

山形県庄内地方における在来カブの種類とその利用方法

山崎彩香*・江頭宏昌**

*山形大学農学部附属やまがたフィールド科学センター

**山形大学農学部生物資源学科生物機能調節学講座

(平成20年9月18日受理)

Variation and Utilization of Local Varieties of Turnip (*Brassica rapa*) in the Shonai Area of Yamagata Prefecture

Ayaka YAMAZAKI* and Hiroaki EGASHIRA**

*Yamagata Field Science Center, Faculty of Agriculture, Yamagata University,
Tsuruoka, Yamagata 997-0396, Japan

**Section of Bioprocess Engineering, Department of Bioresource Engineering, Faculty of
Agriculture, Yamagata University, Tsuruoka, Yamagata 997-8555, Japan

(Received September 18, 2008)

Summary

Since the 1960's, when Japan had experienced high economic growth, the local varieties of various crops have decreased every year. This is because of the replacement of the local varieties by commercial ones for more profit, change in dietary habits, and aging of cultivators. The local turnip of Yamagata prefecture is an example of such a crop. We investigated the variation, morphological characteristics, cultivation methods, cooking and processing methods, etc., of the extinct and existing local turnip varieties in the Shonai area of Yamagata prefecture by referring to literature and consulting the elderly localites. We gathered information about 13 turnip varieties: 5 existing and 8 extinct. The former comprised 2 long white-type varieties ('Hoya' and 'Masuda'), 2 round red-type ones ('Atsumi' and 'Tagawa'), and 1 long red-type variety ('Fujisawa'). The extinct varieties comprised 3 long white-type varieties (cv. 'Makinodai,' 'Tougenoyama,' and 'Kurasawa'), 2 round white-type ones ('Aosawa' and 'Shimokawa'), and 3 round red-type ones ('Touge,' 'Tachiyazawa,' and 'Kurasawa') resembling 'Atsumi.' The existing red-type varieties are now mostly used for preparing the "amazu-zuke" pickle, while the white-type varieties are used for preparing "sio-zuke" or boiled and consumed. However, the latter are gradually disappearing. Four existing varieties, except 'Masuda,' are cultivated in the southern area of Shonai by slash-and-burn agriculture in order to preserve the good traditional taste. The local turnip seems to be an important crop as some cases of turnips appearing in annual events have been observed, e.g., in "koshogatsu" (15th Jan. of the lunar calendar) and the harvest season.

Key words : morphological characteristics, cultivation, cooking and processing, annual event

I. 緒 言

戦後の高度経済成長期以降、日本各地の在来作物は、経済効率の面から商業品種に置き換えられ、食生活の変化や栽培者の高齢化も加わり、減少の一途をたどりつつある。

山形県では古くから焼畑でカブの栽培が行われ、寒冷な多雪地域における冬場の保存食として人々の食と命を支えてきた。そうした在来のカブについて青葉（1976）は「北国の野菜風土誌」で、山形県内に12系統、そのうち庄内地方に4系統を紹介している。青葉の調査から30年あまり経った現在、県内の在来作物でもその多くは栽培者が高齢化し、存続の危機に瀕している可能性がある。山形県の在来カブの過去と現在の実態について、栽培者や体験者が存命のうちに早急な調査・研究が必要である。

そこで本研究では、山形県内、特に庄内地方でこれまで利用されてきた在来カブについて、その名称、来歴、栽培方法、収穫後の保存や利用方法に関して文献調査と現地での聞き取り調査を行った。

II. 調査方法

鶴岡市立図書館および鶴岡市郷土資料館の蔵書を中心に、山形県内各市町村の市町村史誌など（表1）を閲覧し、庄内の在来カブに関する記述の認められる文献資料の渉猟調査および現地での聞き取り調査を行った。調査地の選定は、主に「北国の野菜風土誌」（青葉，1976）を参考にし、フィールドワーク中に得た情報を補足的に活用した。正確な情報を得るために、1つのカブに対してなるべく複数の人からの聞き取り調査を行い、また、すでに現存していないカブも多いと考えられたので、できるだけ高齢（主に大正から昭和初期生まれ）の人から、カブの特性、来歴、栽培方法、食べ方および保存方法等についての話を聞き取った。

III. 結果および考察

1. 白カブの系統

(1) 宝谷カブ（写真1）

a) 形態的特徴

宝谷カブは、鶴岡市宝谷（旧東田川郡櫛引町）で栽培

される青首の白い長カブである。太さは3cm程度で、長さは大いいもので20cmほどになる。葉は立性で、毛じは少ない。切れ込みは浅く、びわ形の葉で、やや光沢がある。

b) 食べ方

宝谷カブは、煮物および漬物に利用されてきた。煮物の一つ、「蛸煮」は、茶碗に入るくらいの小さなカブを蛸に見立てたところからの命名で、中心の柔らかい葉のみを残してまわりの葉を除き、1本まるごと煮たみそ仕立てのカブ汁である。

また、宝谷を含め庄内では、小正月の頃になると「ドンガラ汁」（一般的には寒鰯汁）を作るが、そこにもこのカブを入れた。以前は、この時期になると、宝谷から生のカブを鶴岡の城下まで売りに行き、換金していた。

鶴岡市黒川（旧東田川郡櫛引町）にある春日神社において、毎年2月に奉納される黒川能のときに、かつては、祭りの当屋になった人が隣村である宝谷にカブを買いに行き、神社に奉納したり、カブ汁にして祭りの際に振る舞ったりしたものだという。

漬物としては、30年ほど前までは、塩漬けが一般的であった。塩漬けに香ばしさを出すため、炒ったダイズを石臼で粗挽きにし、カブと一緒に漬けて食べる工夫もされていた。

c) 栽培方法

宝谷では、焼畑のことをカナと呼ぶ。かつて、カブは、田の畦や炭焼き小屋の脇の斜面を利用したカナで栽培していた。盆前に草を刈り、カナヤキ（火入れ）を行う。火持ちの良いカヤを火種にし、それを使って草に火をつ



写真1. 宝谷カブ（鶴岡市宝谷〈旧櫛引町〉）

表1. 庄内のカブについての記述が見られた文献リスト

タイトル	著者・編集	年代	発行・収録書名・雑誌名
1 「松竹往来」	角田儀右衛門 佐々木作左衛門	1672	鶴岡市史資料編荘内資料集 20 生活文化史料
2 「庄内往来」	矢嶋寿軒	1700	稀観往来物集成 第29巻
3 「出羽国風土略記」	進藤重記	1762	歴史図書社
4 「両羽博物図譜」	松森胤保	1885	酒田市立図書館所蔵
5 「温泉記」	原貞行	1842	鶴岡市史資料編荘内資料集 20 生活文化史料
6 「東北地方の焼畑慣行」	山口弥一郎	1944	恒春閣書房
7 「山形県温海町における焼畑慣行」	佐藤光民	1958	日本民俗学会報1
8 「山形県飯豊山麓の中津川の民俗 中津川水没地区緊急調査報告」	山形県教育委員会	1971	山形県教育委員会
9 「日本の焼畑—その地域的比較研究—」	佐々木高明	1972	古今書院
10 「北国の野菜風土誌」	青葉高	1976	東北出版企画
11 「月山山麓月山沢・四ツ谷・砂子関・ニッ掛の民俗—寒河江ダム水没地区緊急調査報告」	山形県教育委員会	1976	山形県教育委員会
12 「新野菜全書 ダイコン・ニンジン・カブ・ゴボウ—基礎生理と応用技術—」	農山漁村文化協会	1976	農山漁村文化協会
13 「温海町史 下巻」	温海町史編さん委員会	1978	温海町
14 「野菜の地方品種」	野菜試験場育種部	1980	野菜試験場育種部
15 「目で見る荘内農業史」	春日儀夫	1980	エビスヤ書店
16 「野菜」	青葉高	1981	法政大学出版局
17 「神道大系 神社編三十二 出羽三山」	神道大系編纂会	1982	神道大系編纂会
18 温海蕪の由来と課題	佐々木定吉	1983	育種山形談話会記録 第2・3集 (合併号)
19 「焼畑民俗文化論」	野本寛一	1984	雄山閣出版
20 「朝日村史 下巻」	朝日村史編さん委員会	1985	朝日村
21 「温海町の民俗 温海町史別冊」	佐藤光民	1988	温海町
22 「聞き書 日本の食生活全集6 山形の食事」	「日本の食生活全集 山形」編集委員会	1988	農山漁村文化協会
23 「酒田市史 改訂版・別巻」	酒田市史編纂委員会	1989	酒田市
24 「山形県作物図鑑3」	山形放送株式会社	1990	山形県農業共済組合連合会 各農業共済組合等
25 「温海町史 上巻」	温海町史編さん委員会	1991	温海町
26 「西川町史 下巻 近代・現代・民俗編」	西川町史編纂委員会	1995	西川町
27 「鶴岡市史資料編 荘内史料20 生活文化史料」	鶴岡市史編纂委員会	1996	鶴岡市
28 「田川の歴史」	田川村史をつくる会	1996	田川地区自治振興会
29 焼畑と温海カブをめぐる	佐藤光民	1996	山形民俗第10号
30 「山形県庄内地方生活文化研究報告書」	高垣順子ら	1996	山形県立米沢女子短期大学
31 わが国の野菜と文化—ツケナ、カブを中心として—	矢澤進	1997	全集 日本の食文化第4巻 雄山閣出版
32 野菜の系譜	青葉高	1997	同上
33 平成の在来野菜⑤ 荘内日報 平成10年6月20日付	大野博	1998	荘内日報社
34 「山に暮らす 海に生きる」	結城登美雄	1998	無明舎出版
35 「山形県庄内うまいもの」	日向文吾	1998	東北出版
36 「野菜の博物誌」	青葉高	2000	八坂書房
37 「日本の野菜」	青葉高	2000	八坂書房
38 「庄内少年歳時記」	村上文昭	2001	荘内日報社
39 「採集 プナ林の恵み」	赤羽正春	2001	法政大学出版局
40 「都道府県別 地方野菜大全」	タキイ種苗株式会社出版部	2002	農山漁村文化協会
41 「山村集落 少連寺の歴史」	少連寺の歴史編集委員会	2002	鶴岡市少連寺住民会
42 「長野日報選書9 からい大根とあまい蕪のものがたり」	大井美知男 神谷幸洋	2002	長野日報社
43 長野県在来カブ・ツケナ品種の類縁関係	大井美知男 佐藤靖子	2002	園芸学研究Vol. 1
44 「伝統野菜で旬を食べる。」	丹野清志	2003	毎日新聞社
45 「山形在来作物研究会誌 SEED Vol. 1」	山形在来作物研究会	2003	山形在来作物研究会
46 「新版 食材図典 生鮮食材編」	成瀬宇平	2004	小学館
47 「山形在来作物研究会誌 SEED Vol. 2」	山形在来作物研究会	2004	山形在来作物研究会
48 わが国における焼畑および遺伝子型から見た温海カブの位置付け	鎌倉由紀	2004	山形大学農学部卒業論文
49 焼畑研究ノート2—市町村史・郷土史に見る山形の焼畑—	六車由美	2005	東北芸術工科大学東北文化 究センター研究紀要第4号
50 「栃と餅」	野本寛一	2005	岩波書店
51 「山形在来作物研究会誌 SEED Vol. 3」	山形在来作物研究会	2005	山形在来作物研究会
52 「どこかの畑の片すみで—在来作物はやまがたの文化財—」	山形在来作物研究会	2007	山形大学出版会

けていく。播種は盆頃に手で直接行い、その後鍬で土の表面を深さ5cm程度に軽く耕すとともに、カブの種子に覆土して種子を乾燥から守る。収穫は播種してからおよそ60日後の10月上旬から始める。現在では12月10日頃から降り始める雪も、昔は11月10日頃から降り始めたといひ、雪が降り始める前にカブを収穫した。播種後90~100日にもなると、カブに繊維が入り硬くなってしまう。収穫量は、10aあたり700 kg~1tである。宝谷カブはかつて普通畑で栽培する出荷組合もあったが、普通畑ではひげ根が多くなり、出荷のさいにそれを1本1本手作業で取り除く処理に苦労したため、普通畑で栽培する人はいなくなってしまうという。

d) 保存方法

宝谷では、収穫後、5、6本ずつ束ねたカブをワラで囲って積み上げ、ダイコンやネギなどと一緒に冬に備えて保存していた。保存する場所をカブラチボケと呼ぶが、カブをすぐに取り出して食べられるように、家の出入り口のすぐ脇に設けた。カブラチボケに雪がかぶさるので、野菜を入れると長持ちするのだという。カブラチボケは、昭和60年頃まで使われていたという。

e) 採種

宝谷カブの採種については、水苗代の土が肥沃なので、かつてはその土を田の畦に上げ、そこに採種用のカブの種子を播いていたという。現在は栽培したカブの中から良さそうなものを選び、交配しないようにビニルハウスの中に植えなおして種子を採っている。

f) 栽培の現状

宝谷カブは、20年ほど前までは宝谷地区の多くの家で栽培されていたが、数年前には栽培農家が4、5軒に減り、ついには1軒だけになってしまった。そこで、2006年より鶴岡市櫛引庁舎産業課職員が主体となって、「宝谷かぶ蕪主」制度を立ち上げ、「生産者の意欲向上を図るために、食べる人、使う人の開拓を」図るようになった。収穫が体験でき、収穫したカブの一部が分配されるほか、カブ料理を食べる集いにも参加できる。この制度が始まってから宝谷カブの価値が地元でも見直され、2008年から宝谷地区でも5名ほどが再び栽培するようになった。

(2) 升田のカナカブ (写真2)

a) 形態的特徴

鳥海山の南麓、酒田市升田（旧飽海郡八幡町）で栽培される。現地では焼畑のことをカナと呼ぶ。かつてこの

カブをカナで栽培していたことからカナカブと呼んだり、ただカブと呼んだりする。升田のカブは、直径4cm程度、長さ15~20cm程度で、青首のものとそうでないものが混じる。根部（カブの葉のつけ根以下の肥大部分は、組織学的には胚軸および根で成り立っているが、本論文では、簡単に説明するため、その部分を根部と呼ぶことにする）の下部は、やや膨れるものと膨らまないですっと伸びるものがある。カブの肉質は軟らかく、抽根性が大きく、地上部が折れ曲がって地面を這うように成長する。ここ升田では、少なくとも100年以上前から栽培されているようであるが、来歴は不明である。

b) 食べ方

カブは、塩鯨でだしを取り、みそで味付けした前述の「蛸煮」にしたり、漬物にして食べる。

c) 栽培方法

数年前まではカナで栽培されていたが、現在では普通畑で栽培され、収穫は10aあたり700kg~1tである。普通畑の栽培でもカナの時と同じように畝立てをせずに、種子をばら播きにする。播種後は、覆土をすると深すぎるため、木の枝でさとなでる程度である。

d) 栽培の現状

近年まで3軒の栽培農家を確認できたが、2006年には、普通畑で栽培する1軒のみになった。



写真2. 升田のカナカブ（酒田市升田〈旧八幡町〉）

2. 赤カブの系統

(1) 温海カブ (写真3)

a) 形態的特徴

温海カブは、鶴岡市(旧西田川郡温海町)を中心に栽培される紫赤色の丸カブである。収穫に適する大きさは直径7cm、長さ5、6cm程度であるが、放っておくと直径は13cmにもなる。カブは根も肥大するが、特に胚軸部分の肥大の割合が大きく、地面にのるように成長する。カブの内部には、中心部にやや赤い筋が縦に1~数本入るが、そのほかはほとんど着色せず白色である。葉は開張性で、毛じが多く、やや紫赤色を帯びる。切れ込みは浅く、びわ形の葉である。

b) 来歴

「温海カブ」の名が載る最も古い文献は、庄内地方の村々・町々の名物を記した「松竹往来」(1672)である。「庄内往来」(1700)、「出羽国風土略記」(1762)にも記載がある。これらのことから、温海カブは、すでに江戸時代には、庄内の特産物として広く知れ渡っていたと考えられる。

温海カブの来歴については、長野県木曾地方の在来品種(開田カブ、細島カブ、王滝カブ)が岐阜県の本曾紫カブや、この温海カブと遺伝的に近縁である(大井・佐藤, 2002)ところから、戦国時代末期に行われた信濃と庄内の城主の交代に由来する可能性が言及されている(大井・神谷, 2002)が、カブが庄内から信濃へ移動したのか、信濃から庄内へ移動したのかは明言されていない。また、江戸時代以前の来歴の詳細については、今のところ不明である。

c) 食べ方

現在では、その多くが「甘酢漬け」で食べられている。温海温泉の朝市でカブの甘酢漬けを売り始めたのは、昭和40年代前半で、50年代に入るとよく売れるようになり、それが一般的になった。しかし、それ以前は一般に硬い葉を取り、葉つきのままみそに漬け込むアバ漬けを作って食べていた。アバとは、母を指す方言である。アバ漬けは、「みそ3.75kgと食塩0.9Lをすりつぶして水18Lに溶かし、ざるでこした汁の中にカブ120~150kgを入れて重石をのせて」(農文協, 1976)、40日ほど漬け込む食べ方である。

また、温海の中でも鶴岡市越沢(旧西田川郡温海町)では、アバ漬けという言葉を使わず、みそ漬けもあまり

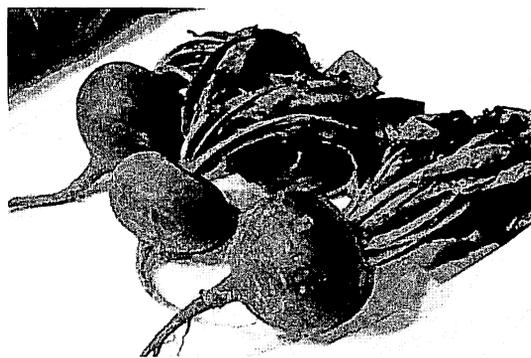


写真3. 温海カブ(鶴岡市一霞<旧温海町>)

作ることがないといい、中心部の柔らかい葉を付けたままの温海カブを、ハクサイの間に挟んで、大きな樽に塩漬けにしたという。ハクサイがカブの薄い赤色に染まって、見た目にもおいしかったという。その他、カブを3日ほど干して糠漬けにしたり(旧温海町湯温海)、千切りにして酢と砂糖でざっと漬ける「ざっさ漬け」と呼ばれる(旧温海町越沢)漬け方もあったという。

なお、カブを漬けるときには、甘みをつけるために柿の果実や皮を加える。きれいに色を着けたいときには、ヤマブドウの絞り汁やその皮あるいはシソの葉と一緒に漬け込む。漬けて春先まで残ったカブは、塩抜きして油炒めやけんちん汁にしたり、そのままカブ汁にしたりした。また春先まで残ったカブを切り干しカブにしてみそ汁の実にしたり(旧朝日村倉沢)していた。

ちなみに、文献の上では、文政3年(1820)に書かれた「喰物」(鶴岡市史編纂委員会, 1996)の中に、「蕪」「蕪汁」「雪蕪」「蕪みそ漬」「たこ煮」「温海蕪」「温海蕪漬」という名称が見られる。それらは陰暦の9月27日から2月20日までの間に食されているが、それによると「蕪」と「温海蕪」が区別されており、別々のカブを示している可能性がある。また、「たこ煮」に関しては、「たこ」と「蛸」が区別して記述されていることから、「カブの煮たもの」と考えられる。先述したように、庄内では昔から、お椀に入るくらいの小さなカブを、葉つきのまま蛸に見立てて煮た「蛸煮」が食されていた。野本(2005)は、温海カブの蛸煮に関して、「蕪が赤いので蛸煮という呼称がよくあった」という聞き書きを残している。

d) 栽培方法

温海カブの焼畑の火入れは地元でヤマヤキと呼ばれる。1軒あたりの火入れの面積はかつてはおよそ15a弱で、親戚などと共同で行った。現在は、ヤマヤキ実践者の高齢化とともに実施人数が減少しているために、1軒あたりの火入れおよび栽培面積は数倍程度に拡大しているケースも見られる。カブの種子は、ハトやコオロギに食べられるので多めに播種し、厚播きにならないように同量の砂と混ぜて播いた。「まだ煙の出ている灰の熱い間に、種子をばら播きする」（佐藤，1996）という報告もあるが、実際の見聞では、地熱はあったが、すでに煙は出ていない段階で種子を播いていた。ただし、昔と違って今では、焼畑の作業人数が減って畑を焼くのに時間がかり、すぐに播くことができない事情もあるという。

栽培の場所としては、東向きから北東向きで、朝日が早くあたり、夕方には早く日の陰るところで、礫を含む砂壤土の傾斜地に良質のカブができるといわれてきた（佐藤，1996）。

カブの収穫量は、10aあたりおよそ1tである。今では出荷のために収穫時期が早くなっているが、本来は11月10日あたりから収穫を始めていた。後述するように、この地域では、旧暦の10月10日を「カブの年夜」と呼び、カブを神棚に供える習慣があるが、新暦に比べおよそ1か月遅れのその日が収穫の目安となっていた。

e) 保存方法

カブの保存は、ハクサイやダイコンと一緒にまとめて、その上にわらや籾殻を十分にかけしておく。冬になればその上に雪が被さり、凍みずに保存ができる。

f) 採種

温海カブの種子は、今から50年ほど前までは、それぞれの栽培地域で自家採種していたことが多かったようである。しかし、一霞以外の人も、「霞（一霞のこと）の種子はいい種子だ」といい、「一霞以外の土地で自家採種を続けると、3年後にはケル（かえる）」といって、そのカブをケリカブラと呼ぶ。「ケリカブラ」とは、本来の温海カブの皮が全て赤紫色になるのに対し、下の方が着色しなかったり、あるいはカブの腰が高くなり（根部の長さが長くなり）、本来のものとは形が変わってしまったものを呼ぶ名称である。

現在販売されている大部分の温海カブの種子は、一霞で採種されたものである（鎌倉，2004）。温海カブの種子の流通が、年代的にどれくらい遡れるのかは実質的に

は不明であるが、鎌倉（2004）によれば、一霞の農家から庄内地方への温海カブの種子流通の歴史は古く、たとえば鶴岡市の丸金修文種苗店では、200年前の創業以来、また弁慶屋でも、120～130年前から一霞の種子を販売してきたという。

一霞におけるカブの採種については、より質のよい種子ができるよう、村の取り決めによって、温海カブ以外のアブラナ科作物を栽培しないことになっている。一霞の人々は、「種子は代々受け継ぐのもの」、「墓を守るようなもの」といい、長い間種子を大切にしてきた。採種は、かつては家の周りの雪囲いの木枠を6月まで残しておき、そこにカブの花茎をかけて干したが、近年ではビニルハウス内に1週間ほど吊るして干したり、床にブルーシートを敷いて、その上に束ねた花茎を並べて乾燥させている。

g) 栽培の現状

山形県内では、鶴岡市（旧西田川郡温海町）一霞を中心に、鶴岡市（旧鶴岡市、旧東田川郡朝日村、同櫛引町、同羽黒町）、酒田市（旧飽海郡八幡町）、庄内町（旧東田川郡立川町）、大江町（西村山郡）、西川町（同前）、小国町（西置賜郡）などで栽培されている。県外では、新潟県村上市（旧岩船郡山北町）で栽培されているほか、大野（1998）によると、昭和40～50年代に流出した種子によって、島根、秋田、岩手、青森の各県などでもかつては栽培されていたという。

h) 年中行事

旧温海町では、旧暦の10月10日をカブの年夜（としや）という。今では1か月遅れの11月10日になっているが、この日には、カブと牡丹餅を神棚に供える。カブは、葉つきの大きな温海カブを、牡丹餅も特別に大きなものを作って供えるという。それには、例えば、「カブ（蕪）が大きくなるように」、「家のカブ（株）がますます繁盛するように」などの願いがこめられている。また、カブの年夜が来るまでに、畑のカブをよその人にあげたり、この日神棚に供えた牡丹餅をよその人にあげたりしてはいけない。それは、自分の家の株が取られてしまうから、といわれている。そして同時に、その日はカブの収穫の始まりを示している。

一霞では、毎年10月にカブの品評会が行われ、多くのカブが並ぶ。首がなるべく細く、赤道面に対して垂直に切ったとき、赤い色素が中心に筋状に入っていて、尻についた根が枝分かれせず、スーッと伸びているものが良

いとされ、そのようなものが品評会で選ばれるという。

i) 手向・立谷沢での栽培

青葉 (1976) は、「庄内地方の山麓地帯には温海カブと変わりのない色カブを作るところが多く、その部落名から手向カブ、立谷沢カブと呼んでいる」と述べている。これらの、手向カブ (鶴岡市羽黒町手向〈旧東田川郡羽黒町〉)、立谷沢カブ (東田川郡庄内町立谷沢〈旧立川町〉) について、現地の人々は「地カブ」とは呼ばず、「温海カブ」あるいは「赤カブ」と呼んでいる。これらのことから、手向カブや立谷沢カブは、温海カブの異名同種と考えることができる。

手向は、出羽三山神社の登り口にある羽黒修験の御師の集落であるが、その祭礼の記録として、江戸時代 (1825) に行われた「大笈酒」(客人を接待する大振る舞い) の「嶋臺」の献立の中に、「温海蕪」という名が出ている (神道大系編纂会, 1982)。祭礼の献立として、昔から手向でこのカブが儀礼食として食べられていたことがわかる。

立谷沢でかつて自家採種をしていた人によると、立谷沢カブは、市販の温海カブの種子で栽培した現在のカブより、若干大きく硬かったというが、そのほかは、色も味も変わらないものだったという。

立谷沢では、焼畑のことをカンノと呼び、30年ほど前は杉の伐採地に火を入れたカンノでカブを栽培していた。盆の頃にカンノヤキ (火入れ) を行う。カブと播種適期が同時期になる野菜をカブの種子と混播し、灰で種子が隠れる程度に耕すカンノウチを行う。その後カブだけを残し、それ以外の苗を普通畑に移植する。このように、初期生育をカンノで過ごさせることによって、良い苗ができるという。ただし、現在同地区では火入れ規制が厳しくなり、普通畑でなければ栽培できなくなっている。

(2) 田川カブ (写真4)

a) 形態的特徴

鶴岡市少連寺など田川地区で栽培される赤カブである。現地では「赤カブ」あるいは「田川赤カブ」と呼ばれる。一見、温海カブによく似ているが、田川カブは今の温海カブよりも扁平で、より色が濃く紫色に近い。また、皮と肉質もやや硬く、根が細く、やや辛みがあるようである。

b) 食べ方

食べ方は、温海カブに似る。みそ汁の実や甘酢漬けが

一般的で、そのほかみそ漬けや粉糠漬けなどにして食べる。粉糠漬けでは、ヤマブドウを漬けてその果汁を加えて色を良くすることもあった。みそ漬けは、温海と同じく、この辺でもアバ漬けと呼び、かつては多く食べられていた。また、カブの辛味を和らげるために、1度熱湯に浸してから漬けるという。

c) 栽培方法

最近では、自家用に家屋の周辺の畑や山の段々の普通畑で栽培が行われているケースもあるが、出荷用に今も焼畑にこだわった栽培が続けられている。焼畑がまだくすぶって熱いうちにカブの種子を散布していた (田川村史をつくる会, 1996)。採種用に選ぶカブは、それほど扁平過ぎず、根が1本で首がなるべく細いものだという。かつては、このカブを近くの湯田川温泉まで背負って売りに行った。

d) 採種

田川では、かつて温海カブを作っており、もとは温海から種子を買っていたが、のちこの地区で採種も行うようになった。田川村史をつくる会 (1996) によれば、昭和45年ころ、鶴岡市農協田川支所の守屋支所長が温海カブの改良に努め、その採種圃を少連寺の農家に委託し、以来、田川固有のカブとして栽培を広め、今日に至っているという。少連寺では、現在も自家採種が続けられている。採種用に選ぶカブは、それほど扁平過ぎず、葉柄の付け根の断面 (首) がなるべく小さく、根が1本で細いものだという。現在の田川カブの栽培者は、自家用のためにカブを栽培する農家を除き、農協から種子を入手している。

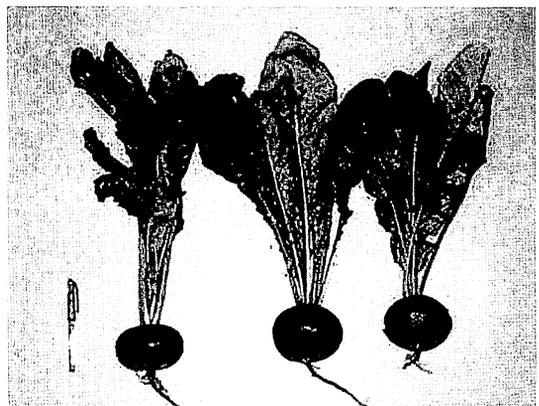


写真4. 田川カブ (鶴岡市少連寺)

（3）藤沢カブ（写真5）

a) 形態的特徴

鶴岡市藤沢で栽培されている。名称は栽培地や言い伝えられている由来地の名前を冠して、藤沢カブ、峠ノ山のカブ、湯田川カブなどと呼ばれてきた。青葉（1976）は、藤沢カブについて、「温海カブとほとんど変わりはない。しかし温海カブに比べると雑ばくで、なかにはかなり長いカブを作る農家もある。品質や使い方も温海カブと同様」だったと報告している。

現在の藤沢カブは、直径3cm、長さ10~12-3cmの長カブで、地上部は紫赤色で、地下部は白く、根の内部も白い丸尻のカブである。葉は、温海カブと同様に毛が多く、草姿は開張性である。根部の皮は薄い。

b) 来歴

藤沢カブは、「温海の峠ノ山から流れてきた」といわれる。そのため、かつては峠ノ山のカブと呼ばれていた。旧温海町小国字峠ノ山で聞くと、昔から、赤カブとしては温海カブを栽培していて、現在の藤沢カブのような細長いカブは見たことがないという。けれども、青首の白い長カブを60年ほど前まで栽培していたということから、これら間で交雑が起こった可能性がある。

また、別の説として、鶴岡市羽黒町手向でかつて栽培されていたカブが、出羽三山修験の山伏の手により、霊山である金峰山に伝えられて、その西麓の藤沢で栽培されるようになったのではないかというものもある。ちな

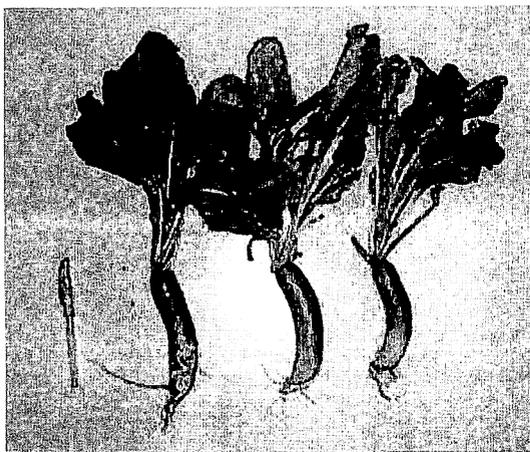


写真5. 藤沢カブ（鶴岡市藤沢）

みに、手向では、先述のとおり、昔から温海カブを栽培していたが、それはかなり雑ばくなものであったようである。特に、手向の執行坂付近では、扁平なカブ（温海カブ）に混じって、地上部が温海カブと同じような色で、地下部が白く、長細いカブが混じって出てきていたという。

なお、この藤沢カブは、今から20年ほど前に一度絶滅しかけたが、昭和の終わりころ、昔からこのカブを栽培し続けてきた藤沢集落の女性に、現在の栽培者がさかかずき1杯程度の種子を分けてもらい、栽培を続けながら採種と選抜を行ってきた。その結果、藤沢カブの形はよく揃い、現在の形に落ち着いてきた。

c) 食べ方

温海カブや田川カブと同じように、今では甘酢漬けにして食べることが多くなったが、かつてはアバ漬けと呼ばれるみそ漬けにして食べていた。アバ漬けの甘味をつけるためにかつては地元でよく栽培されていた伝九郎という在来の渋ガキをカブと同量くらい一緒に漬け込んだという。間引した茎葉は、浅漬けやみそ和えにすることももある。

d) 栽培方法

藤沢カブは、焼畑で栽培される。その焼畑技術については、山崎（2004）が詳述している。現地では、焼畑、焼畑前の草刈り、焼畑の火入れのことをそれぞれヤキハタ、ヤマハライ、ヤマヤキと呼ぶ。7月下旬、丁寧にヤマハライをし、盆前後に行われるヤマヤキまで十分に乾燥させる。収穫したカブはほとんどが販売用に回るので、今ではヤマヤキをすると、初期生育をそろえるために硫酸の細粒と種子を混ぜたものを播く。昔は人手も多く、作業が早く進むため、まだ土の熱い内に種子を播いていた。カブの種が、灰の上でピンピンと音を立てて跳ねていたという。播種してからおよそ45日、早くて10月の初めから収穫が始まる。収穫量は、10aあたり800kg~1tである。

藤沢カブの価値が下がり、温海カブに取って代わられた時代は、温海カブのコオロギ除けとして温海カブを取り囲むように藤沢カブを作っていたという。

焼畑の輪作では、1年目にカブを播き、春になると植林をする。2~3年目には小豆を播き、4年目になるとネギ、ナス、ジャガイモなどを植える。新しく焼いて作った畑をアラドコ（新床）と呼ぶが、このような畑は何を作っても良くできるという。

e) 採種

採種に関して、藤沢では「ソトメ（早乙女）の手足見せるな」と言い伝えられている。ソトメすなわち田植えをする早乙女の手足を見せるなどということで、田植えの時期（5月末）より前にカブの種子は採るものだとされている。そうしないと、カブの格好が悪くなるのだという。カブの種子は、5月の末頃、花茎の先に2、3の花が残っている時に刈り取り、その花茎は、クイガケ（杭掛）と呼ばれるイネを干す時に使われるハザに、イネと同じように掛けて、よく乾燥させた上で採種する。

3. すでに消滅したカブ

(1) 倉沢の白カブラ

a) 形態的特徴

鶴岡市倉沢（旧東田川郡朝日村）で16～20年ほど前まで作られていた白カブである。根幅より根長が少し長く、長さが10cmほどのカブで、ずんぐりしていたという。

b) 食べ方

小正月の日の朝、「お粥のように緩やかに、代々株が繋がるように、譲るように」と、お粥と白カブラのカブラ汁をご先祖様や神様に供え、家族みんなで食べる。カブラ汁は、カブを刻んで油揚げやズーキ（ズイキ）イモと一緒に煮たもので、この時には、いつでも必ず白カブラを使い、温海カブは使わなかったという。白カブラは、そのほかに日常的にも食べたが、茹でて細く千切りにして、胡桃みそや胡桃みそで和え物にした。

c) 栽培方法

倉沢では焼畑のことをナギノと呼ぶ。カブは、ナギノで栽培した。7月のうちに草木を刈って乾燥させ、7月の末にナギノヤキ（火入れ）をする。白カブラのほかに温海カブも作っていたが、それらは同じ畑で栽培していた。

d) 保存方法

冬、土を掘ってわらを敷き、ネズミ除けに杉の葉を入れ、ダイコンやカブを入れたあとで、再び杉の葉、わらを敷いて、雪に埋もらせる。このようにして、ダイコンをはじめ、カブなどを冬の間保存していた。「日本の食生活全集6 聞き書 山形の食事」（農文協、1988）によると、これを大根つぼけ（穴）と呼んだ。

なお今では、ダイコンなどの保存は発泡スチロールの中に入れてするようになっている。

(2) 槇代の白カブラ

a) 形態的特徴

鶴岡市槇代（旧西田川郡温海町）で栽培されていた白カブである。60年前頃まで栽培されていた。太さ8cm、長さ20cmくらいだったという。

b) 食べ方

カテメシ（糧飯）や汁にすることが多く、漬物にすることはなかった。カテメシは、細長いカブを細かく切って、米が炊き上がったら米の足しにそれを入れてかき混ぜた。

やがて生活が豊かになってカテメシを食べなくなった頃から、この白カブラは作られなくなったという。

c) 栽培方法・保存方法

カブは焼畑で作られ、冬期間の保存には、土に埋めて、籾殻をかけておいた。

(3) 峠ノ山の白カブラ

鶴岡市小国峠ノ山（旧西田川郡温海町）で、60年以上前に栽培されていたカブである。青首の白い長カブで、長さは20cmほどだったという。

(4) 青沢カブ

a) 形態的特徴

青沢カブは、酒田市北青沢家ノ前や上青沢南ノ前田（いずれも旧飽海郡八幡町）で、平成5（1993）年くらいまで作られていた白い丸カブである。茎の付け根の部分がへこんでいて平たい。大きさは10cm以上になり、辛味はないという。葉は短く、5個くらいしか束ねることができなかった。

b) 食べ方

カブは、漬物や、囲炉裏で焼いて食べた。ウサギ汁の中にもこのカブが入っていて、柔らかく、とろっとしておいしかったという。

c) 栽培方法

青沢では焼畑をカノと呼ぶが、昭和の終わり頃までこのカノでカブを栽培していた。炭焼きをしている脇に、20～30坪（66～99㎡）の畑を作ったという。8月に入ると、カノを刈り、盆頃畑を焼いて灰が飛ばぬうちに一斉に種子を播く。温海カブと一緒に播いて作っていた。初期成育が良くなるという、カノでは、カブのほかにタイサイ、タカナおよびセイサイを育苗し、普通畑に移植

した。青沢カブの収穫は、11月頃で、雪が積もって、遅くなればなるほどカブはおいしかったという。カノでは、2年目以降、アズキやダイズを作って、それを米と物々交換していた。

d) 採種

種子取り用のカブには、10cm未満で平たく形の良いものを選び、それから種子を採ったという。

e) 保存方法

冬になると、囲炉裏脇の畳の下にある穴倉に米糠を入れ、そこにカラドリイモと一緒にカブを入れ、ネズミが入らないように杉の葉も入れて保存した。また、外で保存する場合は、水が溜まらないように高畝にして、イモやダイコンと一緒に、わらで作った円錐状のもので覆い、さらにその下部を土で覆う。これをタテと呼び、こうして越冬させるとカブをみずみずしい状態で維持できるといふ。

(5) 下川カブ

a) 形態的特徴

鶴岡市下川で50年ほど前まで栽培されていた扁平な丸いカブで、現地では下川カブあるいは白カブラと呼ばれていた。

b) 来歴

現在のところ来歴は不明であるが、新潟の寄居カブの系統かもしれないという元栽培者（75歳）もいる。しかし、それも形態からの見た目の判断で、確固たる証拠は見つからないという。ただ、青葉（2000）によれば、新潟で栽培される寄居カブは、300年の歴史を持つ白い丸カブで、春播きに適しているという。何らかの形で同じ系統が入ってきたという可能性は否定できない。

c) 食べ方

下川カブは、酢の物、みそ漬け、煮物にして食べた。昭和初期、季節託児所に通う子供たちは、お昼のおかずには小さいうちに収穫した下川カブを煮て、串に団子のように3つくらい刺したものを食べていた。これが子供たちのお昼のご馳走になった。また、田植えの忙しい時期の共同炊事では、このカブを使った料理が毎日2～3品は出ていたという。

d) 栽培方法

下川では、春にこのカブを作り、秋に温海カブを作っていた。庄内地方で春播きの在来カブは下川カブのみである。下川カブは、焼畑ではなく普通畑で栽培されてい

た。湯の浜の山すその砂丘地に土地を持っている人が多く、そこでたくさん栽培されていた。水はけが良く、いいカブができたという。砂丘地であるが、下川地区は地下水が高く、鍬で深く掘れば水が出てくるような所である。

播種法は、つぼ播きであった。追肥には山の登り口にある溜ごいに溜めた上澄みを汲み、担い棒で担って、畑まで運んだ。収穫は、5月下旬頃であった。

5月25日の鶴岡の天神祭、6月5日の大山の犬祭りの時にカブを売りに行った。5つくらいずつ縛って、山にしておけば売れたという。また、自転車にリヤカーをつけたり、バイクに荷車を付けたりして、湯の浜の旅館や、近くの七窪や大山まで運んだ。鶴岡・湯野浜温泉間には、1929年から1975年まで庄内交通湯野浜線が通っていたので、この貨車にカブを乗せて運んだという。

収穫したカブは、大山小学校の前にある「田川おみきさん」という八百屋を通し、漬物屋でも売られていたが、年季奉公の人がいなくなり、手がまわらなくなって販売を止めたという。カブを栽培するには、肥料など手間がかかる上、栽培地は車も入れない不便な所で、カブを運ぶのにとっても苦労した。畑もそれほど広くなかったので、輪作ができず根こぶ病が出て、良いカブが採れなくなってしまったという。これらのことが、栽培しなくなった原因の一つといわれている。

e) 採種

種子採りは、婦人会で畑を借りて種子を採り、婦人会に入っている人の中で分け合っていた。

4. 庄内地方の在来カブの系統と用途に関する総合考察

以上の調査を踏まえて、庄内地方の在来カブの系統と用途について、整理ならびに考察を加えたい。

はじめに述べたように、庄内地方を始めとし、山形県、さらに東北地方の在来カブについて、これまで最も詳しい調査を行ったのは青葉であった。「北国の野菜風土誌」（1976）において、青葉は、山形県下の12系統のカブの名前をあげ、そのうち庄内地方のものとして、温海カブ、藤沢カブ、手向カブ、立谷沢カブの、全部で4系統のカブの名前を挙げていた。

青葉の調査から30年あまり経った現在、本調査で確認できたことは、手向カブと立谷沢カブが消滅し、市販の温海カブに置き換わったことである。また、新たに、温

海カブを祖先にもつ田川カブというカブが選抜され、栽培されていることもわかった。

また、青葉は、山形県村山地方の山形市でかつて栽培されていた高湯カブについて、「山形県には、青首の長カブはここだけで作られ…」と述べている。しかし、庄内地方にも、青首の長カブとして、宝谷カブと升田のカナカブが現存し、かつては峠ノ山の白カブラも栽培されていたことが確認できた。またかつて、倉沢・楨代の白い長カブや、青沢カブ、下川カブといった白い丸カブが存在していたことも、新たに確認することができた。

そこで、これまでの調査結果をまとめると(図1)、庄内地方の在来カブ系統は、白い長カブが5系統(宝谷カブ、升田のカナカブ、楨代・峠ノ山・倉沢の3系統)、白い丸カブが2系統(青沢カブ、下川カブ)、赤い丸カブが5系統(温海カブ、手向カブ、立谷沢カブ、倉沢の赤カブ、田川カブ)、赤い長カブが1系統(藤沢カブ)の計13系統が存在したが、そのうち現存しているのは宝谷カブ、升田のカナカブ、温海カブ、田川カブおよび藤沢カブの5系統であり、残り8系統が消滅したといえる。

ちなみに、庄内における在来カブの消失の程度は、山形県下の在来カブを伝える他地域と比べても、特に著しい。その理由として、江戸時代から庄内の特産品であった温海カブの種子が、古くから種苗店によって販売されていたこと、また、ここ近年のふるさと再生の動きや地域おこしの機運で、温海カブが再び注目を集め、その栽培が旧温海町のみならず庄内地方に広く一般化され、旧来の在来カブが市販の温海カブに置き換わったことなどがあげられる。

なお、庄内地方の在来カブについては、近年、温海カブが全国的に著名になったこともあって、赤カブの系統がもともと優位を占めていたように思われがちだが、宝谷カブや升田のカナカブなどの白い長カブの系統が広く分布していたことは注目に値する。実は、岩手県の暮坪カブ(写真6)(遠野市)、秋田県のカナカブ(写真7)(にかほ市両前寺(旧由利郡仁賀保町))、カナカブ(写真8)(由利本荘市飯沢(旧由利郡由利町))など、平良カブ(雄勝郡東成瀬村)、山形県村山地方の高湯カブ(山形市蔵王温泉など)、および新潟県の青首の長カブ(東蒲原郡阿賀町日出谷付近、東京長カブに類似)(青葉、



写真7. カナカブ (秋田県にかほ市両前寺)

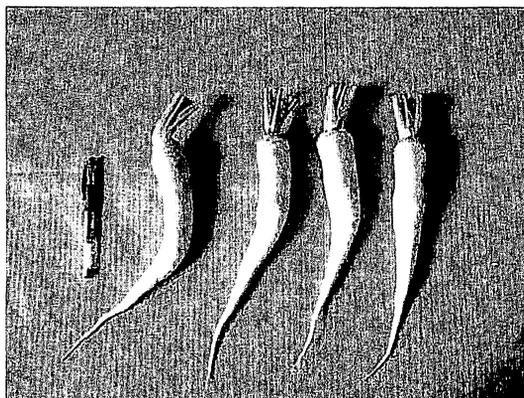


写真6. 暮坪カブ (岩手県遠野市暮坪)

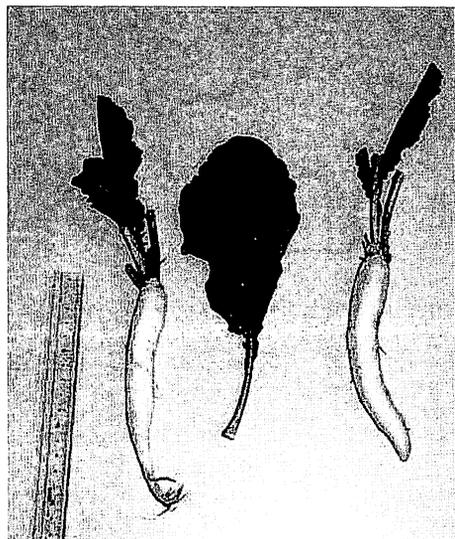


写真8. カナカブ (秋田県由利本荘市飯沢)

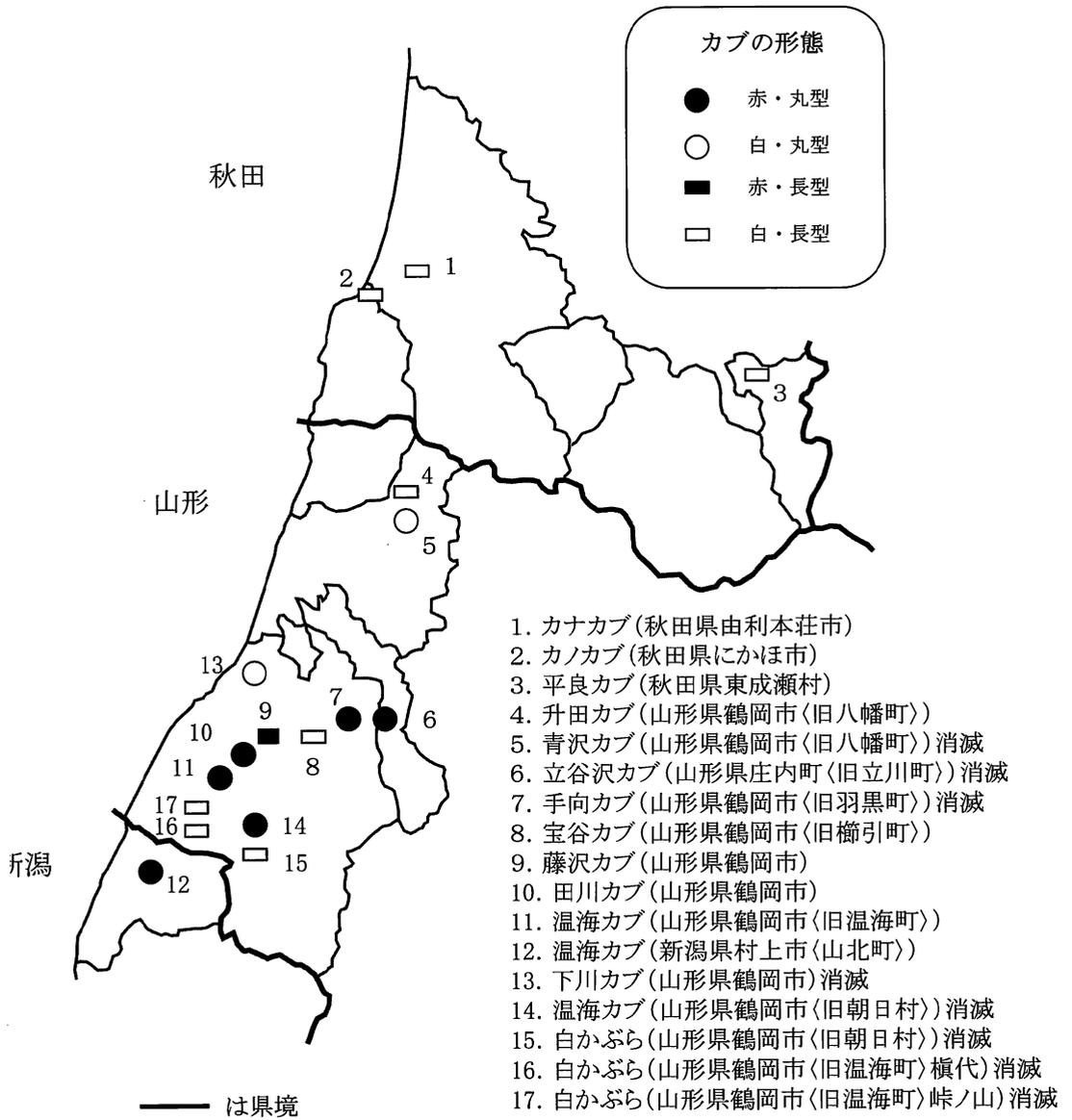


図1. 秋田県南部, 山形県庄内地方および新潟県北部の在来カブの分布

1976) など、山形県の隣接県に白首や青首の長カブが多い。

特に、これらのカブのうち、暮坪カブおよびカナカブ(秋田県にかほ市両前寺)と宝谷カブおよび升田のカナカブとの間には、根部の肥大のしやすさや、カブの腰折れの程度に差はあるものの、根が乳白色で、波打ちが小さく、硬い葉をもち、抽根性が大きいという形態の類似が見られた。つまり、庄内地方の白い長カブは、岩手県および秋田県などに分布する在来の白い長カブときわめて類似し、由来について互いに関連している可能性があるかと推察された。

それに対して、温海カブは、長野県木曾地方の在来品種(開田カブ、細島カブ、王滝カブ)や岐阜県の本曾紫カブと形態形質からみて近縁である(大井・佐藤, 2002)ことや、鶴岡市温海地区や朝日地区の「ヤキハタ」「ナギノ」という焼畑に対する呼称が、飛騨・美濃・越中にかけて分布する「ヤキバタ」「ナギハタ」という呼称(佐々木, 1972)に類似することなどから、その来歴に関して、飛騨から美濃、長野、富山に至る中部山岳地帯のカブと何らかの関係を持つ可能性があると考えられた。

庄内地方の在来カブの食用としての利用方法は多様であり、いずれの系統も、カブがそれぞれの地域で貴重な食材として、さまざまに活用されていたことがわかった。たとえば、漬物や掛け干しなどの保存食、和え物や浅漬、汁などの日常食としてカブは利用されてきた。さらに多雨でも干ばつのある年でも山間地の斜面で作られるカブは収量が年次間で安定しているため、糧物などのいわゆる救荒食としても、在来カブは利用されてきた。春播きの下川カブを除く全てのカブがお盆のころに播種しても生育期間が短く降雪前までには収穫を終えることができるので、その年のコメの豊凶の見通しがつくころに種子を播けば冬期間の食料を確保できたことが、カブが広く栽培されてきた大きな理由であると思われる(江頭, 2007)。

具体的なカブの食べ方については、今回の調査から、宝谷カブのような白いカブは、塩漬けに加工されることが多く、温海カブのような赤いカブはアバ漬けと呼ばれるみそ漬けや糠漬けに加工されることが多かったことが分かった。また、白カブ、赤カブいずれのカブ漬けも、冬の間中食べ続け、春になって酸味が出るようになると、塩抜きして炒めたり、煮たりして食べたという話も聞いた。

ところが、現在では、どのようなカブでも甘酢漬けに加工して食されることが多くなった。特に、温海カブの甘酢漬けは、食されるようになってから30年ほど経つが、今では庄内のみならず全国的にも人気が高い。今や庄内を代表する漬物の1つとして認められたといつてよいであろう。その温海カブの甘酢漬けの漬け方が、他のカブの食習にも影響を与えたのかもしれない。

また、漬物以外のカブの特色ある食べ方には、「蛸煮」という調理法があった。蛸煮を伝えているカブには、宝谷カブ、升田のカナカブ、温海カブなどがあって、白カブ・赤カブに限らず、庄内地方では、広く食されていることが知られた。ちなみに、これまでの調査の結果、この「蛸煮」という食習は、カノカブ(秋田県にかほ市両前寺〈旧仁賀保町〉)や平良カブ(秋田県雄勝郡東成瀬村)を栽培する地域でも行われていて、庄内地方の北に接するかなり広い地域に共通する食べ方であったことがわかった。

なお、カブの用途として、庄内地方ではないが、薬用に用いる事例が知られている。たとえば、岩手県の暮坪カブ(遠野市)は馬産地であったこともあり、馬が怪我をした時に患部をカブの葉で拭いたり、カブの葉には「産後の女性の体内にある悪いものを下す作用がある」といわれ、軒先にカブの葉を吊るして「干し葉」にし、それを風呂に入れて体をこすったりと、長い間薬草としても扱われていた。この薬草としての利用価値こそが、暮坪に在来カブが残った最も大きな理由だったといわれている。ただ、今回の調査において、庄内地方では、暮坪カブのような薬草としての事例は確認できなかった。

年中行事として、在来カブがハレ(日常とは異なる特別な日)の生活のリズムの中に組み込まれていることも見逃せない点であろう。鶴岡市倉沢で、小正月の日にカブラ汁をご先祖様に供えてから家族で食べる例が見られたり、同じく温海地域で、旧暦10月10日(現在は11月10日)を「カブの年夜」と呼んで、カブと牡丹餅を神棚に供える例が見られたりするところには、庄内地方の在来カブが、人々の一年間の暮らしを支える貴重な作物としていかに重要な位置を占めていたかをうかがわせて興味深い。

なお、今回の調査の結果わかったことは、かつて白い長カブは広範囲に栽培されていたのに対し、赤カブは栽培地が限られていたことである。また庄内地方における白カブと、赤カブの関係は、白カブがカテメシのような

日常食という意味合いが強いのに対し、赤カブは色合いの美しさから希少価値を持つものとして扱われてきたように思われる。

現在、全国的に在来作物や郷土食の見直しが行われるようになったものの、庄内地方における在来カブの栽培は確実に衰退している。経済効率を求めて、在来の品種・系統が商業品種に置き換えられたこととともに、栽培者の高齢化や食生活の変化は、在来作物の消失に拍車をかけているという現実がある。

在来作物は、遺伝的多様性をもつ重要な生物資源であるとともに、伝統的な食文化や栽培技術の継承を担う媒体としての機能もある（山形在来作物研究会、2007）。現時点で、あらゆる情報を収集し、保存していくことが、農学はもちろん、民俗学や歴史学の上でも意義があると考えられる。

今後、山形県最上地方、村山地方および置賜地方の在来カブの種類とその利用方法についても、報告していく予定である。

IV. 摘 要

高度経済成長期以降、日本各地の在来作物は、経済効率の面から商業品種に置き換えられ、食生活の変化や栽培者の高齢化も加わり、減少の一途をたどりつつある。山形県の在来カブもその例外ではない。本稿では、山形県庄内地方に現存またはかつて存在した在来カブの種類や特徴、栽培方法、食べ方などについて、文献および聞き取りによる調査を行い、その現状と来歴について報告ならびに若干の考察を試みた。

その結果、かつて白い長カブが5系統（宝谷カブ、升田カブ、楨代・峠ノ山・倉沢の3系統）、白い丸カブが2系統（青沢カブ、下川カブ）、赤い丸カブが5系統（温海カブ、手向カブ、立谷沢カブ、倉沢の赤カブ、田川カブ）、赤い長カブが1系統（藤沢カブ）、計13系統存在したことが明らかになった。これらのうち、宝谷カブ、升田のカナカブ、温海カブ、田川カブおよび藤沢カブの5系統が現存し、残りの8系統は消滅したと考えられた。温海カブなど赤い丸カブのうち、手向カブ、立谷沢カブ、倉沢の赤カブの3種類が、温海カブと異名同種と考えられ、田川カブは温海カブから選抜された系統であることが再確認できた。

庄内地方に白い長カブの系統が広く分布していたこと

は、隣接する岩手県および秋田県南部の暮坪カブやカナカブなどとの形態の類似から、両者の間に類縁性が考えられる。また、温海カブなど赤い丸カブの系統については、形態的な類似や温海、朝日地区でのヤキハタやナギノなどの焼畑呼称の類似から飛騨・美濃・長野・富山に至る中部山岳地帯のカブとの間に類縁の可能性が考えられた。

庄内地方の在来カブの食法は、保存食、日常食、救荒食として多様であり、白カブ・赤カブともに冬期間中食された。白カブは主に塩漬け、赤カブは主にみそ漬けや糠漬けが伝統的な食法だったが、近年、温海カブの流通にともなって甘酢漬けへと変遷してきた。特色ある食法には、蛸煮があり、これは秋田県南部の栽培地域とも共通する。

栽培方法は、砂丘地で普通畑に栽培される下川カブを除いて、焼畑栽培で夏に播種されてきたが、現在、宝谷、温海、田川、藤沢の各地域で伝統的な焼畑栽培が続けられているほかは、おおむね普通畑の栽培に切り替わっている。収穫したカブを冬期間保存するのに、かつては囲炉裏脇の穴倉にしまったり、出入口の傍に藁の囲い（ちぼけ）を作ったりして保存するのが一般的だった。現在は全量収穫して漬物に加工してしまうか、生で販売用に出荷することが多い。

庄内地方南部では、現在も小正月や10月の収穫期にカブに関わる年中行事が行われているところもあり、当地域の暮らしにカブが貴重な作物として位置付けられてきたことがわかった。

謝 辞

本論文の調査・執筆に際して、取材に協力いただいた現地の皆様に、この場を借りて心からお礼申し上げる。

引用文献

- 1) 青葉高 (1976) 「北国の野菜風土誌」 pp.170-182およびp.186. 東北出版企画.
- 2) 江頭宏昌 (2007) 山形県の在来カブ—焼畑がカブの生育と品質に及ぼす効果—。季刊東北学11: 106-116.
- 3) 鎌倉由紀 (2004) わが国における焼畑および遺伝子型から見た温海カブの位置付け。2004年度山形大学農学部 卒業論文.

- 4) 「日本の食生活全集 山形」編集委員会 (1988) 「日本の食生活全集 6 聞き書 山形の食事」, p.258. 農山漁村文化協会.
- 5) 野本寛一 (2005) 「栃と餅」, p.100. 岩波書店.
- 6) 農文協編 (1976) 「新野菜全書 ダイコン・ニンジン・カブ・ゴボウー基礎生理と応用技術ー」, pp.597-603. 農山漁村文化協会.
- 7) 大井美知男・神谷幸洋 (2002) 「からい大根とあまい蕪のものがたり」, pp.32-34. 長野日報社.
- 8) 大井美知男・佐藤靖子 (2002) 長野県在来カブ・ツケナ品種の類縁関係, 園学研1 (4) : 237-240.
- 9) 大野博 (1998) 平成の在来野菜⑤, 庄内日報社, 平成10年6月20日付.
- 10) 佐々木高明 (1972) 「日本の焼畑ーその地域的比較研究ー」, pp.179-207. 古今書院.
- 11) 佐藤光民 (1996) 焼畑と温海カブをめぐって, 山形民俗10 : 90-97.
- 12) 進藤重記 (1974) 「出羽国風土略記」, 歴史図書社.
- 13) 神道大系編纂会 (1982) 「神道大系 神社編三十二 出羽三山」, p.269. 神道大系編纂会.
- 14) 田川村史をつくる会 (1996) 「田川の歴史」, pp.40-41. 田川地区自治振興会.
- 15) 鶴岡市史編纂委員会 (1996) 「鶴岡市史資料編 庄内史料集20生活文化史料」喰物, pp.186-197. 鶴岡市.
- 16) 鶴岡市史編纂委員会 (1996) 「鶴岡市史資料編 庄内史料集20生活文化史料」玄々堂叢書, 温泉記, pp.247-251. 鶴岡市.
- 17) 鶴岡市史編纂委員会 (1996) 「鶴岡市史資料編 庄内史料集20生活文化史料」松竹往来, pp.313-316. 鶴岡市.
- 18) 小泉吉永編 (1998) 稀覯往来物集成, 第29巻「庄内往来」, 大空社.
- 19) 山形在来作物研究会 (2007) 「どこかの畑の片すみでー在来作物はやまがたの文化財ー」, pp.8-32. 山形大学出版会.
- 20) 山崎彩香 (2004) 特集, 山形県庄内地方の「焼き畑ロード」を行く, 4鶴岡市の藤沢カブとその焼畑技術ー後藤勝利さんに聞くー, SEED 2 : 22-27.