

新潟県佐渡島における作物在来種の調査と収集

福岡 修一¹⁾・三浦 清之¹⁾・大水 豊司²⁾・杉本 恵一²⁾

1) 農業生物資源研究所・ジーンバンク・植物資源研究チーム

2) 農業生物資源研究所・企画調整部・業務第2科

Exploration and Collection of Crop Landraces in Sado, Niigata Prefecture

Shuichi FUKUOKA¹⁾, Kiyoyuki MIURA¹⁾, Toyoshi OOMIZU²⁾
and Keiichi SUGIMOTO²⁾

1) *Plant Genetic Resources Laboratory, Genebank, National Institute of Agrobiological Sciences, Tsukuba, Ibaraki 305-8602, Japan*

2) *Farm Management Division2, Department of Research Planning and Coordination, National Institute of Agrobiological Sciences, Kannondai 2-1-2, Tsukuba, Ibaraki 305-8602, Japan*

Summary

Exploration mission was undertaken in Sado island, Niigata Prefecture from October 22 to 27 in 2001. A total of 69 seed and 6 clone samples those belong to 13 plant species were collected during the exploration. Samples collected include 4 of rice (*Oryza sativa*), 3 of common millet (*Panicum miliaceum*), 9 of buckwheat (*Fagopyrum esculentum*), 20 of soybean (*Glycine max*), 13 of kidney bean (*Phaseolus vulgaris*), 1 of flower bean (*Phaseolus coccineus*), 10 of azuki bean (*Vigna angularis*), 7 of perilla (*Perilla frutescence*), 1 of red pepper (*Capsicum annum*), 1 of *Cassia* spp, 1 of taro (*Colocasia esculenta*), 2 of yam (*Dioscorea opposita*), 1 of konjak (*Amorphophallus konjac*).

Local varieties of buckwheat are favored because of better flavor and taste, in spite of small sized grain. Soybean and kidney bean with various seed coat color and seed size are mainly used for "ni-mame" (beans cooked with sugar). Some varieties of soybean are also used to make miso (fermented soybean paste) and tofu. Young pods of some kidney bean are boiled and used as a vegetable. Main use of Azuki bean is the material for "seki-han" and "anko" (sweet paste).

In lowland area from Ryotsu city to Sawada town, improved rice is main crop and the local varieties were rarely found. While in hilly regions local varieties of food legumes and buckwheat are maintained in some households for home use. Local varieties of glutinous rice, taro and konjak that are used for local dishes in Sado are still maintained in a small number of households. According to the interview, drought or landslide accelerated the loss of local variety as well as aging of the local community. In Sado, many local

varieties had been lost in this 30 to 40years like in other area of Japan.

KEYWORDS: Sado island, Niigata Prefecture, plant germplasm, landrace, exploration, collection

1. 目的

作物の在来品種は、育種素材あるいは研究用材料として貴重な植物遺伝資源である。近代品種の導入や生活様式の変化にともない在来品種が急速に失われており、これを収集し保存することは緊急の課題である。また、在来品種の分布状況や利用法に関する情報は、遺伝資源のもつ特性を理解し、利用を図る上で有益である。そこで、農業生物資源研究所・ジーンバンク・植物資源研究チームでは在来品種の全国的な分布調査と収集を行っている。本年度は、新潟県佐渡を対象として調査を行った。佐渡は伝統的な食文化を持つことから、独特な在来品種が維持されていることが期待される。

2. 方法

平成13年10月22日から27日まで、新潟県両津市、佐渡郡畑野町、新穂村、金井町、佐和田町、真野町、赤泊村、羽茂町において調査・収集を行った。探索経路および調査地点を Fig.1 に示す。新潟県佐渡農業改良普及センターより在来品種の栽培状況に関する情報を得た。北部は集落が少なく、在来種が栽培されているとの情報が少なかったことから、南部を重点的に調査した。各地域において農家を訪問し、在来品種の栽培状況と各品種の特性について聞き取り調査を行うとともに、種子の入手が可能な場合に若干量の種子の分譲を受けた。

3. 調査地域の概要と在来品種の栽培状況

佐渡島は、面積 854 平方キロ(東京 23 区の 1.5 倍)で1市7町2村からなる。佐渡島沖を流れる対馬暖流の影響で、冬は本土(越後)より気温が1-2度高く積雪はわずかである一方、夏は逆に本土より1-2度低いという気候的特徴を持つ。北部(大佐渡)では中央を大佐渡山地が横切り、南部では小佐渡丘陵地がある。集落は両津市から佐和田町にかけての平野部および小木町周辺に多い。近年、人口が減少しており、地場産業の振興や高速交通体系の整備を進めることによって地域の活性化を模索している。両津市から佐和田町にかけての平野部では稲作が中心であった。一方、その周辺部の丘陵地帯では急な斜面の狭い土地を利用してぶどうやなしの果樹が栽培されていた。種子は農協から購入するため、在来品種を維持している農家は稀であった。ソバやマメ類では自家採種によって在来品種が栽培される場合があった。また、佐渡の郷土料理に用いるサトイモ、コンニャクやモチ米などが、一部の農家で維持されていた。聞き取り調査の結果、担い手の高齢化に加えて、水不足や土砂崩れによる耕作地の放棄が在来品種の喪失に影響しており、他の地域と同様に、佐渡においても、3, 40年前に比べて多数の在来品種が失われたことがわかった。

4. 収集品の特徴

佐渡島南部(小佐渡)を中心に調査を行い、13種、合計75点を収集した(Table 1)。内訳は、イネ(*Oryza sativa*) 4点、キビ(*Panicum miliaceum*) 3点、ソバ(*Fagopyrum esculentum*) 9点、ダイズ(*Glycine max*) 20点、インゲン(*Phaseolus vulgaris*) 13点、ベニバナインゲン(*Phaseolus coccineus*) 1点、アズキ(*Vigna angularis*) 10点、シソ(*Perilla frutescence*) 7点、トウガラシ(*Capsicum annuum*) 1点、ハブチャ(*Cassia spp*) 1点、サトイモ(*Colocasia esculenta*) 3点、ナガイモ(*Dioscorea opposita*) 2点、コンニャク(*Amorphophallus konjac*) 1点であった。

イネでは、やや粘りが少なく赤飯に用いるザザラモチ(NC010015)、粘りの強いシメハリモチ(NC010061)というモチ米品種の他、昭和40年頃まで広く栽培されていた強稈で細工に用いられるエチゼン(NC010062, NC010067)を収集した。1品種(NC010067)は明治31年産の籾1.5合からわずかに発芽した1粒に実った種子である。また、ザザラモチは江戸時代の文献にその名が記されている。

キビ(NC010007, NC010059)は粉にして団子にしたり、糯に混ぜるが、1品種(NC010065)は箒に用いられる。

ソバではそばやそば粉の他、太い棒状のそばを汁に入れる“そばどじょう”という料理やパンケーキにする例があった。鳥の餌にする例もあった。在来品種は晩生で粒が小さいものの、そばにしたときに風味がよいとされる。転作作物として早生のソバが導入されたが風味が劣り、再び在来の品種に戻した例があった。そのうちの1品種(NC010068)では異なる形態の種子が含まれており、改良種との雑種が混入した可能性がある。

ダイズでは種皮色に黄・緑・茶・黒の他、緑と黒の2色の鞍掛の5種があった。大半の品種は煮豆用であったが、豆腐、味噌、打ち豆にも用いられていた。1品種(NC010070)はきな粉に利用されていた。作期は、5月～10月下旬のものが多く、インゲンマメと混植する例もあった。

インゲンマメでは種皮色は黒、白、鶉斑、虎斑など多様で、粒形には楕円型と腎臓型があった。作期は6月～10月下旬・11月上旬のものが多く、年に二度栽培する品種(NC010075)があった。用途は煮豆用や未熟の莢を煮物に用いる場合が大半で、あんや羊羹(NC010027)、赤飯(NC010075)に用いられる品種もあった。

アズキはいずれも種皮色が赤紫の品種で、あんや赤飯に用いられる。

シソは大半が庭先に自生しており、その用途は香辛料、ジュースおよびあえ物など様々であった。

トウガラシ(NC010069)は「ソラムキナンバン」の名のとおり、実が上を向いている。

ハブチャ(NC010050)は由来が明らかでない。種子を炒ってお茶にする。

コンニャク(NC010063)は子芋が側面に出る特徴がある。蒟蒻芋を蒸かした後に叩いてつぶし、灰汁を入れて固め、改良種で作ったものと味が異なるという。

サトイモは芋を煮物に用いる他、茎は炒めて食用にする。1品種(NC010039)は江戸時代に導入されたものであり、粘質系で細長い芋ができる。砂地で栽培されていたため、多量の灌水が必要で、カリを多めに施用して栽培している。細長い芋は加工に適さないため、栽培が激減したようである。

ナガイモは農家の庭先で植えられており、ムカゴを収集した。1品種(NC010040)はとっくり型の芋ができるという。

収集した種子については、半量を元種子として長期貯蔵施設で保存する。残りの種子を順次特性評価を実施する予定である。

5. 所感

調査期間を通して天候に恵まれたことは幸運であった。また、多くの畑作物の収穫期前後であったため、畑で実際の栽培状況を確認しながら聞き取り調査を行うことができた。しかし、道路の大半が車が1台しか通れない程狭く、丘陵地が多いことから交通の不便さを感じた。佐渡の文化は、貴族文化、武家文化と町人文化が混在し、「佐渡は日本の縮図」といわれる。中心街の家並みは地方とは思えない豊かな雰囲気漂っていた。多種多様な作物により成り立っていた伝統的な食文化は、在来品種の喪失とともに、現在はその多くが失われてしまったようである。近年、再び独自の文化を尊ぶ動きが出てきたものの、生活様式の変化は著しく、食文化と在来品種の保存は容易でないであろう。現在わずかに残る在来品種も担い手の高齢化や気象災害によって多くが喪失の危機に直面している。今回の探索では、在来品種が文化と密接に関連しており、我々の日々の生活の変化に伴って失われたことを改めて肌で感じ

た.

6. 謝辞

我々の突然の訪問にもかかわらず、農作業の手を止めて快く調査に協力し、貴重な種子を分譲して下さいました農家の皆様のご厚意に対して心からお礼申し上げます。

7. 参考資料

風間謙治(2000) 越後. 佐渡. 水稻品種考. フォト・スタンプ新潟(自費出版)

Table 1. Summary table of samples collected in Sado island, Niigata Prefecture
収集品の内訳

作物名	学名	収集点数	主な用途
イネ	<i>Oryza sativa</i>	4	赤飯(種子), わら細工(植物体)
キビ	<i>Panicum miliaceum</i>	3	団子, きび餅(種子)ほうき(穂)
ソバ	<i>Fagopyrum esculentum</i>	9	そば, そばどじょう(種子)
ダイズ	<i>Glycine max</i>	20	煮豆, 豆腐, 味噌, きな粉(種子)
インゲン	<i>Phaseolus vulgaris</i>	13	煮豆, あん(種子), 野菜(鞘)
アズキ	<i>Vigna angularis</i>	10	赤飯, あん(種子)
ベニバナインゲン	<i>Phaseolus coccineus</i>	1	煮豆(種子)
サトイモ	<i>Colocasia esculenta</i>	3	煮物(芋), 炒め物(茎)
ナガイモ	<i>Dioscorea opposita</i>	2	とろろ(芋)
シソ	<i>Perilla frutescence</i>	7	香辛料, 梅干し, あえ物, ジュース(葉, 種子)
トウガラシ	<i>Capsicum annuum</i>	1	醤油漬(実)
コンニャク	<i>Amorphophallus konjac</i>	1	コンニャク(芋)
ハブチャ	<i>Cassia spp</i>	1	茶(種子)
	合計	75	

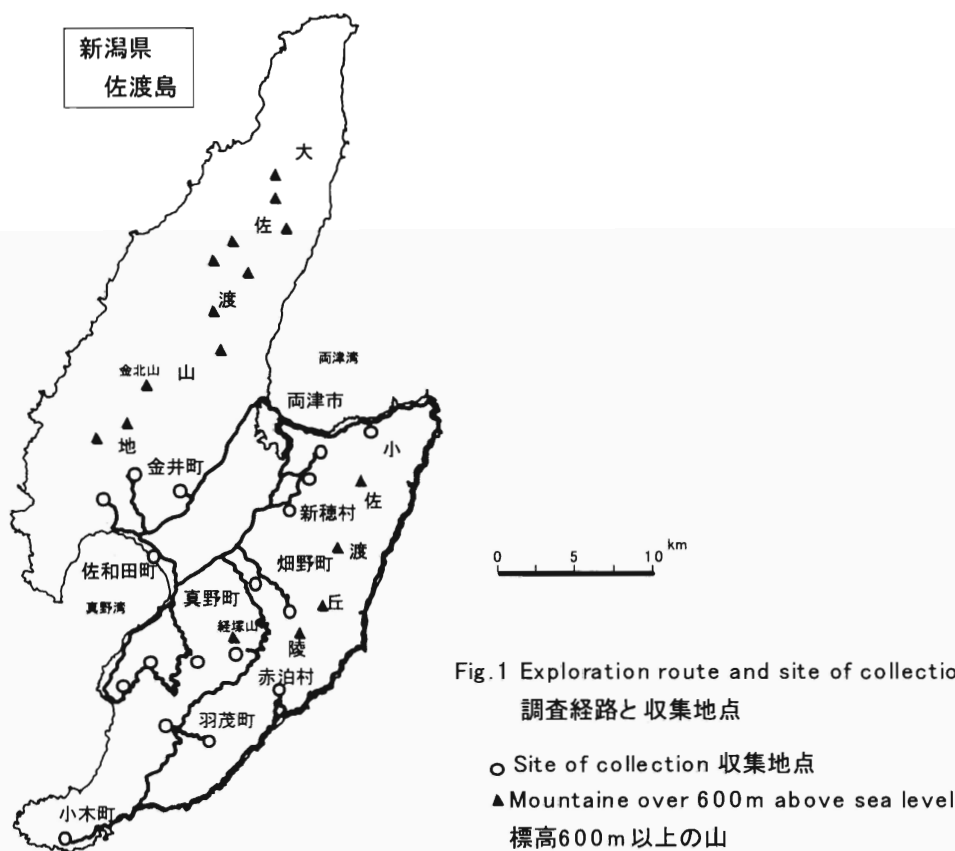


Table2 Samples collected on Sado Island, Niigata Prefecture
新潟県佐渡島における収集品

収集番号	収集月日	学名	呼称	収集地点	標高(m)	形態	収集情報備考(作期, 播手方法, 用途, 形態特性等)
NC010001	10.23	<i>Phaseolus vulgaris</i>	タカチホ	佐渡郡畑野町小倉	300	種子	生育期間2.3カ月, 条播, 春と夏に収穫, つる性, 5,6年前に購入, 種皮虎模様, 煮豆, 莢
NC010002	10.23	<i>Phaseolus vulgaris</i>	ササギ	佐渡郡畑野町小倉	300	種子	6月~10月下, つる性, 茶斑模様, 煮豆, あん
NC010003	10.23	<i>Vigna angularis</i>	ワセアズキ	佐渡郡畑野町小倉	300	種子	5月下・6月~9月下, 条播, 3, 4年前小木温泉場で購入, あん, 赤飯, 種皮色赤, 臍白
NC010004	10.23	<i>Glycine max</i>	ダイズ	佐渡郡畑野町小倉	300	種子	5月中~11月, 移植, 約20年前前浜より導入, 味噌, 豆腐, 種皮色緑, 臍黒
NC010005	10.23	<i>Perilla frutescence</i>	チソ	佐渡郡畑野町小倉	300	種子	梅干し, ジュース, 香辛料, 酒の肴(種子を油でいって味噌と砂糖であえる)
NC010006	10.23	<i>Vigna angularis</i>	アズキ	佐渡郡畑野町小倉	300	種子	6月下~10月下, 条播, 中粒, 近所から入手, 由来不明, 種皮色赤, 臍白
NC010007	10.23	<i>Panicum miliaceum</i>	キビ	佐渡郡畑野町小倉	300	種子	6月~10月下, 条播, 粉にして団子, 丈1.5~2m, 病気に強い
NC010008	10.23	<i>Fagopyrum esculentum</i>	ソバ	佐渡郡畑野町小倉	300	種子	8月~10月下, 散播, そば
NC010009	10.23	<i>Glycine max</i>	ダイズ	佐渡郡畑野町小倉	300	種子	5月中~10月下, 点播, 移植, 煮豆, 豆腐, 近所と種子交換する, 種皮色黄色, 臍黄色
NC010010	10.23	<i>Vigna angularis</i>	アズキ	佐渡郡畑野町小倉	300	種子	5月~10月下, 点播, あん, 赤飯, 種皮色赤色, 臍白
NC010011	10.23	<i>Phaseolus coccineus</i>	ササゲ	佐渡郡畑野町小倉	300	種子	~10下, 支柱使用, 煮豆, 由来不明
NC010012	10.23	<i>Phaseolus vulgaris</i>	ササゲ	佐渡郡畑野町小倉	300	種子	6月~10月下, 支柱使用, 煮豆, 虎模様
NC010013	10.23	<i>Phaseolus vulgaris</i>	ササゲ	佐渡郡畑野町小倉	300	種子	6月~10月下, 支柱使用, 煮豆, 種皮白黒二色
NC010014	10.23	<i>Glycine max</i>	クラカケ	佐渡郡畑野町小倉	300	種子	5月~10月下, 点播, 移植, 種皮鞍掛模様, 臍黒
NC010015	10.23	<i>Oryza sativa</i>	ザザラモチ	佐渡郡畑野町小倉	236	種子	早生(早生品種わたぼうし並), 稈長コシヒカリより長い, 倒伏易, 芒無し, 赤飯, 糠にすると堅い
NC010016	10.23	<i>Glycine max</i>	アオマメ	佐渡郡畑野町小倉	212	種子	6月~10月下, 移植, 煮豆, 種皮緑, 臍黒, 緑混, 3, 4年前畑野町野高屋の実家から入手
NC010017	10.23	<i>Glycine max</i>	クロマメ	佐渡郡畑野町小倉	212	種子	AOMAME(NC010017)よりも早生, 移植, 煮豆, 3, 4年前より栽培, 由来不明, 種皮黒, 臍黒
NC010018	10.23	<i>Vigna angularis</i>	アズキ	佐渡郡畑野町小倉	212	種子	6月下~10月下, 点播, 中粒, 約30年前から, 種皮色赤, 臍白
NC010019	10.23	<i>Perilla frutescence</i>	アオジソ	佐渡郡畑野町小倉	212	種子	香辛料
NC010020	10.23	<i>Perilla frutescence</i>	アカジソ	佐渡郡畑野町小倉	212	種子	香辛料
NC010021	10.23	<i>Dioscorea opposita</i>	ナガイモ	佐渡郡畑野町小倉	212	栄養体	4月に植える, トロロイモ
NC010022	10.23	<i>Phaseolus vulgaris</i>	ササゲ	佐渡郡畑野町小倉	212	種子	5月下~10月下, 点播(直播), つる性, 煮豆, 虎模様
NC010023	10.23	<i>Glycine max</i>	クロマメ	佐渡郡新穂村瓜生屋	145	種子	6月~11月, 4, 5年前真野町の種苗店で購入, 煮豆, 餅に入れる, 種皮色黒, 臍黒
NC010024	10.23	<i>Fagopyrum esculentum</i>	ソバ	佐渡郡新穂村瓜生屋	145	種子	7月下~11月, そば, 湿気に弱い
NC010025	10.23	<i>Glycine max</i>	アオマメ	佐渡郡新穂村瓜生屋	145	種子	6月~11月, 点播, 直播, 豆腐, 味噌, 種皮緑, 臍黒, 4, 5年前隣人から入手
NC010026	10.23	<i>Glycine max</i>	クロマメ	両津市羽吉	81	種子	6月~10月中, 20年前河崎(両津市)より入手, 晩生から早生を選抜, 煮豆, 餅に入れる, 種皮色黒, 臍黒
NC010027	10.23	<i>Phaseolus vulgaris</i>	シロササゲ	両津市羽吉	81	種子	6月~11月, 点播, 直播, つる性, 煮豆, あん, 羊羹, 種皮色白, 臍白
NC010028	10.23	<i>Colocasia esculenta</i>	エビイモ	両津市羽吉	81	栄養体	5月~11月, 畝立て, 友人より入手(年月不明), 煮物, 茎を茹でて油炒め, 茎紫色
NC010029	10.23	<i>Colocasia esculenta</i>	サトイモ	両津市羽吉	81	栄養体	5月~11月, 畝立て, 友人より入手(年月不明), 煮物, 茎を茹でて油炒め,

収集番号	収集月日	学名	呼称	収集地点	標高(m)	形態	収集情報備考(作期, 播種方法, 用途, 形態特性等)
NC010031	10.23	<i>Perilla frutescence</i>	アオジソ	両津市羽吉	81	種子	友人より入手(年月不明), 若い実を野菜と漬ける, 最近葉色少し赤くなった
NC010032	10.23	<i>Perilla frutescence</i>	アカジソ	両津市羽吉	81	種子	シソジュース
NC010033	10.24	<i>Fagopyrum esculentum</i>	アキソバ	佐渡郡金井町千種	86	種子	8月～10月下, 鳥の餌, 散播, 20年前京都より導入
NC010034	10.24	<i>Glycine max</i>	チャマメ	佐渡郡金井町千種	86	種子	5月中～10月下, 点播, 畦で栽培, 煮豆, 種皮色茶, 臍茶
NC010035	10.24	<i>Glycine max</i>	クロマメ	佐渡郡金井町千種	86	種子	5月中～10月下, 点播, 畦で栽培, 煮豆, 種皮色黒, 臍黒
NC010036	10.24	<i>Glycine max</i>	アオマメ	佐渡郡金井町千種	86	種子	5月中～10月下, 点播, 畦で栽培, 煮豆, 種皮色緑, 臍黒
NC010037	10.24	<i>Glycine max</i>	クラカケ	佐渡郡金井町千種	86	種子	5月中～10月下, NC010034～36より熟期早い, 点播, 畦で栽培, 煮豆, 種皮鞍掛模様, 臍黒
NC010038	10.24	<i>Vigna angularis</i>	アズキ	佐渡郡金井町千種	86	種子	10年前まで栽培していたものが雑草化したものか, 小豆粥, 種皮色赤, 臍白
NC010039	10.24	<i>Colocasia esculenta</i>	ハチマンイモ	佐渡郡佐和田町八幡町	23	栄養体	5月～10月, 畝立て, 灌水, カリ多め, 煮物, 芋粘質系で細長い, 江戸時代に導入
NC010040	10.24	<i>Dioscorea opposita</i>	ナガイモ	佐渡郡佐和田町八幡町	23	栄養体	4月～11月, 畝立て, 支柱, とろろ, 山芋に近い風味, とっくり型
NC010041	10.24	<i>Perilla frutescence</i>	アオジソ	佐渡郡佐和田町八幡町	23	種子	葉が少し硬い, 茹でた実を麴と醤油であえる
NC010042	10.24	<i>Phaseolus vulgaris</i>	クロササゲ	佐渡郡真野町西三川	180	種子	7月～10月下, 点播, つる性, 煮豆, 4.5年前友人から入手, 種皮色黒, 臍白
NC010043	10.24	<i>Vigna angularis</i>	アズキ	佐渡郡真野町西三川	180	種子	7月～10月中, 条播, あん, 赤飯, 中粒, 何年も種子更新無し, 種皮色赤, 臍白
NC010044	10.24	<i>Phaseolus vulgaris</i>	ウズラマメ	佐渡郡真野町西三川	180	種子	7月～10月中, 点播, つる性, 煮豆, 3.4年前隣人から入手, 種皮色赤鶏模様, 臍白
NC010045	10.24	<i>Glycine max</i>	マメ	佐渡郡真野町西三川	160	種子	6月～10月下, 点播, 煮豆, 温泉場で種子交換して入手, 種皮鞍掛模様, 臍黒
NC010046	10.24	<i>Vigna angularis</i>	アズキ	佐渡郡真野町西三川	160	種子	5月～10月下, 点播, おはぎ, 団子にかける, 種皮色赤色, 臍白
NC010047	10.24	<i>Perilla frutescence</i>	アカシソ	佐渡郡真野町西三川	160	種子	梅干し
NC010048	10.24	<i>Fagopyrum esculentum</i>	ソバ	佐渡郡真野町静平	209	種子	8月上～10月下, 早生, 散播, そば, 風味よい
NC010049	10.24	<i>Vigna angularis</i>	アズキ	佐渡郡真野町静平	209	種子	6月～10月, 畝立て, 条播, あん, 赤飯, 10年前に入手, 種皮色赤, 臍白
NC010050	10.24	<i>Cassia spp</i>	ハブチャ	佐渡郡佐和田町西山田	131	種子	5月～10月下, 条播, 茶, 3, 4年前に友人より入手
NC010051	10.24	<i>Vigna angularis</i>	アズキ	佐渡郡佐和田町西山田	131	種子	6月～10月上, 点播, あん, 赤飯, 中粒, 10年前に入手, 種皮色赤, 臍白
NC010052	10.24	<i>Glycine max</i>	アオマメ	佐渡郡佐和田町真光寺	115	種子	5月下～10月下, 畝立て, 点播, 味噌, 10年前に入手
NC010053	10.24	<i>Vigna angularis</i>	アズキ	佐渡郡佐和田町真光寺	104	種子	6月上～11月, 畦で栽培, あん, 赤飯, 集落内で種子交換する, 種皮色赤, 臍白
NC010054	10.25	<i>Fagopyrum esculentum</i>	ソバ	佐渡郡赤泊村外山	375	種子	7月下～9月中, 散播, そばどじょう(太い蕎麦を汁に入れる), 小粒
NC010055	10.25	<i>Phaseolus vulgaris</i>	ササゲ	佐渡郡赤泊村外山	320	種子	6月下～11月上, 点播, 支柱, 煮豆, 若い莢を野菜にする, 種皮色白, 臍白
NC010056	10.25	<i>Phaseolus vulgaris</i>	ササゲ	佐渡郡赤泊村外山	320	種子	6月下～11月上, 点播, 支柱, 煮豆, 若い莢を野菜にする, 種皮色白, 臍白
NC010057	10.25	<i>Phaseolus vulgaris</i>	ササゲ	佐渡郡赤泊村外山	320	種子	6月下～11月上, 点播, 支柱, 煮豆, 若い莢を野菜にする, 種皮色白, 臍白
NC010058	10.25	<i>Glycine max</i>	マメ	佐渡郡赤泊村外山	320	種子	6月上～10月下, 20日苗移植, 隣人より入手, 味噌, 豆腐, 煮豆, 種皮色緑, 臍黒
NC010059	10.25	<i>Panicum miliaceum</i>	キビ	佐渡郡赤泊村外山	290	種子	5月上～9月下, 10上, 畝立て, 餅に混ぜる, 10年前に猿八より入手
NC010060	10.25	<i>Fagopyrum esculentum</i>	ソバ	佐渡郡赤泊村外山	290	種子	8月上～10月上中, 散播, 小粒, 焼き畑, そば, 喉ごし舌触りがよい
NC010061	10.25	<i>Oryza sativa</i>	シメハリモチ	佐渡郡赤泊村外山	387	種子	晩生, 移植, いもち病に弱い, 丈1m, 芒あり, ふ先色, 護穎紫, 粘り腰がある

収集番号	収集月日	学名	呼称	収集地点	標高(m)	形態	収集情報備考(作期, 播手方法, 用途, 形態特性等)
NC010062	10.25	<i>Oryza sativa</i>	エチゼン	佐渡郡羽茂町大崎	346	種子	極早生, 移植, いもち病に弱い, 丈1m, 芒, ふ先・護穎色紫, わら細工, 昭和40年頃まで広く栽培
NC010063	10.25	<i>Amorphophallus konjac</i>	コンニャク	佐渡郡羽茂町大崎	346	種子	4月下, 5月下~10月下, 11月上, 子芋が側面に出る, コンニャク, 味が改良種と異なる
NC010064	10.25	<i>Fagopyrum esculentum</i>	ソバ	佐渡郡羽茂町大崎	346	種子	7月下~10月中, 散播, 干ばつに強い, 異なる形態の種子がある
NC010065	10.25	<i>Panicum miliaceum</i>	ホウキキビ	佐渡郡羽茂町大崎	346	種子	5月~10月上, 移植, ホウキ, 羽茂町村山から導入
NC010067	10.25	<i>Oryza sativa</i>	エチゼン	佐渡郡羽茂町大崎		種子	極早生, 移植, 明治31年産籾1.5合から発芽した1粒に由来
NC010068	10.26	<i>Fagopyrum esculentum</i>	ソバ	佐渡郡小木町大浦	162	種子	7月下~11月上, 散播, そば, そばどじょう, そば粉をご飯にかける, 粒型ヘテロ
NC010069	10.26	<i>Capsicum annuum</i>	ソラムキナンバン	佐渡郡小木町大浦	162	種子	3月上~10月下, 畝立て, 点播, 麴・ピーマンと醤油漬, 40年前から栽培
NC010070	10.26	<i>Glycine max</i>	キナコマメ	佐渡郡赤泊村三川	292	種子	4月下~10月下, 移植, きな粉, 20年以上前から栽培, 種皮色緑, 臍茶
NC010071	10.26	<i>Glycine max</i>	シロマメ	佐渡郡赤泊村三川	292	種子	4月下~10月下, 移植, 味噌, 豆腐, 打ち豆, 20年以上前から栽培, 種皮色黄, 臍茶
NC010072	10.26	<i>Fagopyrum esculentum</i>	ソバ	佐渡郡赤泊村三川		種子	8月~10月下, 散播して耕起, そば, そば粉の回収率が改良種よりもよい
NC010073	10.26	<i>Glycine max</i>	クロマメ	佐渡郡赤泊村三川		種子	5月~10月下, 点播, 移植, 煮豆, 20年以上前から栽培, 種皮色黒, 臍黒
NC010074	10.26	<i>Glycine max</i>	クロマメ	両津市両尾	83	種子	5月~10月下, インゲン豆と混植, 煮豆, 10年以上前から栽培, 種皮色黒, 臍黒
NC010075	10.26	<i>Phaseolus vulgaris</i>	キントキササゲ	両津市両尾	83	種子	4月中~8月, 8月~12月, 煮豆, 赤飯, 10年以上前から栽培, 種皮色黒, 臍黒
NC010076	10.26	<i>Glycine max</i>	アオマメ	両津市両尾	83	種子	5月~10月下, インゲン豆と混植, 味噌, 煮豆, 打ち豆, 昨年の種子(状態悪い), 10年前に入手



写真1. 畦で栽培されるダイズ (佐渡郡金井町)



写真2. 砂地で栽培されているサトイモ“八幡イモ” (佐渡郡佐和田町)



写真3. “八幡イモ”の塊茎



写真4. 山間部の田畑 (佐渡郡羽茂町)



写真5. イネ“エチゼン”の藁 (佐渡郡羽茂町)



写真6. “エチゼン”の藁で作った玩具