールするため、新しい食べ方の研究や、試食販売など積極的な取り組みも行われています。

## きくいも



日本には江戸時代末期に飼料用作物として伝来し、加工用や食用として栽培されたものが野生化したようです。

草丈は1.5~3.0mと大きくなり、菊やヒマワリに似た黄色い花を9~10月につけ、10月末に地中に塊茎を作ります。茎や葉に小さな刺があり、繁殖力がとても強い植物です。

ヤーコンと同じように、漬物などにして一年中食べられます。

塊茎にはイヌリンや各種ビタミン類、ミネラル群、酵素を豊富に含んでおり、血糖値を上げ難くするという点でも注目されています。通常の芋類と異なり、デンプンをほとんど含んでいません。



## 大滝にんじん



鶴岡市小真木の滝武さんが、昭和30年代に東洋系金時ニンジン品種の「金時」から、つくりやすいものを選抜固定しました。昭和40年から昭和56年までは、鶴岡市内の一部の種苗店でも販売されていました。

特徴は、長さ30cmで鮮やかな橙色、逆三角形の形状。

現在は大滝家で自家用に栽培しているのみとなっています。



# 在来作物 山菜類

雪国、山形県庄内地方に春を告げる「山菜」庄内地方では、とれたての山菜の天ぷらやお浸し、名物孟宗汁が食卓を彩ります。

## うるい

別名ギボウシ。庄内で栽培されているものはオオバギボウシとコバギボウシ。内陸地方で栽培されている栽培種の苗を導入したのち、庄内の自生種も含めて食用に向けた系統の選抜利用が進められました。遊佐の系統は葉が小さい、しまりが良い、二次抽苔が少ないなどの優良な特徴があり、藤島の系統はやや葉が大きい、芽が大きい、しまりが緩いという特徴があります。

しゃきしゃきしていてぬめりがあります。お浸しや味噌汁の具などの他、サラダなど生でも食べられます。山菜特有のエグミがなく、灰汁抜きが必要がないので、通常の野菜のように使うことができるため使い勝手が良い。冬の味覚として定着しつつあります。



収穫時期

1月～3月(産地)

4月～5月(産地)



## 行者にんにく



収穫時期

3月下旬～4月下旬

野山に自生していたものを栽培化。昔、羽黒山の修験者たちが食べて、修行に励んだと言われています。にんにくの匂いがすることから行者にんにくと命名され、全国に広がりました。新陳代謝を活発にし、疲労回復、神経の沈静化、血液サラサラなど様々な健康効果があると言われています。

## 孟宗

収穫時期

4月下旬～5月下旬



庄内は季節と共に北上する孟宗の産地の最北の地。西日が当たらず、赤粘土質の湿った土の中でゆっくり育つので、繊維のキメが細かくてえぐみが少なく、良品とされています。谷定、湯田川、早田、金峰山麓一帯のものが有名です。

筍は10日で竹に育つ生長の早さから筍という漢字があてられ、また、孟宗の名の由来は、中国の故事に由来し、病気の母がほしがる筍を雪の中から探し回り、とうとう掘り当てた息子の名前から名付けられたという説もあります。

食用とするのは若芽で、栄養分が吸収できなくなると、根元のいぼが桃色から黒へと変色します。また、乾燥を嫌い、空気に触れると皮が赤茶色から黒くなり、えぐみが増してきます。時間の経過と共に熱をもつので、なるべく早く調理するか冷蔵庫に入れるのが良いとされています。

生で刺身として、また、煮付けや焼き孟宗など、多様な食べ方があります。

## 月山筍

収穫時期

5月下旬～7月上旬

根元が弓なりにまがっていることから、俗称ネマガリタケといいます。本州中部以北の標高の高い降雪地帯に自生していますが、その中でも湿り気のある笹藪と腐葉土で育つ月山のものには特に美味しいと有名です。

また、現在では「高齢になって山に登れなくなっても美味しい月山筍を食べ続けたい。」という思いから、斎藤さんを初めとするJA庄内たがわたけのこの部会で畑での栽培が続けられています。

土壌、気候を考えしっかりと管理された月山筍は筍特有のえぐみもなく、高品質。天ぷらや煮つけ、みそ汁などで食べられます。



# 在来作物 穀類 米

食べられる時期 一年中

実りの秋の米どころ庄内。17年間連続、特Aの「はえぬき」をはじめ、新品種「つや姫」、美味しい米の先祖「亀ノ尾」が生まれた土地です。

## 亀ノ尾

明治時代に庄内町の篤農家阿部亀治によって育成された水稻品種。明治26年、亀治が26歳のとき、山形県は冷害により凶作となりました。あるとき、立谷沢地区の熊谷神社を参拝した際に、冷害の中でも元気に育っている3本の稲穂を発見しました。このいなほを譲ってもらい研究を重ね、ついに明治30年に「亀の尾」が誕生しました。

「亀の尾」は当時の品種の中で冷害や風害、害虫にも強い優良品種となり、明治末から大正にかけて「神力」や「愛国」と並び、米の三大品種に数えられるまじりになりました。

現在の美味しい米の殆どの交配親となり、その優良な形質はササニシキやコシヒカリ、はえぬき、つや姫など多くの品種に受け継がれています。

「亀の尾」自体は、品種改良による進歩から1970年代には栽培されなくなりましたが、昔、亀ノ尾で作った日本酒が素晴らしかったという話を聞いた酒造家が1980年より亀ノ尾を復活させ、日本酒を作ろうと取り組み、商品化されました。このことは漫画化やドラマ化され、広く知られることになり、酒づくりに適した品種として全国の蔵元からも使用されるまじりになりました。現在では、庄内町余目地区小出新田でのみ栽培されています。

また、平成9年から18年には「亀ノ尾サミット」が開催され、全国各地から亀ノ尾で造られたお酒を持ち寄せられました。

## 彦太郎糯

遊佐町富岡の常田彦吉氏が大正13年に選抜育成した品種。コシが強いのに硬くなりやすく、美味しいと東北各県でも多く作られていました。しかし、草丈が140~160cmと長く、倒伏しやすいことが原因で次第に栽培されなくなりました。

平成18年より地元の若手農家が遊佐町の誇りである彦太郎糯を復活させようという取り組みが始まり、以降3名で組合を立ち上げ、栽培を続けています。

できあがった商品は様々なメディアで取り上げられ、少しずつ認知度も上がってきています。また、長い稲は遊佐町の正月行事であるアマハゲの蓑に欠かせません。



## 女鶴もち

酒田市円能寺地区にある良食味の在来の糯稲品種。餅はやわらかくてコシがあり、よくのび、冷めても硬くなりにくい特徴をもっています。この土地でしか育たず、他の土地では食味を損なうと言われていています。その優れた味は酒田市の豪商本間家によって皇室にも献上されていたといわれています。しかし、稲の草丈が高く倒伏しやすいことと、病害虫に弱く、収穫量が少ないため戦後はほとんど栽培されなくなり、平成元年には市内の農家一戸が栽培するだけになってしまいました。

こうした中、農家から「女鶴を復活させたい」という声がかかるようになり、酒田市北平田の円能寺地区では数件の農家により、栽培が再開されました。

収穫された餅米は円能寺地区で経営する餅加工会社で餅や和菓子、赤飯にと加工・販売されています。

## 酒田女鶴

「女鶴もち」の改良品種。酒田市で、新しい特産品の開発を目的とし、平成3年に開設した「庄内バイオ研修センター」で新品種の開発に手掛けることになりました。

試験田で徹底した調査をすすめ、有望な株の選抜・育成を繰り返した結果、本来1メートルほどあった丈の長さを85センチ前後に縮め、収量も大幅にアップさせることに成功しました。平成13年に品種登録されました。

「女鶴もち」のおいしさはそのまま、餅にすれば腰の強い餅に仕上がります。その食感は味わい深く、餅本来の「もちもち感」をいつまでも楽しむことができる評判です。「餅好きをうならせる餅米」で、赤飯にしても美味です。



# 在来作物 穀類 まめ類

食べられる時期 一年中

豆腐、納豆、醤油、味噌、煮豆などなど、栄養豊富で様々な利用ができる豆類ですが、庄内では自家採種を繰り返しながら代々伝えられてきた在来の豆類が数多くあります。

その中には名前もなく、近年の研究により発見され、命名されたものもあります。



## 黒神

地元では長い間、この小粒の青大豆を「青豆」と呼んでいましたが、最近「黒神」と名付けられました。

栽培されている旧余目町には約300年続くきな粉の製粉技術があり、現在も黒神を使った製品を作り続けています。

きな粉にしたものは、見た目が鮮やかで良食味と評判です。

現在は、JAあまるめ管内の跡地域の生産者20数名、栽培面積15haでのみ栽培されており、きなこや豆腐などの加工用として販売されています。



## らいまめ (白ささぎ)

莢が月の形に見えることから月豆 (ゲットウ) という別名もあります。明治時代に渡来しましたが、全国的にはなかなか根付きませんでした。

インゲンマメの仲間ですが、全国的にも稀な小莢品種で、莢はより皮が薄くソラマメをつぶしたような平たい形。

蔓性でよく分枝し、つるは2.5mほどに伸長します。莢の大きさは10~15cm。花色は白。子実およびへその色は白。

煮豆、餡の増量剤、甘煮に利用され、美味しいと評判です。

現在は羽黒町川代、鶴岡市青龍寺や高坂でのみ栽培され、地元産直で販売されています。



## 田んぼのくろ豆

藤島地区や朝日地区で数件の農家が自家消費のために栽培している門外不出の大豆。当初、名前はありませんでした。以前までは、田んぼの畦でよく栽培されていたことから、藤島エコプロジェクトの関係者が『田んぼのくろ豆』と名付けました。

これは、水を大量に必要とする大豆にとって、水不足になることがないことや、大豆が窒素固定して田の畦の地力を維持する効果もあります。

平たく楕円形の黒豆で、大黒様のお歳夜に供えるご飯やなます、正月に供えるけのこ汁 (ごぼう、豆腐など具だくさんのみそ汁) に使われています。

生産者による加工品を産直施設などで購入することができます。



## 赤飯ささぎ

旧鶴岡市や櫛引地区、羽黒地区を中心に古くから栽培されてきました。

あずきは煮ると皮が切れる (胴が切れる=切腹) ことから、忌み嫌われていましたが、この赤飯ささぎはあずきに比べて皮がかたく、煮ても皮が破れなく、武士が縁起を担ぐ意味でも赤飯などに使われてきました。



# 在来作物 果実

庄内の秋の味覚の庄内柿を初め、伝統の甲州ぶどうなど魅力的な果物が数多く栽培されています。

## 平核無

収穫時期



平らで種(核)の無い柿という意味。皇室に献上されたこともあります。

庄内柿を代表する品種です。

明治18年、鶴岡に住む鈴木重光氏が商人から買い取った柿の木に偶然紛れ込んでいた種の無い不思議な柿を見つけました。当時様々な果物の栽培研究をしていた酒井調良氏に託したのが庄内柿の始まりと言われています。

その後、酒井氏は渋抜き方法や出荷など様々な問題を解決し、庄内柿の普及に尽力したことから“庄内柿の父”と呼ばれています。

秋の収穫時期になると庄内一円はもとより、全国で販売されています。

## 伝九郎柿

以前は、庄内南部の温海町、朝日村を除くほぼ全域に広く分布していましたが、平核無柿の普及や、傷みやすく日持ちがしないため、しだいに栽培されなくなってしまいました。しかし、現在は、特産化を目指し、鶴岡市旧藤島町長沼地区の生産者が力を入れて栽培を続けています。

平核無柿に比べてやわらかく、形はイビツですが、甘味が濃厚です。アルコールでは渋が抜けにくいので湯ざわし処理の柿が今でも販売されています。湯ざわしで脱渋すると黒糖のような甘みが出て美味しくなります。

藤島のぼっぼの湯で販売されています。

収穫時期



## 甲州ぶどう

庄内には江戸時代中期、江戸から庄内藩にもたらされましたが、ぶどうの房が垂れさがり様子は武士にとっては『武道が下がる』からといって鶴岡市西荒屋に住む農家に引き継がれました。

鶴岡市旧櫛引町は甲州ぶどうが栽培される北限の土地で、全国的にみても山梨以外の産地はこのみとなっており、昔は冬期の家計の助けにもされていました。

甲州ぶどうはワイン原料に適すヨーロッパ系ぶどうビニフェラ種のオリエント種で、4℃で冷蔵保存すると、生のまま秋から翌年の3月頃まで楽しめます。控え目な香りですが、果肉は柔らかく果汁たっぷり。爽やかな甘さと程良い酸味が特徴的です。

産直あぐりなどで販売されています。



収穫時期



## やまぶどう

開花期は5月下旬～6月で、栽培ぶどうよりも早いという特徴があります。完熟した黒紫の実には酸味と糖度が高く、香りも味も濃密です。

鶴岡市朝日地区では30年以上前から地元の特産にしようとやまぶどうを栽培化し、やまぶどうジュースやワインを作っています。

道の駅「月山」ほか地元お土産店などで販売されています。



収穫時期



## せつだ梅

酒田市旧八幡町芹田地区で見られたと言われています。

種が小さく、実が大きい梅干しや梅ジュースに最適です。



収穫時期



## とち

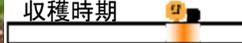
鶴岡市朝日地区行沢(なめさわ)に、江戸時代に植栽されたとちがあります。

種子は苦渋味が強く、アルカリ等で脱渋後、水にさらしてから利用します。

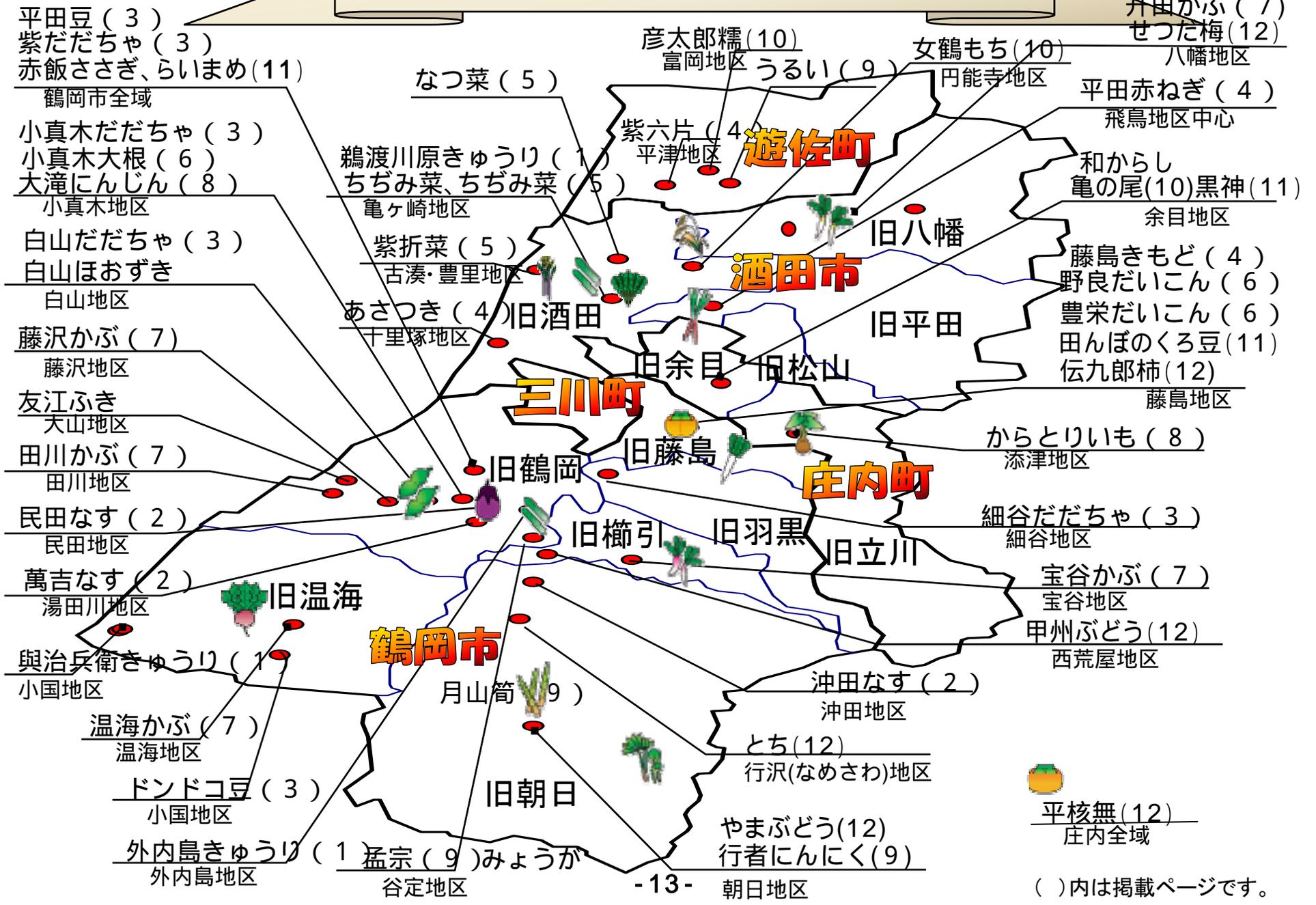
とち餅などに加工され、地元産直や小売店で販売されています。



収穫時期



# 庄内の在来作物



# 庄内の産地直売所



# 産地直売所など詳細

	販売施設名	所在地	電話番号	定休日	営業時間
	全農山形（庄内事務所）	酒田市山居町2-3-8	0234-26-5321		
	J A庄内たがわ（品質管理販売課）	鶴岡市藤島字備中下3-1	0235-64-4972		
	J A鶴岡（特販課）	鶴岡市日吉町3-71	0235-29-2830		
	J Aあまるめ（営業販売部）	庄内町余目字三人谷地21	0234-45-1500		
	J A庄内みどり（みどり販売課）	酒田市曙町1-1	0234-26-5535		
	J Aそでうら（営農販売部）	酒田市坂野辺新田字葉萱112	0234-92-2127		
1	道の駅ふらっと青果物直売所 ひまわりの会	遊佐町菅里字菅野308-1	0234-71-7222	1月1日	9:00~17:30(9/15~3/14) 9:00~18:30(3/15~9/14)
2	農林漁業体験実習館 産直さんゆう	遊佐町吉出字金俣139-5	0234-72-4500	水曜日	8:30~16:30(9/15~3/14) 8:00~17:00(3/15~9/14)
3	産直たわわ	酒田市法蓮寺字茅針谷地130-3	0234-61-1601	1月1~3日	9:00~18:00
4	酒田市直売の会の店 ヨッテネ	酒田市中町1-14-31	0234-24-8371	日曜日	10:00~18:00(3~10月) 10:00~17:00(11~2月)
5	みどりの里 山居館	酒田市山居町1-3-1	0234-26-6222	1月1~3日	9:00~18:00(3~10月) 9:00~17:30(11~2月)
6	食彩工房 いちご畑	酒田市坂野辺新田字古川19-1	0234-41-0283	1月1~5日	9:00~18:00
7	ひらた農作物直売所 めんたま畑	酒田市飛鳥字堂之後83-3	0234-61-7200	火曜日	9:30~18:00(3~12月) 9:30~17:30(1~2月)
8	庄内町農作物交流施設 風車市場	庄内町狩川字外北割97-1	0234-56-3039	火曜日	9:30~18:00(4~10月) 10:00~17:00(11~3月)
9	ぼっぼの湯農作物直売所	鶴岡市長沼字宮前266-1	0235-64-4126	第2木曜日	9:00~21:00 3・11月臨時休業あり
10	四季の里 楽々	鶴岡市藤浪2-93	0235-78-2520	1月1~3日	9:30~18:00
11	物産館 マイデル	三川町横山字堤172-1	0235-68-2500	1月1~2日	9:00~18:00
12	百万石の里 しゃきっと	鶴岡市覚岸寺字水上196-1	0235-29-9963	1月1~5日	9:30~18:00(4~10月) 9:30~17:30(11~3月)
13	J A鶴岡産直館 (白山店、駅前店、のぞみ店)	鶴岡市白山字西野191	0235-25-6633	年末年始	9:00~18:00(白山店) 9:30~17:30(駅前店) 9:30~18:00(のぞみ店)
14	産直もえん	鶴岡市内外島字信州川原47-4	0235-29-7005	1月1~4日	9:30~18:30
15	羽黒 あねちゃの店	鶴岡市羽黒町狩谷野目字宮下149	0235-62-3895	1月1~5日	8:30~18:30
16	産直あぐり	鶴岡市西荒屋字杉下106-3	0235-57-3300	1月1~4日	9:00~18:00(4~10月) 9:00~17:00(11~3月)
17	かたくり温泉ぼんぼ ふれあい市場	鶴岡市熊出字東村157-2	0235-53-3563	第4月曜日	9:00~21:30
18	産直あさひ・ゲー	鶴岡市下名川落合183	0235-58-1455	1月1~4日	9:00~17:00(10/14~3/31) 9:00~18:00(4/1~10/13)
19	農家レストラン キラリ	鶴岡市湯温海字温海川字前田74-1	0235-47-2588	第2・4火曜日	10:00~17:00
20	夕日のあつみふる里物産館 しゃりん	鶴岡市早田戸ノ浦606	0235-44-3211	毎月最終水曜日、 12/31~1/1	8:30~17:30
21	ぼっぼや	遊佐町遊佐字南田筋42-2 (JR遊佐駅舎内)	0234-72-3758	無休	9:00~18:00
22	産直こまぎ	鶴岡市日枝字小真木原88-1	0235-35-0660	無休	9:00~18:00

# 庄内の美味しい農作物ごよみ

※ 在来作物以外の農作物も記載されています。

## 果菜類

作物名	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	取扱農協					
													庄内たがや	袖浦	庄内みどり	鶴岡		
きゅうり													庄内たがや	袖浦	庄内みどり	鶴岡		
なす													鶴岡	庄内みどり	袖浦			
さやえんどう													庄内みどり	鶴岡				
さやいんげん													鶴岡	袖浦				
ミニトマト													鶴岡	庄内みどり	袖浦	庄内たがや		
オクラ													鶴岡	庄内たがや	庄内みどり			
トマト													庄内たがや	袖浦	鶴岡			
かぼちゃ													庄内みどり	袖浦				
パプリカ													庄内みどり	袖浦				
えだまめ													庄内みどり	袖浦	鶴岡	庄内たがや		

## 果実・果実の野菜類

作物名	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	取扱農協					
													庄内たがや	袖浦	庄内みどり	鶴岡		
いちご													袖浦	庄内みどり	鶴岡	庄内たがや		
さくらんぼ													鶴岡	庄内たがや				
アンデスメロン													庄内みどり	鶴岡	庄内たがや	袖浦		
小玉すいか													袖浦	庄内みどり	鶴岡			
ブルーベリー													庄内たがや					
温室メロン													鶴岡	庄内たがや	袖浦			
和なし													鶴岡	庄内たがや	庄内みどり			
ぶどう													庄内たがや					
西洋梨													鶴岡	庄内みどり				
いちじく													袖浦					
山ぶどう													庄内たがや					
庄内柿													庄内たがや	庄内みどり	鶴岡			

## 山菜類

作物名	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	取扱農協					
													庄内たがや	袖浦	庄内みどり	鶴岡		
促成ごめ													鶴岡	庄内たがや				
ふきのとう(自然)													庄内たがや	鶴岡				
うるい													庄内みどり	庄内たがや	鶴岡			
たらの芽(促成)													庄内たがや	鶴岡	庄内みどり			
みず(自然)													庄内たがや	鶴岡	庄内みどり			
ふき(自然)													庄内たがや					
孟宗													鶴岡					
月山筋(自然)													庄内たがや					
わらび(自然)													庄内たがや	鶴岡				
山うど													庄内みどり					
干しぜんまい(自然)													庄内たがや					
行者ごんこく(促成)													庄内たがや					

## 根菜類

作物名	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	取扱農協					
													庄内たがや	袖浦	庄内みどり	鶴岡		
辛味大根													庄内たがや	鶴岡				
生大根													袖浦	庄内みどり				
赤かぶ													庄内たがや	袖浦	庄内みどり	鶴岡		
ぼれんしょ													庄内みどり					
さしも													庄内たがや					
さつまいも													袖浦					
藤沢かぶ													鶴岡					
ヤーコン													庄内たがや	鶴岡				
長しも													庄内みどり	庄内たがや				
白かぶ													鶴岡	庄内たがや	袖浦			
干し大根													庄内みどり	袖浦				

## 葉菜類

作物名	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	取扱農協			
													庄内みどり	鶴岡	庄内たがや	あまるめ
長わぎ													庄内みどり	鶴岡	庄内たがや	あまるめ
小わぎ													袖浦			
みず菜													庄内みどり	袖浦	鶴岡	
ぼれんそう													庄内みどり	袖浦	鶴岡	あまるめ
アスラガス													庄内みどり	袖浦	庄内たがや	あまるめ
アスラ菜													鶴岡	庄内みどり		
長わぎ(軟白)													鶴岡	庄内みどり	庄内たがや	
あさつき													袖浦	庄内たがや	鶴岡	
ブロッコリー													袖浦			
モロヘイヤ													庄内みどり			
みょうが													庄内たがや	鶴岡		
小松菜													袖浦	鶴岡		
娃娃菜													庄内みどり			
食用菊													袖浦	あまるめ		
プチフェール													庄内たがや			
ちぢみ菜													鶴岡			
チンゲン菜													袖浦			

※ その年の気候などにより、販売期間が変動しますので、お求めの際は各施設へどうぞお気軽にお問合せ下さい。

## ご協力いただいた皆様

### 生産者の皆様

五十嵐一雄さん、五十嵐啓子さん、  
池田隆さん・喜代子さん、池田正和さん、  
伊藤大介さん、上野武さん、大滝小菊さん、  
小笠原茂雄さん、奥山京子さん、小田茂子さん、  
小野寺美佐子さん、児玉昭一さん・静子さん、  
後藤勝利さん、後藤博さん、齋藤武さん、  
齊藤睦彦さん、坂善彦さん、佐藤文一さん、  
佐藤由紀さん、澤川宏一さん、相馬大さん、  
富樫孝一郎さん、富樫俊悦さん、富樫秀子さん、  
土門弓子さん、成澤久子さん、祢津恵さん、  
堀芳郎さん、松浦喜一さん・ふみ子さん、  
村上利恵子さん、元木一郎さん

ほか多くの皆様（50音順）

庄内フード・コミュニティさん

江頭宏昌准教授（山形大学農学部）

## 参考文献

山形在来作物研究会誌 S E E D

（山形在来作物研究会）

2003 農耕の技術と文化（農耕文化研究振興会）

米沢地方の特産品「窪田なす」の一考察

（石山忠美）

山形県作物図鑑3（NOSA I、山形放送）

庄内日報

どこかの畑の片すみで（山形大学出版会）

おしゃべりな畑（山形大学出版会）

ふるさとの味（農山漁村文化協会）

地方野菜大全（農山漁村文化協会）

全国の地方野菜

（外食産業総合調査研究センター）

新やまがたの野菜づくり（山形県農業振興機構）

山形の地域特産作物（山形県農林水産部）

地域特産作物の作り方 利用の仕方

（山形県農林水産部）

「食の都庄内」ホームページ

<http://syokunomiyakoshounai.com/>

詳細はこちらをご覧ください！

編集：「食の都庄内」づくり推進会議  
（平成23年9月）

事務局：庄内総合支庁産業経済企画課  
山形県三川町横山字袖東19-1  
TEL 0235-66-4723