

北陸地域における雑穀類遺伝資源の探索収集

加藤 晶子・石田 正彦

東北農業試験場・作物開発部・資源作物育種研究室

Exploration and Collection of Crop Landraces in Hokuriku Region

Masako KATO and Masahiko ISHIDA

Laboratory of Industrial Crop Breeding, Tohoku National Agricultural Experiment Station, Morioka, Iwate 020-0198, Japan

Summary

The exploration for collecting landraces of cultivated crops in Niigata, Toyama, Fukui and Ishikawa prefectures, was conducted from November 8 to 13, 1999. A total of 30 samples were collected. Samples consisted of 7 of perilla (*Perilla frutescens* Britton), 4 of foxtail millet (*Setaria italica* L. P. Beauv.), 2 of common millet (*Panicum miliaceum* L.), 2 of sorghum (*Sorghum bicolor* L.), 2 of buckwheat (*Fagopyrum esculentum* Moench), 2 of kidney bean (*Phaseolus vulgaris* L.), 2 of turnip (*Brassica campestris* L.), 1 of finger millet (*Eleusine coracana* L. Gaertn.), 1 of Job's tears (*Coix lacryma-jobi* L.), 1 of bell pepper (*Capsicum annuum* L.), 1 of Jerusalem artichoke (*Helianthus tuberosus* L.), 1 of eggplant (*Solanum melongena* L.), 1 of Chinese mustard (*Brassica campestris* L.), 1 of sweet potato (*Ipomoea batatas* Lam.) and 2 of unknown vegetable species.

KEYWORDS: Niigata prefecture, Toyama prefecture, Fukui prefecture, Ishikawa prefecture, plant germplasm, landraces, exploration, collection

1. 目的

各地域の環境に適応して栽培されてきた在来品種は遺伝的多様性を有し、育種材料として重要な遺伝資源である。しかし、生活様式の変化や近代品種の導入などによって古くから栽培されていた雑穀類などの作物や在来品種は急速に姿を消しつつある。そこで、これらを調査・収集し保存することは緊急の課題である。

これまでに北陸地域では新潟県において数回遺伝資源の調査・収集が行われているが、富山県、福井県、石川県においては体系的な調査は行われていない。そこで、今回は北陸地域の中でこれま

で調査・収集されていない地域について雑穀類を中心として調査・収集を行った。

2. 方法

平成11年11月8日から13日まで、新潟県、富山県、福井県、石川県において調査・収集を行った (Table 1, Fig. 1). 事前に各県の農業改良普及センターや試験場などに問い合わせ情報を集めた。雑穀類に関する情報が非常に少なかったため、日本大学、岐阜大学、信州大学にも問い合わせ、さらに各地域の民俗資料館や、村役場・農協などにも問い合わせた。また、雑穀類に限らず、他の畑作物や野菜類の在来種に関しても情報を集め、収集を行った。収集に際して、由来や栽培方法、利用方法について聞き取り調査を行った。今回の探索・収集にあたり、東北農業試験場・業務1科の藤澤敏彦技官および後藤正幸技官の協力を得た。

Table 1 Itinerary of exploration
探索収集日程

月日	旅程
11. 8	盛岡市→新潟県上越市
11. 9	上越市→新潟県安塚町→新潟県牧村→糸魚川市→富山県宇奈月町→富山県利賀村
11.10	富山県利賀村→石川県鳥越村→福井県勝山市
11.11	福井県勝山市→福井県大野市→福井県和泉村→石川県加賀市
11.12	加賀市→石川県高松町→金沢市
11.13	金沢市→盛岡市

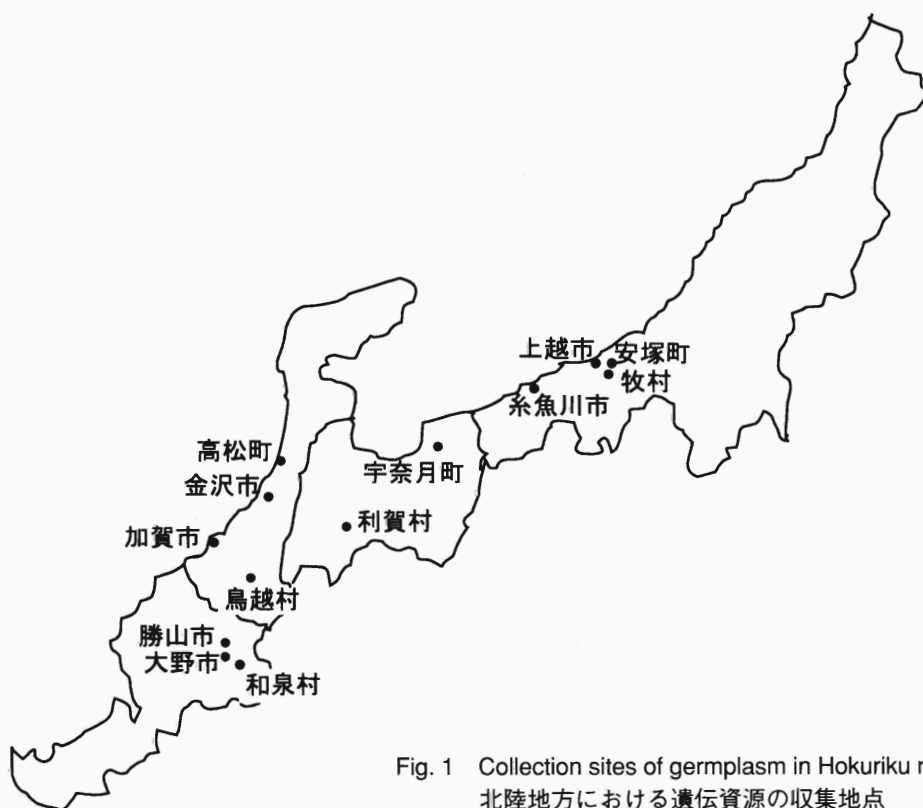


Fig. 1 Collection sites of germplasm in Hokuriku region.
北陸地方における遺伝資源の収集地点

3. 収集の経過と結果 (Table 2)

1) 新潟県における探索・収集

上越市大淵では曾我文隆さんに雑穀栽培について話を伺った。この地区では近くに温泉保養施設が建ち、観光客が訪れるようになったため、施設において特産物を販売するために4年前から雑穀を栽培するようになったという。雑穀の種子は北陸農業試験場の中嶋研究員より譲り受けたということであった。中嶋研究員に問い合わせたところ長野県上村役場産業商工課から入手したもので、試験場の保存系統などではないということなのでシコクビエ1点、アワ1点、キビ1点、エゴマ1点の種子を譲っていただいた。加工についてはアワ、キビを餅にして販売しているほか、商品開発中ということであった。また、ジュズダマは食用にはしないがおはじきなどに用い、昔から女の子がいる家ではよく作られていたそうである。雑穀のほかに紫黒米(アサムラサキ)を作り、お菓子に加工して販売しており、よく売れているということであった。

東頸城郡安塚町では東頸城郡農業改良普及センターの北田進さんにご協力いただいてアワ2点を収集した。赤田百平さん宅では減反のため15年前からアワを作っている。このアワは牧村の袖山にいる知人から譲り受けたとのことであった。化成肥料を用いるが害虫や病気は出ないため農薬は用いず、倒伏しやすいため数穂を結んで倒伏防止をする。穂は太くて長い円筒型で、実は黄色みが強いということであった。主に餅として加工しており、もち米に2割程度混ぜるそうである。増田勝治さんは15年前からアワを作っている。近所の竹内さんから種子を譲ってもらったという。竹内さんは戦後からアワを作っていたということであった。元肥として化成肥料を少量用い、農薬は使わない。成熟期、穂に赤みがあり、穂型は長尾型ということであった。米と混炊しご飯として食べるほか、アワ餅を作るという。アワ餅は軽くて食べやすいということであった。

東頸城郡牧村ではピリッコと呼ばれる辛味のある赤ピーマンを収集した。ピリッコは大月地区で古くから栽培されており、現在では香辛料として農協で加工されているということであった。吉田知恵子さんは5年前からピリッコの栽培をしており、苗は農協で買い、収穫したピリッコも農協に納めている。しかし、ピリッコは最近辛味が少なくなったため、農協では昔ながらの辛味の強いピリッコを探しているということであった。

糸魚川市では西頸城郡農業改良普及センターの高橋一裕さんと田中恵子さんにご協力いただいてアワとキビを収集した。原清治さんは共同でアワを栽培し、餅に加工し販売している。アワはこの地区の在来種で、昔は焼畑で栽培されていたという。戦前はヒエも作っていたそう。イネ用の化成肥料を用い、農薬は使わず、倒伏しやすいため縄張りをして倒伏防止して栽培する。「雨降りの時にアワの畑に入るな」という言い伝えがあり、雨にぬれている時にアワの畑に入るといもち病が出ると言われているという。このアワは穂の先が3つに分かれているのが特徴である。種子を採る穂を選抜する際も、穂先が3つにわかれていて穂の大きいものを選んでいくということだった。吉田みゆきさんはキビを作っている。アカキビやモチキビと呼んでいるというが、穂や実を見たところモロコシ(ソルガム)ではないかと思われた。根知地区上野の在来種で15年前から栽培しているということだった。イネ用の配合肥料を用い、農薬に弱い農薬は用いず、土寄せを行って栽培し、耐倒伏性は強いという。穂や粒色は赤みが強い。主に粉に挽いてキビ団子やキビ餅にするそうで、キ

ビ団子を作ってご馳走して下さった。3割くらいキビ粉を用いるそうだが、赤みを帯びたきれいな色の団子で大変美味であった。

2) 富山県における探索・収集

下新川郡宇奈月町では農村活性化センターという施設があり、農産品の加工を行っている。このセンターで働く大勢待みな子さんからイナキビ、エゴマ、キクイモを収集した。イナキビは相本地区で自生していた在来種で減反対策として栽培をはじめたものだという。実の黄色みが強く品質が優れているため、種子を外に出さないようにしているということだったが、特別に種子を分けていただいた。主にキビ餅にするほか、ポン菓子やクッキーに加工して販売している。エゴマは山口タミコさんが作ったものである。山口さんは岐阜県猪谷村の出身で、結婚した時エゴマを持ってきたそうである。小粒で粒色が黒であり、以前研究室で特性調査を行った岐阜県高冷地試験場の系統に特徴が一致していた。エゴマ味噌にしてジャガイモにかけたりするのだということだった。キクイモは最近宇奈月町一帯でよく作られているらしい。由来はわからないが、自生しているものや種子屋で売っているものがあるという。肥料や農薬は使わず、根を大きくするため草丈があまり大きくならないように刈るということだった。主に漬物とし、味噌漬などにするほかサラダにするそうである。

東砺波郡利賀村ではエゴマとソバ、ソウメンウリを収集した。野原キヨイさん宅ではエゴマとソウメンウリを収集した。エゴマは古くから作られている在来種で、強くて作りやすいという。野菜用の化成肥料を少量使い、虫がよくつくため殺虫剤を散布する。倒伏しやすいが、倒れても実は落ちないのでそのままにしているということだった。収穫した実は軽く炒ってすり鉢ですり、味噌を混ぜてエー味噌にする。野菜などと和える他、カッチリと呼ばれる小さなジャガイモにかけたりするそう。粒は白くて大きかった。ソウメンウリはやはり古くから作られている在来種で作りやすいという。野菜用の化成肥料を元肥と追肥に使い農薬は使わず、カボチャと交雑するためカボチャとは離して栽培するということがあった。食べ方は3つに切つてゆがいた後、種を取り、素麺のように可食部が取れ、漬物や和え物、酢の物、サラダにするということだった。

利賀村大勘場地区では藤井俊男さん宅においてエゴマを収集した。エゴマは古くから作っている在来種である。野菜用化成肥料を用い、殺虫剤を1-2回散布して栽培する。倒伏しやすく、風が吹くと倒れるが、そのままにしておくという。エー味噌やすりごまとして用いるということだった。粒は白くて大きく、種子を選抜する際、白い粒を選ぶという。上田アサコさん宅ではソバを収集した。利賀村では信州大そばが導入され在来種はほとんどみられないということだったが、上田さんは利賀村の在来種を作りつづけている。在来のソバは小粒だが皮が薄くて歩留まりがいいという。肥料や農薬は使わずに栽培し、耐倒伏性も強いそう。8月上旬に播種し、10月下旬に収穫する。そば切りとするほかそばがきやソバ粥、ソバ餅、ソバほうとうとして食べるということだった。

3) 福井県における探索・収集

勝山市妙金島の中村正さん宅では妙金島なすびと呼ばれる伝統野菜を収集した。明治時代から作

っているという。果長が12-13cmの卵型で、実が硬く煮くずれしないのが特徴だという。3月10日頃播種し、5月上旬に移植、収穫期は6月下旬からで、採種期は9月下旬から10月上旬だということだった。収量が多く、収穫期には毎日地元の八百屋に出しているそうである。主に漬物とし、粕漬、麹漬、糠漬にするほか、炒め物や天婦羅、ナス田楽にするということだった。

勝山市北市では三髯春子さんから勝山水菜を収集した。400年程前から栽培されているという。資料によれば、京菜や壬生菜などの水菜類よりも在来菜種に近いらしい。イネと輪作を行い、水菜を作った畑は3年間水田にする。9月20日頃播種し、収穫期は2月下旬から4月上旬で、開花期は4月上旬、採種期は5月下旬ということだった。お浸しや漬物、和え物にして食べるという。勝山水菜はネコブ病に弱いので、他の耐病性品種が導入され、栽培が減ってきているそうである。三髯さんは勝山水菜の栽培に非常に熱心で、ネコブ病に耐性をもつ水菜の選抜に取りくんでいると語ってくれた。

大野市伏石では中道栄さんからソバを収集した。ソバは明治時代から作られている在来種である。8月20日頃播種し、10月下旬に収穫する。イネ用の化成肥料を元肥として用い農薬はほとんど使わないそうである。タバコや大豆、ジャガイモなどと輪作しているという。中道氏宅では昔の製粉業者からもらったという石臼があり、この石臼を使ってソバを粉にしている。そばはソバ切りにするだけという。ソバは小粒であった。

大野郡和泉村下山では嶋田俊子さん宅でエゴマを収集した。このエゴマは昔から栽培されている在来種である。5月20日頃播種し、10月中旬に収穫する。野菜用化成肥料を元肥と追肥に少量使い、虫はあまり出ないので農薬は使わないという。輪作は特にせず、連作しているそうである。すりつぶして、野菜やおはぎと和える他、おつゆの薬味にするということだった。このエゴマは粒が小さく、粒色は黒であった。

大野郡和泉村一帯では特産品として穴馬カブラと呼ばれる伝統野菜が栽培されている。和泉村役場産業課で種子の増殖・管理を行っているということで、谷政信課長から話を伺い種子を分けていただいた。穴馬カブラは岐阜県白鳥町石徹白の在来カブの系統と考えられている。9月上旬に播種し、収穫期は10月中旬から下旬で、開花期は4月上旬、採種期は5月中旬である。マルチ栽培を行うのが一般的で、野菜用化成肥料を元肥・追肥として用い、1-2回殺虫剤を散布する。主に漬物とし、煮物などにも用いる。カブの上半分が赤紫色で下半分が白色である。甘味が強いということだった。

大野市上打波では嵐カブラと呼ばれるカブが作られている。嵐カブラを作っている佐々木弘さんから後日種子を郵送していただいた。資料によると、嵐カブラの栽培の起源は明治時代にさかのぼるのは確実である。昔は本格的な焼畑を行って栽培しており、現在もその名残から草地を焼いて圃場とするそうである。7月下旬から8月上旬にかけて圃場用地の草を刈り、よく乾燥させてから焼く。8月中旬に播種し、11月本格的な霜が降る前に収穫する。採種用に姿の良いカブを定植し、6月に採種する。カブの形は丸型で大きさは中程度、表皮は赤紫色で果肉は白いが、小さい点状の赤い色素が放射線状に分布している。嵐カブラは漬物として売られており、葉も含めて塩だけで切り漬にするという。

4) 石川県における探索・収集

石川郡鳥越村では北村秀一さんからアワとキビを収集した。キビは糸魚川市と同様に実や穂から見てモロコシ(ソルガム)と思われた。アワとキビの由来は不明であるが、10年位前から栽培しているという。北村さんは雑草害を避けるため移植栽培を行っている。4月下旬から5月上旬に播種し、5月下旬から6月上旬に移植し、9月下旬から10月上旬に収穫する。収穫は穂だけを刈り取る方法で、2回に分けて2番穂まで刈り取る。カブ等の野菜と輪作を行っており、米ぬかや有機質肥料、化成肥料を元肥に用い、土寄せを行う時に追肥し、農薬は使わない。アワとキビは販売しており、主に餅用であるということだった。

加賀市富塚町ではエゴマを2点、サンドマメを2点収集した。東谷一夫さん宅ではエゴマとインゲンマメ2点を収集した。エゴマは6-7年前にもらったという。エゴマは土地を選ばないので、畑の中でも日陰で空いている場所で栽培するそうである。連作を避けるため、年々少しずつ場所をずらしているという。エゴマは丈が高くなると実が取れなくなるので、肥料は少量用い、農薬は使わない。4月20日過ぎに播種し、10月上旬に収穫する。この地区では「エゴマは10月9日朝までに収穫しなくてはならない」という言い伝えがあるので、必ず10月8日の晩までには収穫するということだった。エゴマは軽く炒ってすり鉢ですり、砂糖や酒、味噌を加えてエー味噌にして、青菜やご飯と食べるという。サンドマメは昔から自家採種をしている在来種である。おそらくインゲンマメではないかと思われる。果皮には赤色と白色の2種類があった。2種とも4月中旬に播種し、7月にさやだけを収穫する。ブロッコリー等の野菜と輪作しており、化成肥料を少量用い、開花期に1度殺虫剤と殺菌剤を散布する。蔓は無く、白は赤よりも病気にやや弱いのではないかということだった。赤は餡用で白は煮豆用に用いるという。木村富美子さん宅ではエゴマを収集した。東谷さんのエゴマと似ているが、木村さんは違うエゴマであるという。木村さんは50年前からエゴマを栽培しており、在来種ということである。エゴマは陰でも育ち、さらに、連作にも強く、草丈は伸びなくなるが収量はかわらないそうである。移植栽培を行っており、5月上旬播種し、草丈20cmで定植し、10月上旬収穫する。東谷さんと同様10月9日までに収穫しなくてはならないということで、毎年10月6日頃収穫を行っているという。エー味噌にして野菜と和える他、小鳥屋や温泉旅館に販売しているということだった。

河北郡高松町では米林利栄さんから金時草を収集した。金時草は金沢の伝統野菜である。キク科ということであるが、葉の裏側が紫色を帯びており、ツルムラサキに似ているように思われた。金時草は種子増殖ではなく株分けや挿し芽で増殖している。冬期はモミヤワラなどで株を保存し、春に株分けや挿し芽を行い、5月中旬定植し、1ヵ月程度で収穫する。金沢の夏場の野菜として食べられているが、近年ハウスで周年栽培をしている。葉だけを摘んでお浸しや酢の物、天婦羅などにして食べるという。低温にあたると花芽分化し、紅花に似た花が咲くが、種子を見たことはないということだった。種子が無いため、定植前の株を分けていただいた。

金沢市粟崎町では川崎正代さんから五郎島金時と呼ばれるサツマイモを収集した。由来はよく分からないという。農協からポット苗を買う場合とイモを植えて苗をとる場合があり、5月上旬から6月上旬に定植を行い、8月下旬に収穫する。甘しょ専用の配合肥料のほか、脱脂糠等を元肥とし、

殺菌剤・殺虫剤を散布し、さらに、土壌消毒も行っている。利用法は焼イモや天婦羅などである。

4. 所感

今回の調査・収集では事前調査において確認された雑穀類および他の畑作物や野菜類の在来種をすべて収集し、さらに聞き取り調査で見つかった遺伝資源についても収集を行った。雑穀類の栽培者が少ないため、事前調査で雑穀類の情報を集めるのは非常に困難であった。雑穀類を栽培している場合も市販の種子を用いることがあるため、事前調査で種子の由来を確認した。遺伝資源収集で訪ねた農家においても、優れた品種があったら教えてほしいと聞かれることがあった。代々受け継がれた種子に愛着を持つ人がいる一方で、新たな作物や品種を導入したいと考える人も多いのである。

遺伝資源収集における聞き取り調査で興味深かったのは、雑穀類の栽培に関する言い伝えが今も生きているということであった。新潟県糸魚川市では「雨降りの時に粟の畑に入るな」、石川県加賀市では「エゴマは10月9日朝までに収穫しなくてはならない」という言い伝えが現在も守られている。雑穀類の栽培に関する知識はこうした言い伝えという形で受け継がれてきたのだろう。貴重な遺伝資源とともに残しておきたいと強く感じた。

5. 謝辞

訪問した農家の方々には作物の由来や栽培法、利用法についてお話を伺うとともに貴重な種子を分譲していただいた。新潟県の探索・収集では上越市大湊および東頸城郡牧村について中頸城農業改良普及センターの堀川さん、糸魚川市では西頸城郡農業改良普及センターの高橋一裕さんに情報を頂いた。東頸城郡安塚町では東頸城郡農業改良普及センターの北田進さん、糸魚川市では西頸城郡農業改良普及センターの田中恵子さんに同行していただいた。富山県の探索・収集では下新川郡宇奈月町では農村活性化センターの大勢待みな子さんにご協力いただいた。東砺波郡利賀村では利賀村役場産業振興課の長谷甚六さんに同行していただいた。福井県の探索・収集では奥越農業改良普及センターの木子さんに情報を頂いた。また、福井県農業試験場の玉井道敏さんに伝統野菜に関する話を伺い、資料を提供していただいた。石川県の探索・収集では石川県農業総合研究センターの吉田紘一さんから石川郡鳥越村・河北郡高松町・金沢市について情報を頂いた。また、加賀市において加賀農業改良普及センターの田淵志良さんに同行していただいた。以上の皆様方には心より感謝の意を表します。

6. 参考文献

- 1) 岡 三徳・長峰 司・河瀬真琴・江川宜伸・勝田真澄・中川原捷洋・山下道弘・池主俊昭・佐々木行雄・飯塚 清 (1988) 群馬県南西部,新潟県中越地方および福島県南会津地方における豆類および雑穀類の収集, 生物研, 1987年. 植物遺伝資源探索導入調査報告書 4 : 1-19.
- 2) 長峰 司・河瀬真琴・佐々木行雄・池主俊昭 (1989) 新潟県南部・長野県北部地方における豆類および雑穀の収集, 生物研, 1988年. 植物遺伝資源探索導入調査報告書 5 : 11-19.

- 3) 大澤 良・高橋孝一・大平敏彦・池主俊昭・水沢誠一・村山 敏・柳澤憲作 (1994) 北陸東山地域のソバ[®]在来種の収集. 植物遺伝資源探索導入調査報告書10: 9-47.
- 4) ふるさと野菜の会 (1998) ふくいの伝統野菜. 福井新聞社.

Table 2 List of collections
 収集品リスト

収集番号	収集日	作物名	学名	呼称	収集地域 (標高 m)	作期(月-月)	用途	特記事項	農家名
99-1	11.8	シコクビエ	<u>Eleusine coracana</u>	シコクビエ	上越市西吉尾 (200)	5 下-11 上	ご飯 (混炊)	4 年前長野県より導入	樋口ハルノ
99-2	11.8	アワ	<u>Setaria italica</u>	アワ	上越市西吉尾 (200)	5 下-11 上	餅	4 年前長野県より導入	樋口ハルノ
99-3	11.8	キビ	<u>Panicum miliaceum</u>	キビ	上越市西吉尾 (200)	5 下-11 上	餅	4 年前長野県より導入	樋口ハルノ
99-4	11.8	エゴマ	<u>Perilla frutescens</u>	エゴマ	上越市西吉尾 (200)	5 下-11 上	エゴマ味噌 (野菜の和え衣)	4 年前長野県より導入	山口ユキ
99-5	11.8	ジュズダマ	<u>Coix lacryma-jobi</u>	ジュズ	上越市西吉尾 (200)	5 下-11 上	おはじき (食用にしない)	古くから作られている	樋口ハルノ
99-6	11.9	アワ	<u>Setaria italica</u>	アワ	東頸城郡浦川原村 (30)	6 上-9 中	餅 (米:アワ=8:2)	15 年前牧村より導入	赤田百平
99-7	11.9	アワ	<u>Setaria italica</u>	モチアワ	東頸城郡安塚町 (30)	6 中-10 中	餅、ご飯(混炊)	5 年前導入(戦後からの系統)	増田勝治
99-8	11.9	ピーマン	<u>Capsicum annuum</u>	ピリッコ	東頸城郡牧村 (120)	5 下-10 中	香辛料ピリッコ	5 年前から(大月地区の在来)	吉田千恵子
99-9	11.9	アワ	<u>Setaria italica</u>	アワ	糸魚川市中川原新田 (480)	5 下-10 中	アワ餅(アワ 30%)	在来。古くから作られている。	原清治
99-10	11.9	モロコシ?	<u>Sorghum bicolor</u>	アカキビ	糸魚川市大字別所 (300)	5 中-10 上	キビ団子、餅(キビ3割くらい)	5 年前から(在来)	吉田ミユキ
99-11	11.9	イナキビ	<u>Panicum miliaceum</u>	イナキビ	下新川郡字奈月町 (60)	5 下-10 上	キビ餅、ボン菓子、クッキー	相本地区で自生。栽培化	大勢待みな子
99-12	11.9	エゴマ	<u>Perilla frutescens</u>	エゴマ	下新川郡字奈月町		エゴマ味噌	岐阜県猪谷村より導入	山口タミコ
99-13	11.9	キクイモ	<u>Helianthus tuberosus</u>	キクイモ	下新川郡字奈月町		味噌漬、サラダ	不明	
99-14	11.9	エゴマ	<u>Perilla frutescens</u>	エー	東礪波郡利賀村 (530)	5 上-10 上	エー味噌、カチリにかける	古くから(在来)	野原キヨイ
99-15	11.10	ソウメンウリ ?		ソウメンウリ	東礪波郡利賀村 (530)	5 上-10 上	漬物、サラダ、酢の物	古くから(在来)	野原キヨイ
99-16	11.10	エゴマ	<u>Perilla frutescens</u>	エー	東礪波郡利賀村 (800)	6 上-10 上	エー味噌	古くから(在来)	藤井敏男
99-17	11.10	ソバ	<u>Fagopyrum esculentum</u>	ソバ	東礪波郡利賀村 (650)	8 上-10 下	そばきり、そばがき、もち	古くから(在来)	上田アサコ
99-18	11.10	アワ	<u>Setaria italica</u>	アワ	石川郡鳥越村 (210)	4 下-10 上	餅、ご飯(混炊)	10 年位前から	北村秀一
99-19	11.10	モロコシ?	<u>Sorghum bicolor</u>	キビ	石川郡鳥越村 (210)	4 下-10 上	餅、ご飯(混炊)	10 年位前から	北村秀一
99-20	11.10	ナス	<u>Solanum melongena</u>	妙金島なすび	勝山市妙金島	3 中-9 下	漬物、野菜	明治時代から	中村正

Table 2 List of collections (continued)
 収集品リスト (続き)

収集番号	収集日	作物名	学名	呼称	収集地域 (標高 m)	作期(月-月)	用途	特記事項	農家名
99-21	11.10	水菜	<i>Brassica campestris</i>	勝山水菜	勝山市北市	9下-5下	お浸し、漬物	約400年前から	三薺春子
99-22	11.11	ソバ	<i>Fagopyrum esculentum</i>	ソバ	大野市伏石 (350)	8中-10下	そばきり	明治時代から	中道栄
99-23	11.11	エゴマ	<i>Perilla frutescens</i>	エー	大野郡和泉村	5下-10中	おはぎ、野菜と和え物	古くから(在来)	島田俊子
99-24	11.11	カブ	<i>Brassica campestris</i>	穴馬カブラ	大野郡和泉村 (420-450)	9上-10-5中	漬物、煮物	昭和62年から生産拡大(在来)	和泉村役場
99-25	11.12	エゴマ	<i>Perilla frutescens</i>	エー	加賀市富塚 (15)	4中-10上	エー味噌、青菜やご飯につける	6、7年前から(不明)	東谷一夫
99-26	11.12	エゴマ	<i>Perilla frutescens</i>	エゴマ	加賀市富塚 (20)	5上-10上	エゴマ味噌、野菜につける	約50年前から(在来)	木村富美子
99-27	11.12	インゲンマメ	<i>Phaseolus vulgaris</i>	サンドマメ(赤)	加賀市富塚 (15)	4中-7	煮豆用	昔から(在来)	東谷一夫
99-28	11.12	インゲンマメ	<i>Phaseolus vulgaris</i>	サンドマメ(白)	加賀市富塚 (15)	4中-7	あん用	昔から(在来)	東谷一夫
99-29	11.12	金時草	?	金時草	河北郡高松町 (80)	3下-7	お浸し、酢の物	戦前から	米林利栄
99-30	11.12	カンショ	<i>Ipomoea batatas</i>	五郎島金時	金沢市粟崎町	2下-8下	焼き芋、天ぷらなど	不明	川崎正代
99-31	11.14	カブ	<i>Brassica campestris</i>	嵐カブラ	大野市上打波	8中-11-6	漬物	明治時代から	佐々木ち江子