

伝承野菜『西又かぶ』 について調査！

西又地区ってどんなところ？

- ・舟形町の西南部に位置し、冬には3mを越える非常に多くの雪が積もる
- ・世帯数8戸、16人の小さな集落
(令和5年1月現在)
- ・半分以上が65歳以上の高齢化率の高い地域



西又地区

西又かぶの特徴

- ・生で食べると、肉質は固く歯ごたえのある独特の触感
- ・熱を加えると、やわらかく甘い
- ・皮も中身も鮮やかな赤色で、食卓の彩りを豊かにする
- ・甘酢漬けが人気で、辛みと食感を楽しむことができる

西又かぶを使った料理

甘酢漬け



サラダ



西又かぶ



©東海林晴哉

くるみ豆



©東海林晴哉

最上地区で昭和20年以前から存在していた野菜や豆類で、今も栽培・自家採種しているものを「最上伝承野菜」と呼んでいます。舟形町では、4つの伝承野菜が世代を越えて受け継がれています。今回は販売を目的とした生産者がいなくなり、幻の伝承野菜となりつつある「西又かぶ」について紹介します。

青黒



©東海林晴哉

長尾かぶ



©東海林晴哉

脈々と受け継ぐ地域の宝

西又かぶは、地域独自の貴重な財産として生産・販売していた森幸吉さんが亡くなられて以降、出荷を目的とした生産者がいなくなった伝承野菜の一つで、鮮やかな赤紫色と大根のような形が特徴的な野菜です。今年度は、西又かぶの存続のために、舟形町農業振興課と県立農林大学校、大山邦博さん(堀内ファーム)の協力体制のもと栽培を行い、これからも西又かぶを生産し続けられる体制づくりを検討しました。

令和5年1月現在で、最上伝承野菜として登録されているものは33品目あり、舟形町には、「青黒(福寿野)」「くるみ豆(福寿野)」「西又かぶ(西又)」「長尾かぶ(長尾)」の4種類の伝承野菜があります。これらは、年々生産者が減少し、生産の継続が危ぶまれています。

現在、市場に出荷される野菜は採算性や効率性を重視したものが多く、地域に根差した昔ながらの食材と食文化が見直されています。最上地域では古くから伝わる在来野菜を「最上伝承野菜」と名付け、地域の大切な宝を守り、振興するために最上伝承野菜推進協議会を設置し、生産者や関係機関が協力しています。

伝承野菜のブランド化



▼問い合わせ／舟形町農業振興課
☎(32)0947

歴史を紡ぐ

つむ

舟形町の伝承野菜

4月 かぶの選抜

前年度栽培したものから、断面の赤みなど西又かぶの特徴が強いものを選抜します。



6月 種とり

黄色い花が咲き、種ができます。選抜したものから種をとります。



西又かぶ栽培の流れ

11月 収穫、調査

種をまいて70~90日を目安に、生育状況の良いものから順次収穫。長さや重さ、色合いなどを調べ、雪室で貯蔵することによって野菜本来の甘味が引立ちます。調査分以外は販売業者や学校給食へ出荷されます。



9月 畑起こし、種まき

平高畝にし、2列に等間隔に2粒ずつ種をまきます。深さは2cm程度。シーダーテープを利用した種まきを行うことで、株間や粒数などの条件をすべて均一にすることができます。



ほかの伝承野菜に興味がある方はこちらをチェック！

最上伝承野菜ホームページ



子どもたちが知ってもらうこと、私たちが食えることができるのは、先人が代々大切に引継いできた種(命)のリレーのおかげです。このバトンを将来につなげていくために、引き続き周知や活動を続けていきます。

町担当者より
栽培の仕方わからず、まさに手探りの状態からのスタートでした。西又地区の佐藤アヤ子さんから種子を譲ってもらい、栽培の方法を教えてくださいました。多くの方々のご協力によって、伝承野菜の継承というテーマのもと、絶えつつある種をこうしてまた栽培・販売につなげることができました。
今後の取組みとしては、販路を開拓し販売すること、学校給食を通して子どもたちに知ってもらうことです。



02



03



大山邦博(堀内ファーム)

01

伝承野菜を絶やさぬように

親から子、子から孫へ

大山邦博さんの考える伝承野菜の重要性とは
雪深い最上地方では、冬の食料を確保するための保存食として、かぶや豆などの越冬用野菜が各地域で栽培継承されてきました。それらは「伝承野菜」や「在来野菜」などと呼ばれ、種まきにはじまり栽培、収穫、種とりまでの一連の作業を毎年行わなければ種が絶えてしまう野菜でもあります。
過去には、それらの野菜は、長くてつらい冬を乗り切るための「命をつなぐための糧」という役割があり、親から子へ何世代にもわたって絶やすことなく栽培が続けられてきました。そして現在、旬を問わず様々な野菜が容易に手に入るようになり、伝承野菜は私たちの前から姿を消しつつあります。
しかし、これらの野菜を「自分の代で絶えさせてはならない」と、自家採種しながら栽培を継承している農家があります。また、この野菜を使って地域

- 01 西又かぶを植えるため平高畝づくり
- 02 舟形小学校で伝承野菜について説明
- 03 交流給食で提供された西又かぶを使ったサラダ(写真左上)

や家庭に伝わってきた伝統の味を継承しているおばあちゃんやお母さんがいます。そして、この野菜が持つ独特の味を新しい料理法により野菜本来の持ち味として活かす料理人がいます。地域の独自性や特徴などの「地域の文化」が消失し、いずれこの地域がなくなってしまう。そうならないためにも西又かぶを次の世代へと継承していきたいと思い、活動を続けています。

