

高知県物部村および禰原町における 作物在来種の調査と収集

奥野員敏¹⁾・中西建夫²⁾・瀧田 誠²⁾・岡本和之³⁾
中村幸生⁴⁾・倉島雅史⁴⁾・松本満夫⁵⁾

- 1) 農業生物資源研究所・遺伝資源第一部・植物探索評価研究チーム
- 2) 四国農業試験場・作物開発部・資源作物研究室
- 3) 茨城県農業総合センター・生物工学研究所・普通作育種研究室
- 4) 高知県農業技術センター・遺伝資源科
- 5) 高知県農業技術センター・育種バイオテクノロジー科

Exploration for Collecting Crop Landraces in Kochi Prefecture

Kazutoshi OKUNO¹⁾, Tateo NAKANISHI²⁾, Makoto TAKITA²⁾, Kazuyuki OKAMOTO³⁾,
Yukio NAKAMURA⁴⁾, Masasi KURASHIMA⁴⁾ and Mitsuo MATSUMOTO⁵⁾

- 1) *Laboratory of Plant Genetic Diversity, Department of Genetic Resources I, National Institute of Agrobiological Resources, Tsukuba, Ibaraki 305, Japan*
- 2) *Laboratory of Industrial Crops, Department of Crop Breeding, Shikoku National Agricultural Experiment Station, Zentsuji, Kagawa 765, Japan*
- 3) *Crop Breeding Laboratory, Plant Biotechnology Institute, Ibaraki Agricultural Center, Mito, Ibaraki 311-42, Japan*
- 4) *Genetic Resource Section, Kochi Agricultural Research Center, Nangoku, Kochi 783, Japan*
- 5) *Plant Breeding and Biotechnology Section, Kochi Agricultural Research Center, Nangoku, Kochi 783, Japan*

Summary

The exploration mission was undertaken in Monobe-mura and Yusuhara-machi in Kochi prefecture from November 15 to 18 in 1993, in collaboration with Shikoku National Agricultural Experiment Station and Kochi Agricultural Research Center. A total of 85 seed samples which belong to 13 plant species were collected during the exploration. Seed samples collected include 17 of soybean (*Glycine max*), 16 of maize (*Zea mays*), 12 of azuki bean (*Vigna angularis*), 11 of kidney bean (*Phaseolus vulgaris*), 7 of common millet (*Panicum miliaceum*), 6 of foxtail millet (*Setaria italica*), 4 of sorghum (*Sorghum bicolor*), 3 of barnyard millet (*Echinochloa utilis*), 2 of pea (*Pisum sativum*), 1 of scarlet runner bean (*Phaseolus coccineus*), 1 of broad bean (*Vicia*

faba) and 1 of *Vigna angularis* var. *nipponensis*. Landraces of soybean varies in the colors of seed coat which are yellowish white, pale green, green, reddish brown and black. They have been cooked with soybean sause and sugar, and processed to produce “tofu” (soybean cake), “miso” (soybean paste) and “shoyu” (soybean sause). There are two different groups of maize which are named “yashiki(house)-kibi” and “yama(mountain)-kibi” in Yusuhara. Corn powder (“konko”) which is made from roasted mature seeds is a peculiar confectionery in this region. Landraces of kidney bean cultivated in Monobe and Yusuhara have nine different names based on its characteristics and usage. Young pods of kidney bean are used as fresh vegetable and its mature seeds are cooked for home use. Most of landraces in common millet, foxtail millet and sorghum are characterized by glutinous endosperm. Their grains are ground and mixed with glutinous rice to cook “mochi” (rice cake). During the explorations in 1992 and 1993, it was recognized that the farmers in Kochi prefecture have maintained their own seeds of landraces of cereals and food legumes.

KEY WORDS : Kochi prefecture, plant germplasm, landraces, exploration, collection

1. 目的

地域に特有な環境に適応し、長い間栽培され続けている在来種のなかには、将来の作物育種にとって貴重な遺伝資源が含まれている。しかし、収益性の高い作物や改良品種の普及などによって、国内における在来種の栽培は急速に減少しつつある。そのため、在来種の栽培状況を調査し、遺伝資源として収集・保存することは緊急な課題である。農業生物資源研究所植物探索評価研究チームでは、これまでに岩手、秋田、山形、福島、新潟、茨城、長野、徳島、高知、鹿児島および沖縄県において作物在来種の調査と収集を行ってきた。

山と溪谷によって隔てられた四国地方の中山間地では、急峻な傾斜地を利用して小規模な農業が営まれている。このような地域では地理的な隔離が進み、独特な作物在来種が分化していることが期待される。そこで、1992年から四国地方での調査活動を開始した。1992年には、徳島県祖谷地方および高知県の吉野川と仁淀川流域を探索し、雑穀類と豆類を主体に54点を収集した¹⁾。1993年は、高知県北東部の物部村と北西部の檮原町を対象に、作物在来種の調査および種子の収集を行う。

2. 方法

1993年11月15日から18日、高知県香美郡物部村神池、岡ノ内および別役、高岡郡檮原町広野、六町、坂本川、茶屋谷、本谷、富永および越知面において調査を行った。探索ルートと調査地点を Fig. 1 に示す。



Fig.1 The route of exploration for collecting crop landraces in Kochi prefecture.
高知県における作物在来種の調査経路

11月15日、土讃線の土佐山田駅にて、四国農業試験場（香川県善通寺市）および高知県農業技術センター（高知県南国市）からの探索メンバーと合流した。同日は物部村神池地区の農家を訪問した。翌16日は宿泊地の別府峡温泉から国道195号線を高知市方面に南下し、その途中から山沿いの道に入り物部村岡ノ内および別役地区を調査した。物部村での調査を終え、高知市、土佐市、須崎市および東津野村を經由して橋原町に到着した。

11月17日、橋原町の中心部から西北に向かい、同町橋原西および四万川地区の広野、六町、坂本川、茶屋谷、本谷および富永の農家を訪れた。18日、橋原町の中心部から北上し、同町越知面地区を調査した。

この間の全行程を車で移動し、走行距離は約430kmであった。現地で購入した情報を参考にして雑穀類や豆類を栽培する農家を訪問し、作物の栽培状況や利用法について聞き取り調査を行うとともに、種子の分譲を受けた。

3. 在来種の栽培状況と収集材料の特徴

今回の探索調査によって13種85点の遺伝資源を収集した（Table 1）。収集材料はダイズ (*Glycine max*) 17点、トウモロコシ (*Zea mays*) 16点、アズキ (*Vigna angularis*) 12点、インゲンマメ (*Phaseolus vulgaris*) 11点、キビ (*Panicum miliaceum*) 7点、アワ (*Setaria italica*)

6点, ソルガム (*Sorghum bicolor*) 4点, ソバ (*Pagopyrum esculentum*) 4点, ヒエ (*Echinochloa utilis*) 3点, エンドウ (*Pisum sativum*) 2点, ハナマメ (*Phaseolus coccineus*) 1点, ソラマメ (*Vicia faba*) 1点, ヤブツルアズキ (*Vigna angularis* var. *nipponensis*) 1点であった。以下に, 物部村と禰原町における作物在来種の栽培状況と収集材料の特徴を述べる (Table 2)。

Table 1 The number of seed samples collected in Monobe and Yusuhara of Kochi prefecture
高知県物部村および禰原町において収集した遺伝資源

| 植物名 | 学名 | 物部村 | 禰原町 | 計 |
|----------|-----------------------------|-----|-----|----|
| 〔穀類〕 | | | | |
| トウモロコシ | <i>Zea mays</i> | 6 | 10 | 16 |
| キビ | <i>Panicum milliaceum</i> | 2 | 5 | 7 |
| アワ | <i>Setaria italica</i> | 5 | 1 | 6 |
| ソルガム | <i>Sorghum bicolor</i> | 1 | 3 | 4 |
| ソバ | <i>Fagopyrum esculentum</i> | 2 | 2 | 4 |
| ヒエ | <i>Echinochloa utilis</i> | 3 | 0 | 3 |
| | (小計) | 19 | 21 | 40 |
| 〔豆類〕 | | | | |
| ダイズ | <i>Glycine max</i> | 8 | 9 | 17 |
| アズキ | <i>Vigna angularis</i> | 3 | 9 | 12 |
| インゲンマメ | <i>Phaseolus vulgaris</i> | 4 | 7 | 11 |
| エンドウ | <i>Pisum sativum</i> | 1 | 1 | 2 |
| ベニバナインゲン | <i>Phaseolus coccineus</i> | 0 | 1 | 1 |
| ソラマメ | <i>Vicia faba</i> | 0 | 1 | 1 |
| ヤブツルアズキ | <i>Vigna angularis</i> | 0 | 1 | 1 |
| | var. <i>nipponensis</i> | | | |
| | (小計) | 16 | 29 | 45 |
| 総計 | | 35 | 50 | 85 |

(1) 物部村神池地区

高知県の東北部に位置する物部村には, 標高350~500mの山合いに農家が点在する。大橋地区にある「ふれあいプラザ」前には, 近郊の農家で生産される雑穀類や豆類が売られていた。そこで得た情報を参考に, 神池地区の生産農家を訪れることにした。神池地区ではなだらか

な斜面を利用して農業が営まれている。

農家ではトウモロコシ、アワ、キビなどの雑穀類を栽培していた。“トウキビ”と呼ばれているウルチ種のトウモロコシは、かつては味噌や醤油の原材料に利用されていたが、現在は焼くかゆでて食用にされている(930101, 930102)。トウモロコシを挽き割りにする習慣はないとの話であった。果皮が紫色や紫黒色のモチ種のトウモロコシは、“モチキビ”と呼ばれている(930104, 930105)。この呼称は昨年調査した徳島県や高知県の他の地域と同じであり¹⁾、ゆでるのが一般的な利用法である。モチ種のアワは霜が降りる前に収穫されることから、“シモカツギ”と呼ばれていた(930106)。アワ餅に調理されるか、アワ2割とモチ米8割を混ぜて餅になる。キビは“コキビ”と呼ばれ、餅や赤飯を作るのにモチ米と混ぜて使われている(930107)。ソバは麺や饅頭の原料である(930115)。かつては晴天の時に限って、そば麺を作ったとのことであった。

神池地区で栽培されていた豆類はアズキ、ダイズ、インゲンマメである。アズキの利用法は赤飯、餡および羊羹である(930108)。収集したダイズの種皮色は黄白(930109)と赤茶(930110)の2種類であった。黄白色のダイズは自家製の豆腐に使われていたが、現在では煮豆用である。昔は茶色のダイズを用いて醤油を作っていたというが、現在は煮豆と煎り豆に使われている。インゲンマメの呼び名は“フロウマメ”(930111)、“ギンプロ”(930112, 930113)、“ニドプロ”(930114)と多彩である。若莢を野菜として利用するか、完熟種子を煮豆に用いている。ニドプロとは年2回栽培できることを意味する。また、これらの地域では嫁入り道具の一つとして、作物の種子を持参する習慣がある。アズキとインゲンマメの種子は、農家の主婦が嫁入りの折に持参し、その後作り続けているものであった。

(2) 物部村岡ノ内および別役地区

岡ノ内および別役(べっちゃく)地区では、急峻な斜面に農家が居を構えている。傾斜地に植えられているユズが農家の主要な収入源である。収穫したユズを搾り汁にし、ぼん酢の原料として業者に引き取られる。11月中旬はユズの収穫時期であったが、その作業は大変な重労働であるように思えた。農家周辺の斜面には、あたかも見本園であるかのように多くの種類の作物が小面積ずつ作られていた。それらの中には、アワ、ヒエ、ソルガム、ソバなどの雑穀類、アズキ、ダイズ、エンドウなどの豆類が含まれていた。

岡ノ内地区の農家でヒエ、ソルガム、トウモロコシの種子を収集した。20年前に収穫したヒエの種子を貯蔵し、必要に応じて食用としている(930116)。蒸したヒエを干してから精白し、米と混ぜて炊く。“ムシビエ”の呼び名は利用法に由来している。ソルガム(モチ種)は“タカキビ”と呼ばれ、モチ米と混ぜて餅にする(930117)。トウモロコシは神池地区と同様に“トウキビ”と呼ばれ、焼くのが一般的な調理法である(930118)。

平家の末裔が暮らすという別役地区では、アワ3点、ソバ1点、ヒエ1点、トウモロコシ1点を収集した。モチ米にモチ種のアワを3～5割混ぜて餅にする(930124)。モチ種やウルチ種のアワを米に混ぜて炊くこともある。また、白粒のアワは“ムコダマシ”と呼ばれている(930125)。この呼び名は、お嫁さんがモチ種のアワをモチ米であるかのように、お婿さん

を騙したことに由来する。騙された振りをして食べているお婿さんと、その姿を訝しげに見つめているお嫁さんの光景を連想させる。ソバは旧盆以降に播種され、**麵や餅**（ゆねり餅）に使われている（930130）。ウルチ種のアワ（930131）とヒエ（930132）は、米とともに炊いて食べられている。

岡ノ内および別役地区ではダイズ、アズキ、エンドウが作られていた。ダイズの種皮色は黄白（930119,930128）、緑（930120,930127）、赤茶（930122,930126）と変異に富む。かつては豆腐、味噌や揚げが作られていたが、現在の主な調理法は煮豆である。アズキは餡、赤飯、ぜんざい用である（930121,930123）。

（3）構原町構原西および四万川地区

構原町は高知県西北部に位置し、愛媛県との県境に隣接する山合いの町である。構原町の市街地から北西に向かい、構原町構原西地区の広野、四万川地区の六町、坂本川、茶屋谷、本谷および富永の農家を訪問した。これらの地域の標高は約400～600mである。

農家はトウモロコシ、キビ、アワ、ソルガムおよびソバを栽培していた。ウルチ種のトウモロコシは“ヤマキビ”（930141,930154），“ヤシキビ”（930143,930155,930162），“ハンシロ（ヤマキビの別名）”（930165）と呼ばれている。ヤマキビとヤシキビは隣接して栽培されていることが多かった。農家の説明によれば、ヤマキビは粒が真っ直ぐに規則的に着くが、ヤシキビの着粒はヤマキビにくらべて不規則なのが特徴である。筆者らが穂を一見してどちらに属するのかを判断することは困難であったが、農家の方々は2種類のトウモロコシを明確に分けて栽培している。独特な加工法は煎った種子を粉に挽いた“こん粉（こ）”である。これに砂糖を混ぜて食べる。ある農家で自家製のこん粉のもてなしを受けた。その伝統的な食べ方はスプーン2、3杯のこん粉を口に含んだまま、ついで砂糖を口に入れる。その味は麦の粉で作った“はったい粉”に似ている。こん粉にはヤマキビの方が適しているとの話であった。モチ種のトウモロコシ（モチキビ）やキビ（コキビ）やアワは、モチ米と混ぜて餅にするのが一般的であるが、キビだけで餅を作るという農家もあった。ソルガムは他の地域と同様に“タカキビ”と呼ばれていて、モチ種が作られていた。その利用法はモチ種のトウモロコシ、キビやアワと同じである。

また、アズキ7点、ダイズ6点、インゲンマメ4点、ベニバナインゲン1点、エンドウ1点、ソラマメ1点を収集した。収集したダイズの種皮色は、黄白（930137,930142,930152）、淡緑（930159）、赤茶（930164）および黒（930153）である。黒色のダイズを“クロダイズ”と呼ぶ以外は、種皮色の特徴を表す呼び名は使われていない。煮豆用の他には味噌や豆腐用になる。インゲンマメは“アキマメ”（930138），“シロマメ”（930145），“マメ”（930148），“サヤマメ”（930157）のような多様な呼び名をもつ。インゲンマメの用途は若莢と煮豆である。アズキは餡、ぜんざい、赤飯に使われている。“ウスイ”という呼び名をもつエンドウ、ベニバナインゲンおよびソラマメは煮豆用に栽培されていた。

（4）構原町越知面地区

構原町の中心部から愛媛県に向かって北上し、標高約500～700mにある越知面地区の農家

を訪問した。急峻な傾斜地には雑穀類や豆類が栽培されていた。

ヤマキビ (930177) とヤシキキビ (930178) の2種類のトウモロコシを収集した。焼く、挽き割りにして米と炊く、こん粉にするなどの利用法がある。キビは四国の他の地域と同様に“コキビ”という呼び名をもち、モチ米と混合して餅を作るのに利用されている (930182, 930183)。

栽培されていた豆類はダイズ、アズキ、インゲンマメである。種皮色が黄白 (930170)、赤茶 (930176) および黒 (930171) のダイズを収集した。煮豆が主な調理法であるが、焼酎漬けにした黒色のダイズは咳止めに効果があるという (930171)。アズキ畑に隣接したダイズ畑で、アズキの変種であるヤブツルアズキを収集した (930173)。インゲンマメの呼び名は“ササゲマメ” (930179) と“ササゲ” (930180, 930181) である。種皮色には茶、薄茶および紫と白の斑の変異があり、煮豆用として作られている。

4. 所感

昨年、徳島県祖谷地方と高知県の吉野川や仁淀川流域を探索した。四国地方における初めての探索であったが、四国農業試験場や地元の農業改良普及所の方々の多大の協力があり、効果的な調査と遺伝資源の収集を行うことができた。しかし、10月は豆類の収集には早すぎたこと、調査地間の移動に時間がかかったことなど、調査の時期、期間、地域の選定に再検討を必要とした。

今年の第2次調査では、昨年多くの雑穀類や豆類の遺伝資源を収集できた高知県を選定し、四国農業試験場や高知県農業技術センターの共同探索メンバーの方々と時期やルートについて検討した。その結果、11月中旬の4日間、高知県香美郡物部村と高岡郡禰原町において、作物在来種の栽培状況の調査と遺伝資源の収集を実施することにした。物部村や禰原町では、今でも雑穀類や豆類の在来種を栽培している農家が多い。ダイズとインゲンマメの形状や種皮色には大きな変異がみられた。作物の呼び名も多種多様で、その語源は品種の特徴や利用法に由来することが多い。インゲンマメは9種類の呼び名をもっていた。“アキマメ”を除くと、物部村と禰原町ではインゲンマメの独特の呼び名が使われていた。2年間の高知県における探索によって、総計16種123点の遺伝資源を収集できた。このような経験を通して、四国地方には現在でも作物の遺伝的多様性が保全されていることがわかった。今後、高知と愛媛の県境沿いの山間部での調査を計画するつもりである。

今回訪問した地域の農家では高齢者が多く、若年層の離農による深刻な後継者不足に直面している。ある地区では数軒の農家が残るだけで、しかも70才を越える高齢者が作物在来種とその利用法を継承している。早急に調査と収集を行う必要があると痛感した。

5. 謝辞

今回の探索調査でも、多くの方々に大変にお世話になった。時には働く手を止め、作物やその利用法についてお話を伺った。「冷夏のため収穫量が少なくて・・・」と言いながら、

「どうぞお持ち下さい」と貴重な種子を分けていただいた。

物部村神池の岡本慶亀さん、三枝千代喜さん、山本進・登志ご夫妻、門脇梅子さん、物部村岡ノ内の伊井弘さん、伊井阿良芳さん、物部村別役の小松正登さん、小原照子さん、小原徳一さん、禰原町広野の中越正子さん、明神春美さん、東文子さん、禰原町六町の永橋正明さん、禰原町坂本川の広瀬叶方さん、広瀬三郎・フサエご夫妻、禰原町茶屋谷の津野一義さん、中岡康乃さん、中岡定久さん、広瀬ヤスエさん、禰原町本谷の松浦繁雄さん、禰原町富永の中平由和さん、永山義潔さん、禰原町越知面の岩本源一さん、岩本義男さん、岩本峰晴さん、又川政時さん、竹倉冬野さんの皆さんに、この紙面を借りて厚くお礼申し上げます。また、高知県農業技術センターの中村幸生遺伝資源科長を通じて、後日雑穀の種子を送っていただいた、物部村笹の森安宮春さんに深謝の意を表します。

6. 引用文献

- 1) 中山博貴・奥野員敏・瀧田誠・中西建夫 1993. 徳島・高知県における雑穀類・豆類の探索収集. 植物遺伝資源探索導入調査報告書（農業生物資源研究所編） 9：1-6.

Table 2 A list of seed samples collected in Kochi prefecture
高知県における収集材料のリスト

| Collection No. | Data | Genus and species | Local name | Sample P/In | Status | Locality (altitude) | Crop season | Topography | Site | Usage & characteristics | Notes (Farmers) |
|----------------|--------|-----------------------------|------------|-------------|--------|---------------------|-------------|------------|------|---|-----------------|
| 930101 | 11. 15 | <i>Zea mays</i> | トウキビ | P | ③ | 香美郡物部村神池 (420m) | 夏作 | ⑤ | ① | 焼く。ゆでる。挽き割りにはしない 昔は味噌、醤油用で使用 | 岡本慶亀 |
| 930102 | 〃 | 〃 | 〃 | 〃 | 〃 | 〃 | 〃 | 〃 | 〃 | 果皮は紫色、焼く、ゆでる | 〃 |
| 930103 | 〃 | <i>Pyrus pyrifolia</i> | カズラナシ | In | 〃 | 〃 | 〃 | 〃 | 〃 | 約300年前から栽培、果樹試育4研へ譲渡 | 〃 |
| 930104 | 〃 | <i>Zea mays</i> | モチキビ | P | 〃 | 〃 | 〃 | 〃 | 〃 | モチ種、果皮は紫黒色、焼く、ゆでる | 三枝千代喜 |
| 930105 | 〃 | 〃 | 〃 | 〃 | 〃 | 〃 | 〃 | 〃 | 〃 | モチ種、果皮は薄紫色、ゆでる | 〃 |
| 930106 | 〃 | <i>Setaria italica</i> | シモカツギ | 〃 | 〃 | 〃 | 〃 | 〃 | 〃 | モチ種、晩生、昔はアワだけで餅を作った 現在はアワ(10-20%)とモチ米(80-90%)を混合 | 山本進・登志 門脇梅子 |
| 930107 | 〃 | <i>Panicum miliaceum</i> | コキビ | 〃 | 〃 | 〃 | 〃 | 〃 | 〃 | 餅、赤飯、飯に混合 | 山本進・登志 |
| 930108 | 〃 | <i>Vigna angularis</i> | アズキ | 〃 | 〃 | 〃 | 〃 | 〃 | 〃 | 小粒、餡、赤飯、羊羹 | 門脇梅子 大豊町から導入 |
| 930109 | 〃 | <i>Glycine max</i> | ダイズ | 〃 | 〃 | 〃 | 〃 | 〃 | 〃 | 種皮は黄白色、煮豆、昔は豆腐を作った | 〃 |
| 930110 | 〃 | 〃 | 〃 | 〃 | 〃 | 〃 | 〃 | 〃 | 〃 | 種皮は茶色、煮豆・煎り豆、昔は醤油を作った | 〃 |
| 930111 | 〃 | <i>Phaseolus vulgaris</i> | フロウマメ | 〃 | 〃 | 〃 | 〃 | 〃 | 〃 | 若莢、煮豆 | 〃 |
| 930112 | 〃 | 〃 | ギンプロメ | 〃 | 〃 | 〃 | 〃 | 〃 | 〃 | 種皮は黒色、蔓性、若莢、煮豆 | 〃 |
| 930113 | 〃 | 〃 | 〃 | 〃 | 〃 | 〃 | 〃 | 〃 | 〃 | 種皮は白色、蔓性、若莢、煮豆 | 〃 |
| 930114 | 〃 | 〃 | ニドプロ | 〃 | 〃 | 〃 | 〃 | 〃 | 〃 | 年2回栽培できる、蔓性、若莢、煮豆 | 〃 |
| 930115 | 〃 | <i>Fagopyrum esculentum</i> | ソバ | 〃 | 〃 | 〃 | 〃 | 〃 | 〃 | 麩(昔は晴天の時に作った)、饅頭 | 山本進・登志 |
| 930116 | 11. 16 | <i>Echinochloa utilis</i> | ムシビエ | 〃 | 〃 | 香美郡物部村岡ノ内 (410m) | 〃 | ⑥ | ② | 蒸して乾燥し精白する、米と一緒に炊く | 伊井弘 |
| 930117 | 〃 | <i>Sorghum bicolor</i> | タカキビ | 〃 | 〃 | 〃 | 〃 | 〃 | 〃 | モチ種、モチ米と混合し餅を作る | 〃 |
| 930118 | 〃 | <i>Zea mays</i> | トウキビ | 〃 | 〃 | 〃 | 〃 | 〃 | 〃 | 焼く | 〃 |

| Collection No. | Data | Genus and species | Local name | Sample P/In | Status | Locality (altitude) | Crop season | Topography | Site | Usage & characteristics | Notes (Farmers) |
|----------------|-------|-----------------------------|------------|-------------|--------|---------------------|-------------|------------|------|--|-----------------|
| 930119 | 11.16 | <i>Glycine max</i> | ダイズ | P | ③ | 香美郡物部村岡ノ内 (410m) | 夏作 | ⑥ | ② | 7月に播種, 秋大豆, 種皮は黄白色, 煮豆, 煎り豆, 昔は豆腐や味噌を作った | 伊井阿良芳 |
| 930120 | 〃 | 〃 | 〃 | 〃 | 〃 | 〃 | 〃 | 〃 | 〃 | 種皮は緑色, 煎って醤油に漬ける, 煮豆 | 〃 |
| 930121 | 〃 | <i>Vigna angularis</i> | アズキ | 〃 | 〃 | 〃 | 〃 | 〃 | 〃 | 餡, 赤飯, ぜんざい | 〃 |
| 930122 | 〃 | <i>Glycine max</i> | ダイズ | 〃 | 〃 | 香美郡物部村別設 (490m) | 〃 | 〃 | 〃 | 種皮は赤茶色, 煮豆 | 小松正登 |
| 930123 | 〃 | <i>Vigna angularis</i> | アズキ | 〃 | 〃 | 〃 | 〃 | 〃 | 〃 | 餡, 赤飯 | 〃 |
| 930124 | 〃 | <i>Setaria italica</i> | アワ | 〃 | 〃 | 〃 | 〃 | 〃 | 〃 | モチ種, アワ(30-50%)とモチ米(50-70%)で餅を作る, 米と混合し炊く(米1.5kgにアワ450g) | 小原照子 |
| 930125 | 〃 | 〃 | ムコダマシ | 〃 | 〃 | 〃 (480m) | 〃 | 〃 | 〃 | 白粒, モチ米と混合し餅を作る | 〃 |
| 930126 | 〃 | <i>Glycine max</i> | ダイズ | 〃 | 〃 | 〃 | 〃 | 〃 | 〃 | 種皮は赤茶色, 煮豆, 昔は豆腐・揚げ用 | 〃 |
| 930127 | 〃 | 〃 | 〃 | 〃 | 〃 | 〃 | 〃 | 〃 | 〃 | 種皮は緑色, 煮豆, 軟らかく煮えやすい | 〃 |
| 930128 | 〃 | 〃 | 〃 | 〃 | 〃 | 〃 | 〃 | 〃 | 〃 | 種皮は黄白色, 煮豆 | 〃 |
| 930129 | 〃 | <i>Pisum sativum</i> | スワリエンドウ | 〃 | 〃 | 〃 | 冬作 | 〃 | 〃 | 11月下旬播種, 5月収穫, わい性, 若菜, 煮豆 | 〃 |
| 930130 | 〃 | <i>Fagopyrum esculentum</i> | ソバ | 〃 | 〃 | 〃 | 夏作 | 〃 | 〃 | 8.25以降に播種, 秋ソバ, 麵, ゆねり餅 | 〃 |
| 930131 | 〃 | <i>Setaria italica</i> | アワ | 〃 | 〃 | 〃 | 〃 | 〃 | 〃 | 米と混合し炊く | 小原徳一 |
| 930132 | 〃 | <i>Echinochloa utilis</i> | ヒエ | 〃 | 〃 | 〃 | 〃 | 〃 | 〃 | 米と混合し炊く | 〃 |
| 930133 | 〃 | <i>Zea mays</i> | トウキビ | 〃 | 〃 | 〃 | 〃 | 〃 | 〃 | | 〃 |
| 930134 | 11.17 | <i>Fagopyrum esculentum</i> | サンドソバ | 〃 | 〃 | 高岡郡饗原町広野 (410m) | 年間 | ⑤ | ① | 年2回作付, 中間型, 麵, そばがき | 中越正子 |
| 930135 | 〃 | <i>Panicum miliaceum</i> | コキビ | 〃 | 〃 | 〃 | 夏作 | 〃 | 〃 | モチ種, 5-6月播種, 11月収穫, キビ2/3とモチ米1/3を混合し餅を作る | 明神春美 |
| 930136 | 〃 | <i>Vigna angularis</i> | アズキ | 〃 | 〃 | 〃 | 〃 | 〃 | 〃 | 餡, ぜんざい, 羊羹 | 〃 |
| 930137 | 〃 | <i>Glycine max</i> | ダイズ | 〃 | 〃 | 〃 | 〃 | 〃 | 〃 | 種皮は黄白色, 豆腐用 | 〃 |

| Collection No. | Date | Genus and species | Local name | Sample P/In | Status | Locality (altitude) | Crop season | Topography | Site | Usage & characteristics | Notes (Farmers) |
|----------------|-------|----------------------------|---------------|-------------|--------|---------------------|-------------|------------|------|--------------------------------------|-----------------|
| 930138 | 11.17 | <i>Phaseolus vulgaris</i> | アキマメ | P | ③ | 高岡郡礪原町広野 (410m) | 夏作 | ⑤ | ② | 7月播種, 若莢, 煮豆 | 東文字 |
| 930139 | ◇ | <i>Vigna angularis</i> | アズキ | ◇ | ◇ | ◇ | ◇ | ◇ | ◇ | 小粒, 赤飯 | ◇ |
| 930140 | ◇ | ◇ | ◇ | ◇ | ◇ | ◇ | ◇ | ◇ | ◇ | 大粒, 餡 | ◇ |
| 930141 | ◇ | <i>Zea mays</i> | ヤマキビ | ◇ | ◇ | ◇ | ◇ | ◇ | ◇ | 5-6月播種, こん粉 (煎って粉に挽く) | ◇ |
| 930142 | ◇ | <i>Glycine max</i> | ダイズ | ◇ | ◇ | 高岡郡礪原町六町坂本川 (470m) | ◇ | ◇ | ◇ | 種皮は黄白色, 煮豆, 豆腐 | 永橋正明 |
| 930143 | ◇ | <i>Zea mays</i> | ヤシキキビ | ◇ | ◇ | ◇ (540m) | ◇ | ◇ | ◇ | 4月下旬播種, 6月初移植, 牛の飼料, 焼く, こん粉, モチ米と混合 | 広瀬叶方 |
| 930144 | ◇ | ◇ | モチキビ | ◇ | ◇ | ◇ | ◇ | ◇ | ◇ | モチ種, 10年前から栽培, モチキビ1/3とモチ米2/3を混合 | ◇ |
| 930145 | ◇ | <i>Phaseolus vulgaris</i> | シロマメ | ◇ | ◇ | ◇ | ◇ | ◇ | ◇ | 若莢, 煮豆 | ◇ |
| 930146 | ◇ | <i>Panicum miliaceum</i> | コキビ | ◇ | ◇ | ◇ | ◇ | ◇ | ◇ | モチ種, 餅, モチ米とは混合しない | 広瀬三郎・フサエ |
| 930147 | ◇ | <i>Phaseolus coccineus</i> | ハナマメ サエンマメ | | ◇ | 高岡郡礪原町茶屋谷 (590m) | ◇ | ◇ | ◇ | 5月播種, 花は朱色と白色, 煮豆 | 津野一義 |
| 930148 | ◇ | <i>Phaseolus vulgaris</i> | マメ | ◇ | ◇ | ◇ | ◇ | ◇ | ◇ | 若莢 | ◇ |
| 930149 | ◇ | <i>Vigna angularis</i> | アズキ | ◇ | ◇ | ◇ | ◇ | ◇ | ◇ | 餡, 赤飯 | ◇ |
| 930150 | ◇ | <i>Pisum sativum</i> | ウスイ | ◇ | ◇ | ◇ | ◇ | ◇ | ◇ | 煮豆 | ◇ |
| 930151 | ◇ | <i>Vicia faba</i> | ソラマメ | ◇ | ◇ | ◇ | ◇ | ◇ | ◇ | 煮豆 | ◇ |
| 930152 | ◇ | <i>Glycine max</i> | ダイズ | ◇ | ◇ | ◇ | ◇ | ◇ | ◇ | 種皮は白色, 煮豆, 味噌 | ◇ |
| 930153 | ◇ | ◇ | クロダイズ | ◇ | ◇ | ◇ | ◇ | ◇ | ◇ | 早生, 種皮は黒色, 煮豆 | ◇ |
| 930154 | ◇ | <i>Zea mays</i> | ヤマキビ | In | ◇ | ◇ | ◇ | ◇ | ◇ | 早生, 焼く | ◇ |
| 930155 | ◇ | ◇ | ヤシキキビ | ◇ | ◇ | ◇ | ◇ | ◇ | ◇ | 焼く | ◇ |
| 930156 | ◇ | <i>Panicum miliaceum</i> | コキビ | P | ◇ | ◇ (520m) | ◇ | ◇ | ◇ | 餅を作る | 中岡康乃 |

| Collection No. | Data | Genus and species | Local name | Sample P/In | Status | Locality (altitude) | Crop season | Topography | Site | Usage & characteristics | Notes (Farmers) |
|----------------|--------|---|------------|-------------|--------|---------------------|-------------|------------|------|---|-----------------|
| 930157 | 11. 17 | <i>Phaseolus vulgaris</i> | サヤマメ | P | ③ | 高岡郡礪原町茶屋谷 (520m) | 夏作 | ⑤ | ② | 若莢 | 中岡康乃 |
| 930158 | 〃 | <i>Vigna angularis</i> | アズキ | 〃 | 〃 | 〃 | 〃 | 〃 | 〃 | 餡, 赤飯 | 〃 |
| 930159 | 〃 | <i>Glycine max</i> | ダイズ | 〃 | 〃 | 〃 | 〃 | 〃 | 〃 | 種皮は薄緑色, 煮豆 | 〃 |
| 930160 | 〃 | <i>Sorghum bicolor</i> | タカキビ | In | 〃 | 〃 | 〃 | 〃 | 〃 | モチ種, 餅 | 中岡定久 |
| 930161 | 〃 | 〃 | 〃 | 〃 | 〃 | 高岡郡礪原町本谷 (550m) | 〃 | 〃 | 〃 | モチ種, 餅 | 松浦繁雄・玉恵 |
| 930162 | 〃 | <i>Zea mays</i> | ヤシキキビ | 〃 | 〃 | 〃 | 〃 | 〃 | 〃 | こん粉 | 〃 |
| 930163 | 〃 | <i>Vigna angularis</i> | アズキ | P | 〃 | 〃 | 〃 | 〃 | 〃 | 餡, 赤飯, ぜんざい | 〃 |
| 930164 | 〃 | <i>Glycine max</i> | ダイズ | 〃 | 〃 | 〃 | 〃 | 〃 | 〃 | 種皮は赤茶色, 煮豆 | 〃 |
| 930165 | 〃 | <i>Zea mays</i> | ハンシロ | In | 〃 | 〃 | 〃 | 〃 | 〃 | ヤマキビの別称, こん粉 | 〃 |
| 930166 | 〃 | <i>Vigna angularis</i> | アズキ | P | 〃 | 高岡郡礪原町茶屋谷 (520m) | 〃 | 〃 | 〃 | 餡, 赤飯, 羊羹 | 広瀬ヤスエ |
| 930167 | 〃 | <i>Zea mays</i> | トウキビ | In | 〃 | 高岡郡礪原町富永 (470m) | 〃 | 〃 | 〃 | 果皮は白色, 荒挽きを米に混ぜて炊く | 中平由和 |
| 930168 | 〃 | <i>Setaria italica</i> | アワ | P | 〃 | 〃 | 〃 | 〃 | 〃 | モチ種, モチ米と混合 (1/3-1/2) し餅を作る | 永山義潔 |
| 930169 | 〃 | <i>Sorghum bicolor</i> | タカキビ | In | 〃 | 〃 | 〃 | 〃 | 〃 | 5月移植, モチ米, 餅 | 〃 |
| 930170 | 11. 18 | <i>Glycine max</i> | ダイズ | P | 〃 | 高岡郡礪原町越知面 (520m) | 〃 | 〃 | 〃 | 7月播種, 種皮は黄白色, 煮豆, 味噌 | 岩本源一 |
| 930171 | 〃 | 〃 | 〃 | 〃 | 〃 | 〃 | 〃 | 〃 | 〃 | 草丈50-60cm, 種皮は黒色, 白ダイズより早生 焼酎漬けは咳止めに効く | 〃 |
| 930172 | 〃 | <i>Vigna angularis</i> | アズキ | 〃 | 〃 | 〃 | 〃 | 〃 | 〃 | 7月中旬播種, 草丈50cm, 餡, 赤飯 | 〃 |
| 930173 | 〃 | <i>Vigna angularis</i> var. <i>nipponensis</i> | ヤブツルアズキ | 〃 | ① | 〃 | 〃 | 〃 | 〃 | アズキの変種, ダイズ畑に混在 | 〃 |
| 930174 | 〃 | <i>Fagopyrum esculentum</i> | サントソバ | 〃 | ③ | 〃 | 〃 | 〃 | 〃 | 8月下旬播種, 10月下旬収穫 | 〃 |
| 930175 | 〃 | <i>Vigna angularis</i> | アズキ | 〃 | 〃 | 〃 | 〃 | 〃 | 〃 | 小粒, 餡赤飯, ぜんざい | 〃 |

| Collection No. | Data | Genus and species | Local name | Sample P/In | Status | Locality (altitude) | Crop season | Topography | Site | Usage & characteristics | Notes (Farmers) |
|----------------|--------|---------------------------|------------|-------------|--------|---------------------|-------------|------------|------|--|-----------------|
| 930176 | 11. 18 | <i>Glycine max</i> | ダイズ | P | ③ | 高岡郡壽原町越知面 (520m) | 夏作 | ⑤ | ② | 種皮は茶色, 煮豆 | 岩本義男 |
| 930177 | 〃 | <i>Zea mays</i> | ヤマキビ | In | 〃 | 〃 | 〃 | 〃 | 〃 | 焼く, こん粉, 挽き割りを米と炊く | 岩本峰晴 |
| 930178 | 〃 | 〃 | ヤシキキビ | 〃 | 〃 | 〃 | 〃 | 〃 | 〃 | 4月下旬~5月播種, 焼く, こん粉 | 〃 |
| 930179 | 〃 | <i>Phaseolus vulgaris</i> | ササゲマメ | P | 〃 | 〃 | 〃 | 〃 | 〃 | 種皮は茶色, 煮豆 | 〃 |
| 930180 | 〃 | 〃 | ササゲ | 〃 | 〃 | 〃 (650m) | 〃 | ⑥ | 〃 | 種皮は紫と白の斑, 煮豆 | 又川政時 |
| 930181 | 〃 | 〃 | 〃 | 〃 | 〃 | 〃 | 〃 | 〃 | 〃 | 種皮は薄茶色, 煮豆 | 〃 |
| 930182 | 〃 | <i>Panicum miliaceum</i> | コキビ | 〃 | 〃 | 〃 | 〃 | 〃 | 〃 | | 〃 |
| 930183 | 〃 | 〃 | 〃 | 〃 | 〃 | 〃 (740m) | 〃 | 〃 | 〃 | モチ種, 4月10日播種, 7月移植, モチ米と混合 (1/2) し餅を作る | 竹倉冬野 |
| 930184 | | 〃 | 〃 | | | | | | | 後日, 高知県農業技術センター経由で入手 | 森安宮春 |
| 930185 | | <i>Setaria italica</i> | モチアワ | | | | | | | 〃 | 〃 |
| 930186 | | <i>Echinochloa utilis</i> | ヒエ | | | | | | | 〃 | 〃 |

1) Sample : P は集団採取, In は個体採取

2) Status : ① wild ② weedy ③ landrace ④ improved ⑤ breeder' s line ⑥ others

3) Topography : ① swamp ② flood plain ③ plain level ④ undulating ⑤ hilly ⑥ mountainous ⑦ others

4) Site : ① level ② slope ③ summit ④ depression