

## 鹿児島県における在来作物の収集と調査

友岡憲彦

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

## Collection and Field Study on Landraces of Cultivated Crops in Kagoshima Prefecture

Norihiko TOMOOKA

*Laboratory of Plant Genetic Diversity, Department of Genetic Resources I,  
National Institute of Agrobiological Resources,  
Kannondai 2-1-2, Tsukuba, Ibaraki 305, Japan*

### Summary

The plant Genetic Diversity Research Team has conducted three explorations on the Nansei Archipelago (Miyako and Yaeyama islands in 1992, Okinawa, Kumejima and Amami-Oshima in 1993, and Tanegashima and Yakushima in 1993). The Nansei Archipelago consists of many small islands extending between Kyushu (the southern most main island of Japan) and Taiwan. These islands have acted as a dissemination pathway for the Southeast Asian and Chinese culture to Japan. Hence, the kinds, cultural practice and uses of crop landraces of the Nansei Archipelago are quite different from those of the main island of Japan, and are influenced largely by the Southeast Asian and Chinese culture. The mainland of Kagoshima prefecture (not including small islands) is located just north of the Nansei Archipelago. To compare the composition, cultural practices and use of landraces of cultivated plants between the Nansei Archipelago and mainland Kagoshima prefecture, an exploration for seed and information on the crop landraces on mainland Kagoshima prefecture was conducted from November 4<sup>th</sup> to 8<sup>th</sup>, 1995. During this exploration, a total of 51 samples of crop landraces belonging to 10 species was collected. Seed samples collected include 6 samples of soybean (*Glycine max*), 9 of azuki bean (*Vigna angularis*), 3 of common bean (*Phaseolus vulgaris*), 2 of cowpea (*Vigna unguiculata* cv-gr. *unguiculata*), 3 of yard long bean (*Vigna unguiculata* cv-gr. *sesquipedalis*), 7 of cajan bean (*Vigna unguiculata* cv-gr. *biflora*), 1 of rice bean (*Vigna umbellata*), 1 of groundnut (*Arachis hypogaea*), 13 of foxtail millet (*Setaria italica*), 2 of sorghum (*Sorghum bicolor*), 9 of buckwheat (*Fagopyrum esculentum*) and 1 of sesame (*Sesamum indicum*).

On the Nansei Archipelago, the cultivation of millet had almost disappeared. However, the cultivation of foxtail millet could still be found sporadically in the northern part of Kagoshima prefecture (Aira and Satsuma districts). There are glutinous and non-glutinous varieties. The glutinous foxtail millet variety is locally called "mocchawa" or "mochi-awa", while non-glutinous one is called "sacchawa" or "shaku-awa". The glutinous variety is used to make "awa-mochi" or eaten mixed with rice. "Awa-mochi" is prepared by pounding the water-soaked and steamed glutinous foxtail millet grains and then forming them into a cake. The non-glutinous variety is usually cooked with rice. The stem of foxtail millet is used to make ash, which is used to prepare "aku-maki". "Aku-maki" is ash-water boiled glutinous rice cake, which is wrapped in a bamboo leaf. "Aku-maki" is a special food traditionally used on the day to celebrate boys in May. Some farmers living along the Sendai river use the ear of foxtail millet as an artificial bait for fishing (casting net). One farmer said he continued growing foxtail millet not for eating but for fishing. Sorghum is called "kibi" and is used to make "kibi-dango". "Kibi-dango" is a cake made from mixed flour of glutinous rice, sorghum and sweet potato sweetened with sugar. Buckwheat is called "soma" and is still grown widely "soma" is usually made into "sobakiri" (buckwheat noodle).

Amongst legumes, azuki bean (*Vigna angularis*), which could not be found on the Nansei Archipelago, is often cultivated. They say that there are two ecotypes called "natsu-azuki" (summer azuki bean) which means azuki bean harvested in summer, and "aki-azuki" (autumn azuki bean) which means azuki bean harvested in autumn. Only the ecotype "aki-azuki" could be collected during this exploration. Seed color of collected azuki bean is red. Azuki bean is used to make "sekihan" (steamed glutinous rice colored red with beans) and "anko" (bean jam). Rice bean is called "baka-azuki" (foolish azuki) and used to make "sekihan" and "anko". Cajang bean (*Vigna unguiculata* cv-gr. biflora), characterized by its short erect pod with small grains, is used in the same way as azuki bean. Of the 6 samples of cajang bean collected, 4 have black seed coat and 2 have red seed coat. They are called either "azuki" or "sasage". Two accessions of cowpea (*Vigna unguiculata* cv-gr. unguiculata) with creamy white seed coat were collected at the southern tip of Satsuma peninsula. It is boiled and eaten with tea. Farmer said that the color of the seed coat changed from creamy white to red after boiling. Young pods of yard long bean (*Vigna unguiculata* cv-gr. sesquipedalis) is used as an ingredient of "nishime" (meat, fish and vegetables boiled well with soy sauce) or "miso-soup" (fermented soybean paste soup with other ingredients added). Soybean is used to make "miso" (fermented soybean paste), "shouyu" (fermented soybean sauce) and also eaten as "eda-mame" (boiled fresh young soybean pod) and "ni-mame" (boiled dry soybean seed). Two ecotypes of soybean, "nastu-daizu" (summer soybean) and "aki-daizu" (autumn soybean) are cultivated. *Phaseolus vulgaris* is not very common in

Kagoshima prefecture. Its dry seed is used to make “ni-mame” (boiled seeds with sugar) and the young pod is used as a vegetable.

**KEY WORDS** : Kagoshima prefecture, crop landrace, food legume, foxtail millet

## 1. 目的

鹿児島県本土は、九州の最南端に位置し、その南には南西諸島が広がる。南西諸島は、その南に広がる東南アジア島嶼部の影響を受け、いわゆる南方的要素の強い文化圏を形成している<sup>5)</sup>。また、南西諸島は南方からの文化を日本本土に伝える、「海上の道」でもあった<sup>6)</sup>。「海上の道」を伝わってきた南方的文化が日本本土に最初に上陸するところが鹿児島県本土である。自然、鹿児島県本土にも南方的文化の要素が色濃く影響し、在来作物の構成やその栽培・利用方法等にも大きな影響を与えているものと考えられる。植物探索評価研究チームでは、南西諸島の在来作物の収集と栽培利用方法の調査を行うため、1992年2月に宮古八重山地方（波照間島・多良間・池間島）で<sup>1)</sup>、1993年3月に沖縄本島、久米島、奄美大島で<sup>2)</sup>、1993年10月に種子島、屋久島で<sup>3)</sup>探索収集を行ってきた。この3回の探索によって南西諸島を代表する南部、中部、北部の作物在来種の特徴と残存状況が概観できた。そこで本年度は、南西諸島のすぐ北側に位置する鹿児島県本土を探索し、南西諸島の在来作物と鹿児島県本土の在来作物との間にどういった違いが見られるのかを調べることをひとつの目的として収集調査を行った。

## 2. 調査方法

鹿児島県本土における探索は、1995年11月3日から11月8日にかけて行った。11月3日に羽田から飛行機で鹿児島に飛び、その後車で移動しながら在来作物の調査と収集を行った。探索収集にあたっては、鹿児島県本土全域から在来作物が収集出来るように、鹿児島県本土を東南部の大隅半島、東北部の霧島山麗部、西北部の薩摩郡、西南部の薩摩半島の4地域に分け、それぞれの地域から数カ所の集落を選び調査収集を行った（Table 1, Fig. 1）。11月4日は大隅半島の大根占町、根占町、田代町、鹿屋市で、5日は鹿屋市から北上し、霧島山麗の国分市、吉松町、栗野町で、6日は横川町から西に進み薩摩町、祁答院町、宮之城町、入来町で、7日は薩摩半島の加世田市、大浦町、笠沙町から枕崎市、知覧町で、8日は鹿児島市から蒲生町で探索を行った。収集に際しては、収集品が在来品種であるかどうかや、栽培・利用方法を中心に聞き取りを行った。

**Table 1 Itinerary of the exploration in Kagoshima prefecture**  
**鹿児島県における在来作物探索収集の行動日程**

Date (日付)	Itinerary (行程)	Note(行動内容および特記事項)
11.3 (Fri.)	つくば 鹿児島 空港 Tsukuba --- Kagoshima Airport	Transportation by airplane (飛行機で移動)
4 (Sat.)	鹿児島 空港 国分 Kagoshima Airport --- Kokubu --- 大根占 根占 田代 Ohnejime --- Nejime --- Tashiro --- 鹿屋 Kanoya	Field survey and collection on the Ohsumi peninsula, Kimotsuki and Kanoya districts (大隅半島肝属部・鹿屋市での調査収集)
5 (Sun.)	鹿屋 都城 国分 Kanoya --- Miyakonojou --- Kokubu --- 横川 栗野 吉松 Yokokawa --- Kurino --- Yoshimatsu	Field survey and collection in Kirishima, Aira district (霧島山麓・始良郡での調査収集)
6 (Mon.)	吉松 横川 薩摩 Yoshimatsu --- Yokokawa --- Satsuma ---宮之城--- 祁答院 入来 ---Miyanojou --- Kedo-in --- Iriki --- 伊集院 加世田 Iju-in --- Kaseda	Field survey and collection in Satsuma district (鹿児島東北部・薩摩郡での調査収集)
7 (Tues.)	加世田 大浦 笠沙 Kaseda --- Oh-ura --- Kasasa --- 枕崎 知覧 鹿児島 Makurazaki --- Chiran --- Kagoshima	Field survey and collection in Satsuma peninsula, Kawabe district (薩摩半島・川辺郡での調査収集)
8 (Wed.)	鹿児島 蒲生 鹿児島 Kagoshima --- Gamou --- Kagoshima 空港 つくば Airport --- Tsukuba	Field survey and collection in Aira district (始良郡南西部での調査収集)

### 3. 在来作物の栽培状況と収集品の特徴

今回の探索で、アワ13点、モロコシ2点、ソバ3点、ゴマ1点、アズキ9点、ハタササゲ7点、ツルアズキ1点、ササゲ2点、ジュウロクササゲ3点、ダイズ6点、インゲンマメ3点、ラッカセイ1点、合計51点の作物遺伝資源を収集した (Table 2)。以上にこれらの在来作物の栽培状況と収集品の特徴を述べる。

#### 雑穀類

昨年まで行ってきた南西諸島の探索では、雑穀類はほとんど残っていないという印象が強かった。南西諸島最南端に位置する宮古八重山諸島にアワ、キビ、モロコシが少し残っていた程度であった。しかし、鹿児島県本土では、北部の始良郡、薩摩郡にアワが比較的良好に残っており、13点を収集することができた。アワを作っている農家では、モチ品種 (モチチャワ、モチアワ) とウルチ品種 (サッチャワ、シャクアワ) とを作っている場合が多かった。ウル

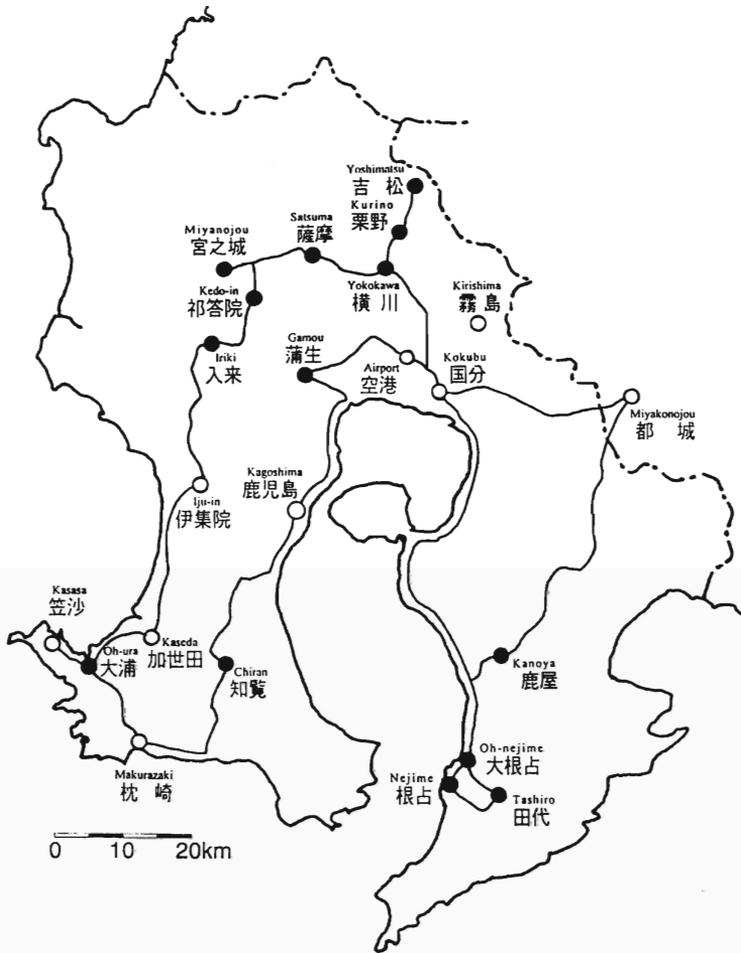


Fig.1 Exploration route (—) and collecting sites (●) in Kagoshima prefecture  
 鹿児島県における探索経路(—)と収集地点(●)

チ品種はご飯に混ぜて食べ、モチ品種はアワモチにしたりご飯に混ぜて食べたりする。この他、アワの利用法に関して興味深い話を聞くことができた。始良郡栗野町の竹下時雄さんに聞いた話では、アワの穂をコイの投網漁の擬似餌に使うという。アワとイネの穂を竹の先に結び付け竹の手前の方には鈴をつけた仕掛けを作り、川の数カ所に穂先の方を沈めておく。夜になって、穂先を沈めたところに行き待機する。何時間も待つこともある。コイが穂先をつついて竹につけておいた鈴が鳴ったら、もっていった投網を投げてコイをとる。このタイプの投網漁は、川内川流域にみられるそうで、竹下さんは一年中毎日のようにこの漁をしているそうである。彼がアワを作り続けているのは、食べるためというよりはこの漁に必要なアワの穂を確保するためだという。彼が作っていたアワは、ウルチであった (NC 950022)。薩摩郡入来町浦之名蒲生原では多くの農家がアワを作っていた。その中の一人岩切カズ子さんは、作っていたモチアワ (NC 950036) の使い方に関して次のような話をしてくれた。モチアワは、

アワモチを作ったり、ご飯に混ぜて食べる他、茎を焼いてアクマキを作る時の灰をとるのに使う。アクマキ用の灰は一般的にはカシノキの木灰を使うようだが<sup>4)</sup>、彼女は、アワの灰汁で作ったアクマキは色が良いという。彼女は、アクマキを作るための灰を取るのが目的でアワを作り続けており、探索に訪れた時、茎と一緒にアワの穂まで焼いていた。アクマキは、カカラダゴ(サルトリイバラの葉で包んだダンゴ)とともに5月の節句には欠かせないもので、次のようにして作る<sup>4)</sup>。よく洗ったもち米をカシノキ等から作ったきれいな木灰のあく汁に一晩つけておき、翌朝ざるにあげて水を切る。アクマキをくるむ竹の皮は、あらかじめ孟宗竹の皮を購入し、前日から水に浸しておく。できあがりの長さに折り目をつけた竹の皮に、あく汁に染まったもち米を包み込み、竹の皮を細くさいたひもでしっかりくくる。大きな鉄釜にたっぷり沸かした湯の中にあく汁を少し入れて4～5時間煮る。ひきあげたアクマキは、大きな平たいざるにならべて冷やす。皮をむくと、べっ甲色にとてもきれいにできている。アクマキは、適当に輪切りにして、きな粉に黒砂糖と塩を少々混ぜたものをまぶして食べる。

大隅半島の田代町と鹿屋市横山町で収集した2点のモロコシ (NC 950007, 950012) は、キビと呼ばれキビダンゴを作るために作られていた。横山町の櫛下ヨシ子さんによれば、キビダンゴはもち米、カライモ、キビの粉に砂糖を混ぜて作るそうである。ソバはソマと呼ばれ、県内各地で今でも多く栽培されていた。ソバは8月下旬から9月上旬に播種し、10月下旬から11月上旬に収穫する。昔からソバは、植えてから75日目の夕食になるといつていた。ソバはソバキりにしたりカキゾマにして食べる。ソバキりはソバ粉を練って細く切った麺で、カキゾマはソバ粉を熱いお湯で溶かして醤油で味付けをしたものである。この他に、薩摩郡薩摩町で昔から作り続けているというゴマを1点収集した。このゴマは、シロゴマと呼ばれ5月に播種し9月に収穫する。炒ってあえものに使ったり、ごま塩にしたりするそうである。

### マメ類

マメ類では、南西諸島では栽培されていなかったアズキ (*Vigna angularis*) が9点収集できた。南西諸島でもアズキと呼ばれるマメは作られていたが、それは主として赤種子(ときに黒種子)で莢が短く小粒のハタササゲ (*Vigna unguiculata* cv-gr. *biflora*) であった。鹿児島本土でもアズキと同じ利用目的で、赤種子や黒種子のハタササゲが栽培されていたが、ササゲあるいはアズキと呼ばれ、作物としてアズキとハタササゲとの明確な区別はなされていない場合があった。アズキは赤種子のものばかりであったが、ナツアズキとアキアズキという2つの生態型があるということであった。ナツアズキは5月中旬に播種し8月の盆前に収穫する。アキアズキは7～8月に播種し10月中下旬～11月上旬に収穫する。アズキ、ハタササゲの他に、薩摩郡薩摩町でツルアズキ (*Vigna umbellata*) を1点収集した。このツルアズキは赤種子の品種でバカアズキと呼ばれていた。以上述べたアズキ、ハタササゲ、ツルアズキはどれも赤飯やアンコを作るために栽培されていた。ササゲ類では、ハタササゲの他にクリーム色の種子のササゲ (*Vigna unguiculata* cv-gr. *unguiculata*) を2点薩摩半島川辺郡大浦町で、莢が長く野菜として利用する品種群ジュウロクササゲ (*Vigna unguiculata* cv-gr. *sesquipedalis*) を3点大隅半島の肝属郡田代町と鹿屋市横山町で収集することができた。クリー

ム色の種子のササゲはハタササゲに比べて大粒で、ダイズアズキと呼ばれていた。このササゲは、つる性でゆでてお茶請けにするそうである。ゆで上がり時にはあまり色はないが、時間がたつとアズキ色に色づくという。ジュウロクササゲはフロマメと呼ばれ、黒種子品種を2点、赤種子品種を1点収集出来た。フロマメは、煮しめに入れたり、味噌汁の具にしたりする。

ダイズは6点収集できた。黒種子品種が2点、黄白種子品種が3点、黄緑種子品種が1点である。黒種子のダイズはクロマメまたはクロダイズと呼ばれていた。正月の煮豆にするという。しかし、クロダイズは鹿児島ではあまり一般的な作物ではないように感じた。黄白種子のダイズにはナツダイズとアキダイズがあるということであったが、収集できたのはアキダイズだけであった。アキダイズは、7～8月に播種し11月上旬に収穫する。味噌や醤油に加工したり煮豆にしたりする。黄緑種子のダイズは薩摩郡薩摩町で収集したが、種子は種子屋で購入したもので枝豆用ということであった。その他、肝属郡田代町でラッカセイを1点収集した。ラッカセイは、ラッカショと呼ばれていた。水に一晩浸けて塩を加えてゆでて食べるということであった。収集したマメ類及びアワは、次年度以降農業生物資源研究所の畑で栽培し、種子を増殖するとともに特性調査を行う。増殖できた種子は農業生物資源研究所のジーンバンクに配布用遺伝資源として保存する。

#### 4. 所感

鹿児島本土の作物在来種の特徴を、南西諸島および鹿児島以北の日本本土と比較して考えてみたい。以下、気のついた点を挙げる。

1) 今回の探索で最も印象的だったのは、鹿児島北部のアワがよく残っているということであった。南西諸島の沖縄本島・久米島・奄美大島および種子島・屋久島ではアワをはじめ雑穀はほぼ完全に消失してしまっていたのと比較しての印象である<sup>2)3)</sup>。アワの利用法に関して、食用にするため以外に、投網漁の疑似餌に使うためであるとか、節句儀礼に関連した食品であるアクマキを作るのに使う灰をとるためであるとかの理由で栽培が続けられている例があるのも印象的であった。同様な例として、種子島にはハタササゲが比較的よく残っていたが、このハタササゲはやはり節句に食べているツノマキというモチに入れるために栽培を続けている農家が多かった<sup>3)</sup>。また、対馬では、元寇の祭りに使う豆餅に入れるマメとして、ツルアズキ（メナガ）の栽培が残っていた<sup>7)</sup>。

2) ソバは、南西諸島では屋久島で1点収集できただけであったが、鹿児島本土には広く栽培されていた。鹿児島本土が伝統的ソバ栽培の日本における南限かと思われる。

3) 同様に、アズキも南西諸島ではみられなかったが、鹿児島本土には普通に栽培されていた。鹿児島本土が伝統的アズキ栽培の日本における南限かと思われる。

4) 一方、南西諸島でアズキとして作られていたハタササゲは、鹿児島本土でも作られており、アズキと同様な使われかたをしていた。黒種子のハタササゲは長崎県五島列島でも収穫され、クロササゲと呼ばれていた<sup>8)</sup>。利用方法はアanko、赤飯用であった。

5) 鹿児島本土ではインゲンマメの栽培が少ないという印象を受けた。南西諸島も同様に、

ほとんどインゲンマメは作られていなかった。九州本土のほかの県はまだ調査が進んでいないが、長崎県の対馬ではインゲンマメの栽培は多く種子色の変異も大きかった<sup>7)</sup>。

6) リョクトウは、南西諸島ではつい最近まではよく栽培されていたようで、多くの人からその話をしてくれたが、実際の栽培は消失寸前といった感じであった。鹿児島本土ではリョクトウの栽培が少なかったのか、南西諸島に比べて早く消失してしまったのか、リョクトウは収集できず、またリョクトウの話を聞くこともなかった。

7) ダイズは、種子色黄白のものばかりで変異が少ない印象を受けた。これは、植物探索評価研究チームで行ってきた東北地方の探索におけるダイズの収集品と比較しての印象である。また、南西諸島の南部（波照間島，多良間島，池間島）で収集されたゲダイズと呼ばれる極小粒偏平種子で晩生のつる性ダイズ<sup>1)</sup>はみられなかった。

8) 鹿児島本土でツルアズキが1点収集できた。ツルアズキという種の地理的分布から考えると南西諸島にも広く栽培されていておかしくない種である。しかし、実際には南西諸島では1点のツルアズキも収集することができなかった。南西諸島にツルアズキ栽培が広がらなかったのか、あるいは早くに消失してしまったのか興味深い点である。

## 5. 謝辞

訪問した農家の方々には在来作物の栽培や利用法について詳しいお話を伺うとともに、快く種子を分譲していただきました。とくに、肝属郡田代町の前田トシコさん、鹿屋市横山町の岡元イクエさん、榎下ヨシ子さん、始良郡霧島町の福元信雄さん、吉松町の宮内美津子さん、西田良子さん、栗野町の上窪知福さん、竹下時雄さん、横川町の下笠キヲさん、薩摩郡薩摩町の神原ハルエさん、入来町の岩切カズ子さん、紺屋みどりさん、森園ツル子さん、川辺郡大浦町の福元テルミさん、始良郡蒲生町の新改論さんには大変お世話になりました。紙面を借りてお礼申し上げます。

## 6. 参考文献

- 1) 勝田眞澄・竹谷 勝 1992. 沖縄県における雑豆および雑穀類在来品種の探索収集. 植物遺伝資源探索導入調査報告書（農業生物資源研究所）8：1～7.
- 2) 河瀬眞琴・友岡憲彦 1993. 沖縄本島，久米島および奄美大島における在来作物の収集と調査. 植物遺伝資源探索導入調査報告書（農業生物資源研究所）9：7～14.
- 3) 友岡憲彦・中山博貴・山田清道・杉本 明 1994. 種子島・屋久島における在来作物の探索収集. 植物遺伝資源探索導入調査報告書（農業生物資源研究所）10：15～24.
- 4) 聞き書 鹿児島県の食事.（日本の食生活全集 46）. 1989. 農山漁村文化協会.
- 5) 高谷好一 1982. 南島の稲作とその歴史・生態的背景. 南西諸島農耕における南方的要素（京都大学東南アジア研究センター）：3～22.
- 6) 柳田国男. 海上の道. 筑摩叢書. 筑摩書房
- 7) 中山博貴・M. S. Bhatti 1994. 長崎県対馬における作物在来種の調査と収集. 植物遺伝資

源探索導入調査報告書（農業生物資源研究所）10：11～19.

- 8) 福岡修一・M. M. C. Manawaprema・奥野員敏 1994. 五島列島における雑穀類・マメ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）10：21～25.

Table 2 A list of plant materials collected in Kagoshima prefecture  
鹿児島県本土の探索による収集品のリスト

収集番号	整理番号	学名	呼称	作期	用途	主要特性・情報	収集	収集地、標高 (m)	農家名
NC950001	03026994	<i>Vigna angularis</i>	アズキ	7中~10中	赤飯, ぼた餅, ようかん	家庭菜園, 白茨, ようかんは4月3日の女の節句に作る	農家貯蔵	鹿児島県胆振郡田代町川原5407, 150m	前田トシコ
NC950002	03026995	<i>Vigna unguiculata</i> cv-gr. sesquipedalis	フロマメ	3月彼岸~9	煮しめ, 魚と煮る	家庭菜園, 黒種子, 莢長い, 今年鹿屋のおばから分譲	◇	鹿児島県肝属郡田代町川原5407, 150m	◇
NC950003	03026996	<i>Fagopyrum</i> <i>esculentum</i>	ソマ	9上~11下	そばきり, 味噌汁の具(二葉のころ), 3倍酢	水田, 種えて75日目の夕食になるという	◇	鹿児島県肝属郡田代町川原5407, 150m	◇
NC950004	03026997	<i>Vigna unguiculata</i> cv-gr. sesquipedalis	フロマメ	春~	煮しめ	家庭菜園, 黒種子	◇	鹿児島県肝属郡田代川原5407, 150m	前田さん
NC950005	03026998	<i>Vigna angularis</i>	アズキ	春~	赤飯, ぼた餅	家庭菜園, 白茨	◇	鹿児島県肝属郡田代町川原5407, 150m	◇
NC950006	03026999	<i>Arachis hypogaea</i>	ラッカショ	春~	塩ゆで(水に一晩つけて塩を加えてゆでる)	家庭菜園	◇	鹿児島県肝属郡田代町川原5407, 150m	◇
NC950007	03027000	<i>Sorghum bicolor</i>	キビ	?~11上	きびだんご	家庭菜園, 鹿屋の知人から分譲	◇	鹿児島県肝属郡田代町川原5407, 150m	◇
NC950008	03027001	<i>Setaria italica</i>	サッチャワ	7下~10下	ご飯に混ぜる	畑, カルチ	◇	鹿児島県鹿屋市横山町(5km S of 鹿屋)50m	岡元イクエ
NC950009	03027002	<i>Setaria italica</i>	モッチャワ	7下~11上	あわもち, ご飯に混ぜる	畑, モチ	農家圃場	鹿児島県鹿屋市横山町(5km S of 鹿屋)50m	◇
NC950010	03027003	<i>Vigna angularis</i>	アキアズキ	8上~10下	赤飯, あんこ(あわもちに入れる)	畑	農家貯蔵	鹿児島県鹿屋市横山町(5km S of 鹿屋)50m	◇
NC950011	03027004	<i>Phaseolus vulgaris</i>	サヤインゲン	4中~7下	野菜, 煮豆	畑, 昨年まではフロマメも作っていた	◇	鹿児島県鹿屋市横山町(5km S of 鹿屋)50m	◇
NC950012	03027005	<i>Sorghum bicolor</i>	キビ	4~8・9	きびだんご	畑, きびなんごはもち米の粉・からいも・きびの粉と砂糖で作る	◇	鹿児島県鹿屋市横山町(5km S of 鹿屋)50m	棚下ヨシ子
NC950013	03027006	<i>Vigna unguiculata</i> cv-gr. sesquipedalis	フロマメ	4~	煮しめ, 味噌汁の具	畑, 赤種子	◇	鹿児島県鹿屋市横山町(5km S of 鹿屋)50m	◇
NC950014	03027007	<i>Vigna unguiculata</i> cv-gr. biflora	アズキ	7下~9下/10	赤飯, あんこ	畑, 赤種子	◇	鹿児島県鹿屋市横山町(5km S of 鹿屋)50m	◇
NC950015	03027008	<i>Vigna angularis</i>	アズキ	?~11上	—	畑, 白茨	農家圃場	鹿児島県鹿屋市(6km N of 鹿屋)115m	?
NC950016	03027009	<i>Setaria italica</i>	アワ	6下~11上	ご飯に混ぜる, あわもち	畑, ご飯に混ぜると粘りがあって良い	◇	鹿児島県始良郡霧島町大字永水字梅木(8km NE of 国分) 335m	福元信雄
NC950017	03027010	<i>Fagopyrum</i> <i>esculentum</i>	ソマ	8下~10下/11上	そばきり	畑	◇	鹿児島県始良郡霧島町大字永水字梅木(8km NE of 国分) 335m	◇
NC950018	03027011	<i>Phaseolus vulgaris</i>	—	7~10下	正月の煮豆	家庭菜園, つる性, 支柱, 3年前に宮崎の知人から分譲	農家貯蔵	鹿児島県始良郡吉松町鶴丸, 260m	宮崎美津子
NC950019	03027012	<i>Vigna unguiculata</i> cv-gr. biflora	ササゲ	7~10下	あんこ, ぜんざい	家庭菜園, 支柱なし	◇	鹿児島県始良郡好松町鶴丸, 260m	西田良子
NC950020	03027013	<i>Vigna unguiculata</i> cv-gr. biflora	クロアズキ	6中~10下	赤飯, あんこ	家の脇, こぼれ種から自然に生えてくる	農家圃場	鹿児島県始良郡栗野町恒次, 230m	上窪知福
NC950021	03027014	<i>Glycine max</i>	クロダイズ	7下~11上	炒って焼酎に入れてちびちび飲む(健康食品)	今年大口市の知人から分譲	◇	鹿児島県始良郡栗野町恒次, 230m	◇
NC950022	03027015	<i>Setaria italica</i>	サッチャワ	7下土用~11上	鯉取りの擬似餌, ご飯に混ぜる	水田, アワとイネの穂を川につけてコイをおびき寄せる投網漁に使うのが主目的で栽培している	◇	鹿児島県始良郡栗野町恒次, 230m	竹下時雄

収集番号	整理番号	学名	呼称	作期	用途	主要特性・情報	収集	収集地、標高 (m)	農家名
NC950023	03027016	<i>Setaria italica</i>	アワ	?~11上	—	畑	農家圃場	鹿児島県始良郡栗野町恒次, 230m	上塚さん藤
NC950024	03027017	<i>Fagopyrum esculentum</i>	ソマ	8下~11上	そばきり, かきぞま (粉を熱い湯で溶かして醤油を加えて作る)	畑	〃	鹿児島県始良郡横川町上ノ茶屋, 370m	下笠キヲ
NC950025	03027018	<i>Glycine max</i>	アキダイズ	7月/8月~11上	味噌, 醤油	畑	〃	鹿児島県始良郡横川町上ノ茶屋, 370m	〃
NC950026	03027019	<i>Setaria italica</i>	モッチャワ	7下~11上	あわもち, ご飯に混ぜる	畑	農家圃場	鹿児島県始良郡横川町上ノ茶屋, 370m	〃
NC950027	03027020	<i>Vigna unguiculata</i> cv-gr. biflora	アキササゲ, クロアズキ, アキアズキ	5/6中~11上	煮豆, あんこ, 赤飯	カライモの脇, 以前は4月中旬播き8月収穫のナツササゲという赤種子大粒のササゲもあった	〃	鹿児島県薩摩郡薩摩町中津川, 200m	神原ハルエ
NC950028	03027021	<i>Vigna umbellata</i>	バカアズキ	6~10	あんこ, 赤飯	—	農家貯蔵	鹿児島県薩摩郡薩摩町中津川, 200m	〃
NC950029	03027022	<i>Glycine max</i>	アキダイズ	7~10中	枝豆	種屋で購入	〃	鹿児島県薩摩郡薩摩町中津川, 200m	〃
NC950030	03027023	<i>Glycine max</i>	クロマメ	6下/7上~11上	正月の煮豆	—	〃	鹿児島県薩摩郡薩摩町中津川, 200m	〃
NC950031	03027024	<i>Perilla frutescens</i>	シロゴマ	5~9	炒ってあえものに使う, ごましお	昔から作り続けている	〃	鹿児島県薩摩郡薩摩町中津川, 200m	〃
NC950032	03027025	<i>Setaria italica</i>	—	?~11上	—	かかし	農家圃場	鹿児島県薩摩郡宮之城町 (3km E of 宮之城), 100m	?
NC950033	03027026	<i>Setaria italica</i>	—	?~11上	—	—	農家圃場	鹿児島県薩摩郡祁答院町 (5km SE of 宮之城), 260m	?
NC950034	03027027	<i>Vigna unguiculata</i> cv-gr. biflora	—	?~11上	—	黒種子, 家の垣根に混ぜてあった	農家圃場	鹿児島県薩摩郡入来町市野ノ祁答院町との境, 145m	?
NC950035	03027028	<i>Vigna angularis</i>	ナツアズキ	5中~8盆前	赤飯, あんこ	—	農家貯蔵	鹿児島県薩摩郡入来町浦之名瀬生原, 120m	岩切カズ子
NC950036	03027029	<i>Setaria italica</i>	モチアワ	7中~10下	あくまき用の灰, あわもち, ご飯に混ぜる	あくまきは5月の節句に使う, 以前はモチアワで作ることもあった (今はもち米)	〃	鹿児島県薩摩郡入来町浦之名瀬生原, 120m	〃
NC950037	03027030	<i>Vigna angularis</i>	アキアズキ	7中~11上	赤飯, あんこ	—	〃	鹿児島県薩摩郡入来町浦之名瀬生原, 120m	紺屋みどり
NC950038	03027031	<i>Glycine max</i>	アキダイズ	7中~11上	味噌	—	農家圃場	鹿児島県薩摩郡入来町浦之名瀬生原, 120m	〃
NC950039	03027032	<i>Phaseolus vulgaris</i>	ヤサイマメ	?~11上	野菜	家庭菜園の垣根にまきつく	〃	鹿児島県薩摩郡入来町浦之名瀬生原, 120m	森園ツル子
NC950040	03027033	<i>Setaria italica</i>	シャクアワ	?~11上	—	畑, ウルチ	〃	鹿児島県薩摩郡入来町浦之名瀬生原, 120m	?
NC950041	03027034	<i>Setaria italica</i>	—	?~11上	—	畑	〃	鹿児島県日置郡東市来町上市来幼稚園横, 150m	?
NC950042	03027035	<i>Vigna angularis</i>	アキアズキ	7上/中~11上	ご飯に混ぜる, 赤飯, あんこ	タバコ跡	売店	鹿児島県川辺郡大浦町福元, 35m	福元テルミ
NC950043	03027036	<i>Vigna unguiculata</i> cv-gr. biflora	アカササゲ	7上/中~11上	ご飯に混ぜる, 赤飯, あんこ	タバコ跡, 赤種子 (黒種子混), アズキノウムシ多い	〃	鹿児島県川辺郡大浦町福元, 35m	〃
NC950044	03027037	<i>Vigna unguiculata</i> cv-gr. unguiculata	—	?~11中	—	畑, 白種子大粒	農家圃場	鹿児島県川辺郡大浦町赤生木笠石公民館のすぐ上, 55m	?
NC950045	03027038	<i>Setaria italica</i>	—	?~11中	—	畑, 草丈50~60cm	〃	鹿児島県川辺郡知覧町瀬西, 205m	?
NC950046	03027039	<i>Vigna unguiculata</i> cv-gr. biflora	—	?~11上/中	—	畑, 黒種子	〃	鹿児島県川辺郡知覧町瀬西, 205m	?
NC950047	03027040	<i>Vigna angularis</i>	—	?~10下	—	畑	〃	鹿児島県川辺郡知覧町瀬西, 205m	?
NC950048	03027041	<i>Setaria italica</i>	クロモチアワ	7下~11上	あわもち, ご飯に混ぜる	家庭菜園, まびき, 草丈80cm	〃	鹿児島県始良郡蒲生町上久徳	新改論
NC950049	03027042	<i>Vigna angularis</i>	アキアズキ	7下土用~11上	ようかん, 赤飯, あんこ	家庭菜園, 開花時に葉散	〃	鹿児島県始良郡蒲生町上久徳	〃
NC950050	03027043	<i>Glycine max</i>	アキダイズ	7下土用~11上	味噌, 煮豆, 醤油 (昔)	家庭菜園, 開花時に葉散	〃	鹿児島県始良郡蒲生町上久徳	〃
NC950051	03027071	<i>Vigna unguiculata</i> cv-gr. unguiculata	ダイズアズキ	7上/中~10中/下	茹でてお茶づけ	支柱, つる性, 種子クリーム色, 茹であがり時にはあまり色はないが, 時間がたつとアズキ色になる	後で送付	鹿児島県川辺郡大浦町福元, 35m	福元テルミ