

## 岩手県北部および三陸地方における作物在来種の 調査と収集

中山博貴<sup>1)</sup>・西川智太郎<sup>2)</sup>・勝田眞澄<sup>1)</sup>

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) 農業生物資源研究所・遺伝資源第二部・植物保存研究チーム

## Exploration for Crop Landraces in Northeast Iwate Prefecture

Hiroki NAKAYAMA<sup>1)</sup>, Tomotaro NISHIKAWA<sup>2)</sup>, and Masumi KATSUTA-SEKI<sup>1)</sup>

1) *Laboratory of Plant Genetic Diversity, Department of Genetic Resources I, National Institute of Agrobiological Resources, Tsukuba, Ibaraki 305, Japan*

2) *Laboratory of Plant Preservation, Department of Genetic Resources II, National Institute of Agrobiological Resources, Tsukuba, Ibaraki 305, Japan*

### Summary

An exploration mission was undertaken in the northern part and Sanriku district of Iwate Prefecture from November 6 to 10 in 1995. A total of 72 seed samples which belong to 11 species were collected during the exploration. Seed samples collected include 6 of foxtail millet (*Setaria italica*), 4 of proso millet (*Panicum miliaceum*), 8 of Sorghum (*Sorghum bicolor*), 3 of Japanese barnyard millet (*Echinochloa utilis*), 5 of buckwheat (*Fagopyrum esculentum*), 1 of perilla (*Perilla frutescence*), 19 of soybean (*Glycine max*), 10 of azuki bean (*Vigna angularis*), 13 of kidney bean (*Phaseolus vulgaris*), 2 of scarlet runner bean (*Phaseolus coccineus*), and 1 of pea (*Pisum sativum*). Millet samples collected are mainly cooked with non-glutinous rice. The local farmers called one sample of proso millet "awa", which is a common name for foxtail millet. Sorghum is called "takakimi" and is used for making dumpling. Landraces of sorghum varied in harvesting time, plant height and panicle length. One sample of buckwheat was called "Oo-kado", the name of a landrace back to Edo period. Buckwheat is used mainly to make noodles ("Soba-kiri" or "Hatto"), but some farmers still make "Kakke" (noodle like paste of triangle shape), "soba-gaki" (kneaded buckwheat flour paste with hot water) and "kushi-yaki" buckwheat cake stuffed and baked by the fireside. Seed coat color of soybeans seemed to correspond to their use. For example black type are used for "ni-mame" (beans cooked with sugar) and white (or yellow) type for making "tofu" (bean curd) or dried bean

curd. The name of most soybean landraces indicate the color of their seed coat. This is in contrast to northern Yamagata where soybean landrace names have a wider variety of meanings. Kidney bean and scarlet runner bean were called “Sasage” (common name of cow pea in the western part of Japan). Perilla was cultivated commonly in the past, but only one sample was collected during this mission. In conclusion, farmers in this area still conserve a variety of crop landraces, especially of sorghum and millets. This may be due to the food customs, which are particularly diverse for soybean.

**KEY WORDS** : Iwate prefecture, plant germplasm, landraces, exploration, collection.

## 1. 目的

1990年以来行われてきた調査の結果、東北地方における豆類・雑穀類在来品種の栽培状況・特徴・利用法に関する各地域の特徴が明らかにされてきた<sup>2)4)5)6)</sup>。岩手県北部は水田が少なく畑作と焼畑耕作が中心で、農家では近世までヒエ・アワ等の雑穀類が主食であった<sup>1)</sup>。また、中央の消費市場から離れていたために、地域内での自給農産物を中心とした独自の食習慣とともに用途や栽培条件に対応した多様な在来品種の存在が期待される。以上の理由から今年度はこれまで未調査であった岩手県北部について調査・収集を行った。

## 2. 調査方法

調査を行ったのは岩手県北部の軽米町、二戸市、一戸町、葛巻町と三陸地域の岩泉町、田野畑村および盛岡市の東部である (Fig. 1)。1995年11月6日につくば市から二戸市まで移動し同地に宿泊した。11月7日は二戸市と一戸町、8日は葛巻町・岩泉町北部と田野畑村を調査した。引き続き9日は岩泉町南部、10日は盛岡市郊外を調査した。車で各集落ごとに2、3戸の農家を訪問し、在来品種の栽培状況と利用方法について聞き取り調査を行った。また可能な場合は種子の分譲を受けた。調査地点には観光地と国道・主要地方道の沿線地域を避け、地理的に隔離された集落を重点的に選定した。

## 3. 在来品種の栽培状況・特徴・利用法

11種計72点の在来品種を収集した (Table 1)。その内訳を隣接する青森県南部地方と比較すると雑穀類の割合が際立って高かった<sup>2)</sup>。

アワ・キビ・ヒエはいずれも主として米に混ぜて食べられていた。7点のアワのうちウルチ性を示したのは大坂本で収集した1点 (NC950134) のみで残りの6点はすべてモチ性であった。4点収集したキビのうち軽米町山内山形で収集した1点 (NC 950101) は「アワ」と呼ばれていた。この呼称は青森県南部地方と共通している<sup>2)</sup>。その他の3点は「イナキミ」と呼ばれていた。この山内山形では以前は米に混ぜる目的でアワが栽培されていたが、20年ほど前にキビに置き換わったとのことである。本調査で収集したキビはすべてモチ性であった。ヒ

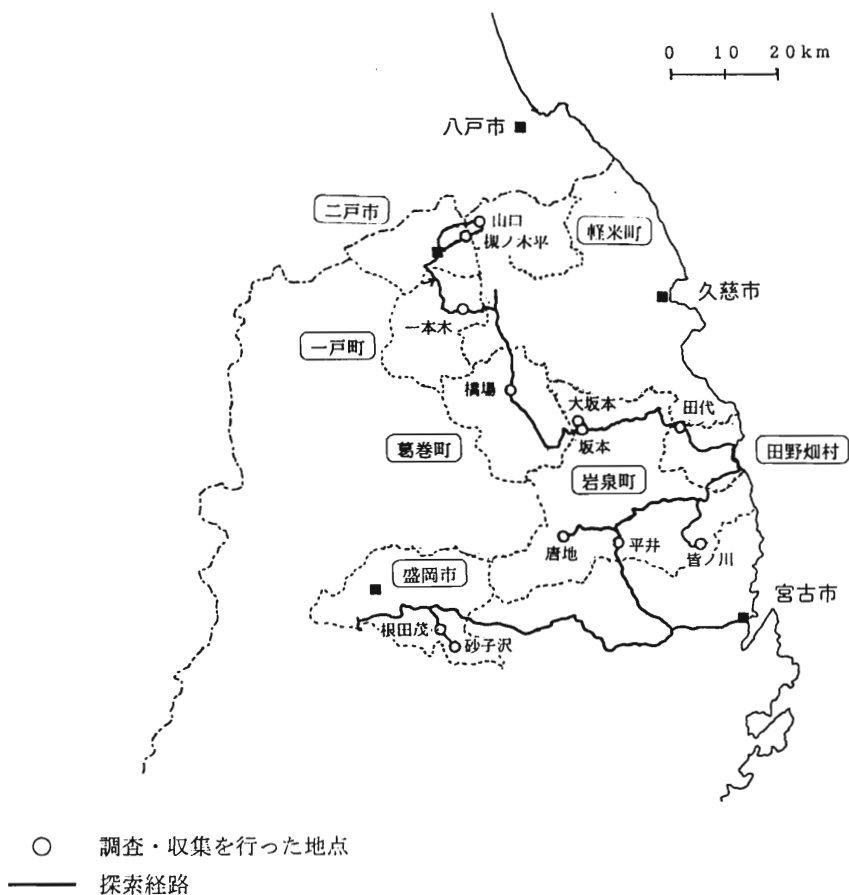


Fig. 1 Exploration route and collecting sites  
 探索経路と収集地点

Table 1 Collected samples in northern part and Sanriku district of Iwate prefecture  
 収集品の内訳

作物名	学名	点数	作物名	学名	点数
アワ	<i>Setaria italica</i>	6	ダイズ	<i>Glycine max</i>	19
キビ	<i>Panicum miliaceum</i>	4	アズキ	<i>Vigna angularis</i>	10
モロコシ	<i>Sorghum bicolor</i>	8	インゲンマメ	<i>Phaseolus vulgaris</i>	13
ヒエ	<i>Echinochloa utilis</i>	3	ベニバナインゲン	<i>Phaseolus coccineus</i>	2
ソバ	<i>Fagopyrum esculentum</i>	5	エンドウ	<i>Pisum sativum</i>	1
エゴマ	<i>Perilla frutescence</i>	1			
(小計)		27	(小計)		45
計					72

エについては主食の他、飼料用としても栽培が続いていた。モロコシは「タカキミ」と呼ばれ粉にして団子を作るのに利用されていた。モロコシは他のアワ・キビ・ヒエと比較すると、播種期はほぼ同じであったが収穫期がやや遅い。また収穫期・草丈・穂長・果皮色に変異が見られ、食味にも差があるという。

ソバはいずれも秋ソバであった。そのうちの一点は「オオカド」と呼ばれていた。この呼称は江戸時代の在来品種名として記載がある<sup>3)</sup>。利用法としては「はっと（ソバ切り）」の他、「かけ」（熱湯で練ったそば粉を麺棒で延ばして三角形に切り分けたもの）、「そばがき」（そば粉を熱湯で練ったもの）、「串焼き」（そば粉を練った皮であんを包み囲炉裏の灰の中で焼いたもの）があった。

ダイズは種皮色が黒・白・緑・黄の4種類あり、それぞれの品種の利用法との間に明確な対応が見られた。すなわち煮豆にはもっぱら種皮色黒の品種が用いられ、一方豆腐・凍豆腐には白または黄色の種皮を持つ品種が利用されていた。ダイズの利用法は多様で、この他にもダイズを茹でた後だし汁に漬ける「ひたしまめ」や塩を付ける「ひらきまめ」または「まめこうじ」は合わせて4個所、ダイズを煮てモチ米・モチアワなどの粉と練り合わせた「しとぎ」（佐々木ヒメさん宅では「まめつぎ」）は5個所の農家で作られていた。「しとぎ」の材料には緑・黒・黄色の種皮の品種が用いられていた。二戸市福岡槻ノ木平で作られていたダイズは「カルマイマメ」と呼ばれていた。しかし呼称は単に種皮色を形容したものが多く（例：アオマメ・クロダイズ）、以前に調査した山形県北部（例：ジャジャマメ・ミソニマメ・クロゴヨウ）と比較すると命名法は単純であり<sup>4)6)</sup>、この点は青森県南部地方と類似していた<sup>2)</sup>。

インゲンマメとベニバナインゲンはいずれも「ササゲ」およびそれに類する呼称で呼ばれていた。ベニバナインゲンは煮豆、インゲンマメは莢を生食するか、煮豆として用いられていた。インゲンマメには蔓ありと蔓なしの2型があり、種皮色は白・赤紫・褐色の3通りがあった。

岩泉町有芸皆ノ皮で1点収集したエンドウマメ（NC950160）は「ニドマメ」と呼ばれ6月に収穫した種子を播いて、秋にもう一度収穫することができるのとことである。

エゴマ（ジュウネ）は昔は広い地域で栽培されていたことが今回の調査でも確認された。しかし収穫に手間がかかるため、栽培を続けている農家は激減していた。今回収穫できたのは岩泉町安家大坂本の1点（NC950137）だけであった。このジュウネはすり下ろして煎り、餅につけて食べられていた。

#### 4. 所感

岩手県北部にはまだ多くの豆類、雑穀類在来品種が栽培されていた。特に東北地方の他の地域と比較すると雑穀類の栽培が多かった。今回調査した岩手県北部・三陸地方ではダイズの多様な利用法が今も受け継がれていた。また雑穀類は米との混炊を中心に常食として広く食べられていた。岩手県北部地域では大抵の食料品店で雑穀種子を販売しており、雑穀類は都市部においても積極的に住民の食生活に取り入れられているようである。このように伝統

的な食習慣がこの地域に定着していることは在来品種が多く保存されていることと関係していると思われる。今回の探索では岩手県北部の中でも北西部一帯と久慈市周辺の内陸部は全く調査できなかったが二戸市内での聞き込みや1990年にゴマ・エゴマの調査を行った大野氏の私信によれば、これらの未調査地域においてもまだ雑穀を中心とした在来品種の栽培が続けられている考えられる。農家の高齢化は他の地方と同様に進んでおり、今回対象としなかった地域についても早急な調査が必要と考えられる。

## 5. 謝辞

仕事にもかかわらず快く調査に応じ、また貴重な種子を分譲頂いた農家の方々にはこの場を借りて厚くお礼申し上げます。また調査に先立って電話での問い合わせにご協力いただいた岩手県立農業短期大学校の大野康雄氏にも感謝いたします。

## 6. 引用文献・参考文献

- 1) 古澤典夫ら編 1984. 聞き書 岩手の食事 (日本の食生活全集 3). 農山漁村文化協会
- 2) 勝田眞澄ら 1995. 青森県津軽地方および南部地方における豆類・雑穀類在来品種の探索収集. 植探報 10:1-9.
- 3) 田中文字子編 1985. 岩手のそば. 熊谷印刷出版部
- 4) 勝田眞澄ら 1991. 岩手・山形県における作物在来種の探索収集. 植探報 7:21-31.
- 5) 奥山善直ら 1991. 東北地域のえごま・ごまの在来種収集. 植探報 7:31-39.
- 6) 江川宜伸ら 1992. 秋田県南部・山形県北部における豆類遺伝資源の収集. 植探報 8:9-15.

Table 2 List of samples collected in northern part and Sanriku district of Iwate prefecture  
岩手県北部および三陸地方において収集されたサンプルの一覧表

収集番号	学名	呼称	備考	作期 (播種-収穫)	用途	現地主要特性
NC950101	<i>Panicum miliaceum</i>	アワ	岩手県九戸郡軽米町山内山口, alt. 230m (小笠原トヨ)	5上-9下/10上	米に混ぜて(一割)炊く	稈長80cm, 穂長約20cm, 20-30年前に譲受, 脱ぶしやすい, モチ, 種皮色淡褐色
NC950102	<i>Glycine max</i>	トウフマメ	岩手県九戸郡軽米町山内山口, alt. 230m (小笠原トヨ)	5.10-10下/11上	豆腐, 味噌, 凍豆腐	種皮色白, 昔はもっと大粒の品種があった(呼称シロマメ)
NC950103	<i>Glycine max</i>	クロマメ	岩手県九戸郡軽米町山内山口, alt. 230m (小笠原トヨ)	5.10-10中	煮豆	大粒, 晩生, 種皮色黒, 昔は小粒・早生のクロマメ品種があった
NC950104	<i>Vigna angularis</i>	アズキ	岩手県九戸郡軽米町山内山口, alt. 230m (小笠原トヨ)	5.15-10中	おこわ, 餡, 羊羹, 汁粉	購入した品種より霜に強かった。白莢
NC950105	<i>Vigna angularis</i>	アズキ	岩手県二戸市福岡観ノ木平, alt. 385m (観ノ木タマ)	5下-9下	汁粉	中生種。大粒, 白莢。昔は早生品種や晩生の黒莢品種もあった
NC950106	<i>Fagopyrum esculentum</i>	ソバ	岩手県二戸市福岡観ノ木平, alt. 385m (観ノ木タマ)	7.20-9下		中生種, かつては晩生種もあった
NC950107	<i>Glycine max</i>	クロマメ	岩手県二戸市福岡観ノ木平, alt. 385m (観ノ木タマ)	5下-10下	煮豆, 黄粉	種皮色黒, 草丈74cm, 行商人から入手
NC950108	<i>Phaseolus vulgaris</i>	シロササゲ	岩手県二戸市福岡観ノ木平, alt. 385m (観ノ木タマ)	5上/下-8上(莢)-11下(種子)	若莢を汁に, 煮豆	種皮色白, 丸粒, つるあり
NC950109	<i>Glycine max</i>	カルマイマメ	岩手県二戸市福岡観ノ木平, alt. 365m (観ノ木ヨジ)	5上-11上	凍豆腐	
NC950110	<i>Echinochloa utilis</i>	ヒエ	岩手県二戸市福岡観ノ木平, alt. 385m	5上-9上	肥育牛の飼料	
NC950111	<i>Sorghum bicolor</i>	タカキミ	岩手県二戸郡一戸町面岸字一本木下村, alt. 465m(峠下サヨ)	5.15/20-10(稲刈後収穫)	粉にして団子	草丈約180cm, 収量600kg/10a
NC950112	<i>Fagopyrum esculentum</i>	ソバ	岩手県二戸郡一戸町面岸字一本木下村, alt. 465m(峠下サヨ)	土用-9	ソバ, はっと	秋ソバ
NC950113	<i>Sorghum bicolor</i>	タカキミ	岩手県二戸郡一戸町面岸字一本木下村, alt. 465m(峠下サヨ)	5.15/20-No.111より早く収穫	粉にして団子	小粒, 草丈・穂長ともNo.111よりもやや短く収量少ない
NC950114	<i>Sorghum bicolor</i>	タカキミ	岩手県二戸郡一戸町面岸字一本木下村, alt. 465m(峠下サヨ)	〃	粉にして団子	大粒, 草丈・穂長ともNo.111よりもやや長く収量多い
NC950115	<i>Phaseolus coccineus</i>	ササゲ	岩手県岩手郡葛巻町江刈橋場, alt. 645m(入月甲生・トキ)	5上-	煮豆, 餡	種皮色黒斑茶, 赤花, 莢は食べない
NC950116	<i>Phaseolus vulgaris</i>	ササゲ	岩手県岩手郡葛巻町江刈橋場, alt. 645m(入月甲生・トキ)	5上-7下(莢)-10(種子)	莢を生食, 煮豆, 餡	種皮色白, 丸粒, 白花, 莢あり, No.121より莢細く良食味
NC950117	<i>Setaria italica</i>	アワ	岩手県岩手郡葛巻町江刈橋場, alt. 645m(入月甲生・トキ)	5下-10末	米に混ぜる	キミより多収
NC950118	<i>Vigna angularis</i>	アズキ	岩手県岩手郡葛巻町江刈橋場, alt. 645m(入月甲生・トキ)	4下-9.23	餡	白莢, 種子の更新しなくても小粒にならない
NC950119	<i>Vigna angularis</i>	アズキ	岩手県岩手郡葛巻町江刈橋場, alt. 645m(入月甲生・トキ)	4下-9下	餡	10上収穫する晩生種の種子(種皮色赤黒, 黒莢, 小粒)が混入
NC950120	<i>Vigna angularis</i>	アズキ	岩手県岩手郡葛巻町江刈橋場, alt. 645m(入月甲生・トキ)	4下-9下	餡	種皮色やや暗赤色, 早生?, No.119よりも餡が多とれる
NC950121	<i>Phaseolus vulgaris</i>	タマゴササゲ	岩手県岩手郡葛巻町江刈橋場, alt. 645m(入月甲生・トキ)	5上-7下(莢)-10(種子)	煮豆	種皮色白, 楕円粒, 莢は大きく筋あり, 莢あり
NC950122	<i>Glycine max</i>	クロマメ	岩手県岩手郡葛巻町江刈橋場, alt. 645m(入月甲生・トキ)	5上-10下	煮豆	種皮色黒, 丸粒
NC950123	<i>Glycine max</i>	メジロマメ	岩手県岩手郡葛巻町江刈橋場, alt. 645m(入月甲生・トキ)	5上-10下	豆腐, 味噌, 納豆	種皮色黄, 黄目
NC950124	<i>Panicum miliaceum</i>	イナキミ	岩手県岩手郡葛巻町江刈橋場, alt. 645m(入月甲生・トキ)	5上-10中	米に混ぜる	アワより10日くらい早生で食味良
NC950125	<i>Sorghum bicolor</i>	タカキミ	岩手県下閉伊郡岩泉町安家大坂本, alt. 675m(佐藤トモエ)	5上-10上	団子	晩生, 食味良
NC950126	<i>Glycine max</i>	シロメ	岩手県下閉伊郡岩泉町安家大坂本, alt. 675m(佐藤トモエ)	-	しとぎ	種皮色黄, 黄目, 安家川口地区から譲受
NC950127	<i>Vigna angularis</i>	シダレアズキ	岩手県下閉伊郡岩泉町安家大坂本, alt. 675m(佐藤トモエ)	5.20-9中	餡	種皮色赤斑, 餡の歩留まりがよいので自家用, 彼岸に食べる
NC950128	<i>Glycine max</i>	アオマメ	岩手県下閉伊郡岩泉町安家大坂本, alt. 675m(佐藤トモエ)	5上-10中	枝豆, ひらきまめ(ゆでて塩をつける)	種皮色濃緑, 黒目, 扁平粒, 祝い事に使う
NC950129	<i>Sorghum bicolor</i>	タカキミ	岩手県下閉伊郡岩泉町安家大坂本, alt. 750m(上端五三郎)	5.2-8下	団子	
NC950130	<i>Setaria italica</i>	アワ	岩手県下閉伊郡岩泉町安家大坂本, alt. 750m(上端五三郎)	5.2-8下	米に混ぜる, モチにつける	種皮色赤, 粘りがある, No.134より熟期が早い
NC950131	<i>Echinochloa utilis</i>	ヒエ	岩手県下閉伊郡岩泉町安家大坂本, alt. 750m(上端五三郎)	5.2-8下	米に混ぜる	
NC950132	<i>Fagopyrum esculentum</i>	ソバ	岩手県下閉伊郡岩泉町安家大坂本, alt. 750m(上端五三郎)	-		
NC950133	<i>Panicum miliaceum</i>	イナキミ	岩手県下閉伊郡岩泉町安家大坂本, alt. 750m(上端五三郎)	5.2-8下	米に混ぜる	種皮色淡褐色
NC950134	<i>Setaria italica</i>	アワ	岩手県下閉伊郡岩泉町安家大坂本, alt. 750m(上端五三郎)	5.2-8下	米に混ぜる	種皮色黄, 穂紡錘型
NC950135	<i>Phaseolus vulgaris</i>	ビルマ	岩手県下閉伊郡岩泉町安家大坂本, alt. 750m(上端五三郎)	5中-8中		種皮色褐色黒斑, つる少しあり, 食味良

収集番号	学名	呼称	備考	作期 (播種—収穫)	用途	現地主要特性
NC950136	<i>Phaseolus vulgaris</i>	ササゲ	岩手県下閉伊郡岩泉町安家大坂本, alt. 750m (上端五三郎)	5中—8中		3種混, 種皮色白臍周囲茶斑楕円粒, 種皮色赤紫楕円粒, 種皮色赤紫肝臟形
NC950137	<i>Perilla frutescens</i>	ジュウネ	岩手県下閉伊郡岩泉町安家大坂本, alt. 750m (上端五三郎)	—	すってモチにからめる	種皮色白
NC950138	<i>Phaseolus vulgaris</i>	ササゲ	岩手県下閉伊郡岩泉町安家大坂本, alt. 750m (上端五三郎)	5中—8中		種皮色赤紫と褐色黒斑の混, 萼あり
NC950139	<i>Glycine max</i>	アオマメ	岩手県下閉伊郡岩泉町安家大坂本, alt. 750m (上端五三郎)	5中—9上		
NC950140	<i>Vigna angularis</i>	アズキ	岩手県下閉伊郡岩泉町安家大坂本, alt. 750m (上端五三郎)	5中—9上		種皮色赤, 早生
NC950141	<i>Glycine max</i>	シロマメ	岩手県下閉伊郡田野畑村田代69-2(金子チヨ)	5—10下	豆腐, 味噌	種皮色黄
NC950142	<i>Vigna angularis</i>	アズキ	岩手県下閉伊郡田野畑村田代69-2(金子チヨ)	5(ダイズより遅い)—9	餡, 赤飯	種皮色赤, 晩生
NC950143	<i>Vigna angularis</i>	アズキ	岩手県下閉伊郡田野畑村田代69-2(金子チヨ)	No.142と同じ—8下	餡, 赤飯	早生
NC950144	<i>Setaria italica</i>	アワ	岩手県下閉伊郡田野畑村田代69-2(金子チヨ)	八十八夜—9中	米に混ぜる	種皮色濃黄
NC950145	<i>Glycine max</i>	アオマメ	岩手県下閉伊郡田野畑村田代69-2(金子チヨ)	5—10下	しとぎ, ずんだ	種皮色緑褐色目
NC950146	<i>Glycine max</i>	クロマメ	岩手県下閉伊郡田野畑村田代69-2(金子チヨ)	5—10下	煮豆, ゆでて塩に漬ける	
NC950147	<i>Panicum mitacem</i>	イナキミ	岩手県下閉伊郡岩泉町有芸菅ノ川, alt. 400m(藤岡耕平)	5下まで—9末	米に混ぜる, 粉にして団子	淡褐色種子
NC950148	<i>Echinochloa utilis</i>	ヒエ	岩手県下閉伊郡岩泉町有芸菅ノ川, alt. 400m(藤岡耕平)	5下まで—9末	米に混ぜる, 昔はムギに混入	うるち, 昔はモチもあった
NC950149	<i>Sorghum bicolor</i>	タカキミ	岩手県下閉伊郡岩泉町有芸菅ノ川, alt. 400m(藤岡耕平)	5末まで—10上	団子にして汁粉に入れる	草丈3m, 昔はほうきにした, 短穂種もあった
NC950150	<i>Glycine max</i>	シロマメ	岩手県下閉伊郡岩泉町有芸菅ノ川, alt. 400m(藤岡耕平)	5下—9下	味噌, 豆腐	種皮色淡黄, 黄目
NC950151	<i>Glycine max</i>	アオマメ	岩手県下閉伊郡岩泉町有芸菅ノ川, alt. 400m(藤岡耕平)	5下—9下	しとぎ	種皮色緑, 黒目
NC950152	<i>Glycine max</i>	クロマメ	岩手県下閉伊郡岩泉町有芸菅ノ川, alt. 400m(藤岡耕平)	5下—9下	しとぎ, 煮豆, まめこうじ*	*炊いて寝かしたものに塩をかけて食べる。声がれしない
NC950153	<i>Phaseolus vulgaris</i>	キントキササゲ	岩手県下閉伊郡岩泉町有芸菅ノ川, alt. 400m(藤岡耕平)	5下—9下	煮豆	種皮色赤紫, 萼なし
NC950154	<i>Phaseolus vulgaris</i>	ササゲ	岩手県下閉伊郡岩泉町有芸菅ノ川, alt. 400m(藤岡耕平)	5下—9下	素食, 煮豆	種皮色赤紫, 萼なし
NC950155	<i>Phaseolus vulgaris</i>	イカリササゲ	岩手県下閉伊郡岩泉町有芸菅ノ川, alt. 400m(藤岡耕平)	5下—9下	素食	本成りを収穫すると下から脚枝が出て再収穫できる, 採種は主枝から
NC950156	<i>Phaseolus vulgaris</i>	ササゲ	岩手県下閉伊郡岩泉町有芸菅ノ川, alt. 400m(藤岡耕平)	5下—9下	素食	種皮色白, 小楕円粒, 萼あり, 莢が太い
NC950157	<i>Phaseolus vulgaris</i>	ササゲ	岩手県下閉伊郡岩泉町有芸菅ノ川, alt. 400m(藤岡耕平)	5下—9下	素食, 煮豆	種皮色褐色薄茶斑, 食味良
NC950158	<i>Phaseolus vulgaris</i>	ササゲ	岩手県下閉伊郡岩泉町有芸菅ノ川, alt. 400m(藤岡耕平)	5下—9下	煮豆	種皮色白, 白花, 莢の中で発芽しやすい, 種皮が薄く煮えやすい, 赤花種は「花ササゲ」と呼ばれる
NC950159	<i>Setaria italica</i>	アワ	岩手県下閉伊郡岩泉町有芸菅ノ川, alt. 400m(藤岡耕平)	5末—9末	米に混ぜる, 団子	モチ, 昔はウルチもあった
NC950160	<i>Pisum sativum</i>	エンドマメ	岩手県下閉伊郡岩泉町有芸菅ノ川, alt. 400m(藤岡耕平)	4—6, 収穫種子を播種してさらに収穫	素食	白花, 萼あり, 紫花や萼なしより食味良
NC950161	<i>Fagopyrum esculentum</i>	オオカド	岩手県下閉伊郡岩泉町有芸菅ノ川, alt. 400m(藤岡耕平)	8—10.10以降	そばがき, はっと, しうじ(火打ち), 串焼き	大粒だが小粒より種子の充実が悪い
NC950162	<i>Sorghum bicolor</i>	タカキミ	岩手県下閉伊郡岩泉町釜津田唐地, alt. 470m(佐々木ヒメ)	5下—9下/10上	粉にして団子, ほうき	側芽取りをする
NC950163	<i>Phaseolus vulgaris</i>	ササゲ	岩手県下閉伊郡岩泉町釜津田唐地, alt. 470m(佐々木ヒメ)	—	素食	種皮色パーズジュ茶斑, 萼あり
NC950164	<i>Glycine max</i>	アオマメ	岩手県下閉伊郡岩泉町釜津田唐地, alt. 470m(佐々木ヒメ)	5下(アズキより遅い)—10中+日2下	味噌, しとぎ, 黄粉	種皮色緑黒目
NC950165	<i>Glycine max</i>	シロメ	岩手県下閉伊郡岩泉町釜津田唐地, alt. 470m(佐々木ヒメ)	〃	豆腐, 凍豆腐, 味噌	種皮色淡黄黄目, 豆腐・凍豆腐の仕上がりが白い
NC950166	<i>Glycine max</i>	クロメ	岩手県下閉伊郡岩泉町釜津田唐地, alt. 470m(佐々木ヒメ)	〃	豆腐, 味噌	種皮色淡黄黒目
NC950167	<i>Glycine max</i>	サシミマメ	岩手県下閉伊郡岩泉町釜津田唐地, alt. 470m(佐々木ヒメ)	〃	浸し豆	種皮色緑, 扁平粒
NC950168	<i>Setaria italica</i>	アワ	岩手県下閉伊郡岩泉町平井大家69 alt. 260m (出口善次郎)	5.2以降—9下	モチや米に混ぜる	
NC950169	<i>Sorghum bicolor</i>	タカキミ(クロカワ)	岩手県下閉伊郡岩泉町平井大家69 alt. 260m (出口善次郎)	5.2以降—9下	団子	No.162(アカカワ)より晩生(数日)で食味劣る
NC950170	<i>Fagopyrum esculentum</i>	ソバ	岩手県盛岡市砂子沢2地割9-1(小笠原末五郎)	8中—9下	ソバ, 串焼き, そばかけ	秋ソバ
NC950171	<i>Phaseolus vulgaris</i>	ササゲ	岩手県盛岡市砂子沢2地割9-1(小笠原末五郎)	4中—8.15以降(英)—10(種子)	煮豆, 素食	種皮色赤紫
NC950172	<i>Vigna angularis</i>	アズキ	岩手県盛岡市根田茂5-18(築場)(藤原トミ)	6.11—9.20	餡, 羊羹	良い種子だけを選別して播種するので種子は小さくならない