

14 カラトリイモ

現地での呼称：からどり、ずいきいも、じきいも、ずきいも



特徴：えぐみが少ないサトイモなので、親芋、子芋、茎、葉まで食べられる。芋は非常にきめが細かく、親芋は栗のような風味がある。茎を干したイモガラは納豆汁や庄内の正月の雑煮の具に欠かすことができないものである。

生産地：庄内地方全域と最上・西村山地域。
最上川のやや南側を境に、庄内南部地域では赤茎系統（中段左）、北部地域では青茎系統（中段右）が栽培されている。

歴史と現状：羽州庄内領産物帳（1735）にはすでに記載があることから、今から 270 年

前にはカラトリイモの産地ができていたことが分かる。当時の記録には「紫芋 たうのいも からとり」なる記載があることから当時のカラトリイモは赤茎であったことがうかがえる。またカラトリイモはサトイモの分類上、京野菜のエビイモと同じ唐芋群に属し、エビイモも含めて唐芋には赤茎が多い。このことから、庄内のカラトリもはじめは赤茎系統が導入され、後に突然変異などで出た青茎系統が庄内北部で栽培面積を拡大していったと考えられる。

栽培方法:かつては水苗代で栽培されてきた。温海地区温海川（写真上段 2 枚）では今でも昔のままの栽培風景を見ることができる。苗代畔の近くに植えるのはかつての旧鶴岡市内と同様だと鶴岡に長年住む人から聞いた。水苗代にサトイモをつくったのは、カラトリイモが求肥性の強い作物であるということと、通常苗代には丈夫な稲の苗を作るために肥料を大量に入れるので苗を取ったあとに苗代に残った肥料分を有効利用するためであったと考えられる。現在では水苗代がなくなったため、水田（ときに休耕田）を利用して湛水栽培が行われるようになった。農家が湛水栽培にこだわるのは、きめ細かくねっとりとした食感とほんのり

とした甘味が、畑栽培のものよりも優れるからだという。しかし湛水栽培にこだわっているのはほとんど高齢者であり、近年、次世代の農家は普通畑栽培に切り替えているようである。水苗代栽培は東南アジアの熱帯圏の栽培方法であり、かつて日本中にミズイモ、田芋と称する湛水栽培で栽培されるサトイモが存在した。庄内地方に残る水苗代栽培のカラトリイモは熱帯から日本にサトイモが伝わり、日本を北上していった名残であるとも考えられ、文化財的価値も大きい。

収穫時期:畑栽培は9月下旬から10月中旬、湛水栽培は10月中旬から11月上旬。しかし近年、いずれの収穫時期も1/3ヵ月から半月ほど早まる傾向にある。

伝統的な食べ方:イモは味噌かしょうゆで煮付け。あるいはみそ汁の具。イモガラは納豆汁や雑煮の具。

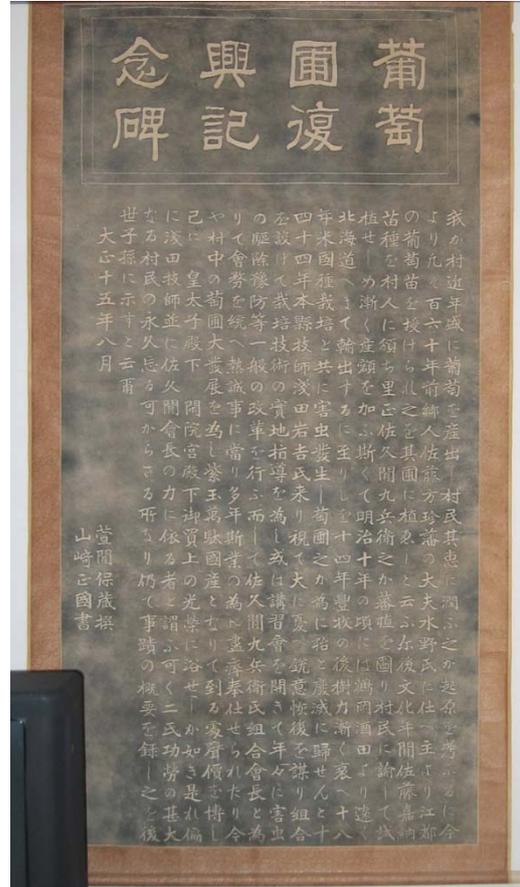
種いもの確保と入手:種いものは10度以下にできない、大きな温度変化を嫌う、湿度を保つなど管理が大変であるため、次第に種いものを保管する農家は少なくなった。現在は初夏にホームセンターで苗が売られており、農家もそれを購入するケースが増えている。



朝日村大網で見られたカラトリイモの水苗代栽培（2004年8月26日）。大網地区の地すべり問題が起きて住民が移住し、この風景が消失したのは残念である。

15 甲州ブドウ

現地での呼称：こうしゅう



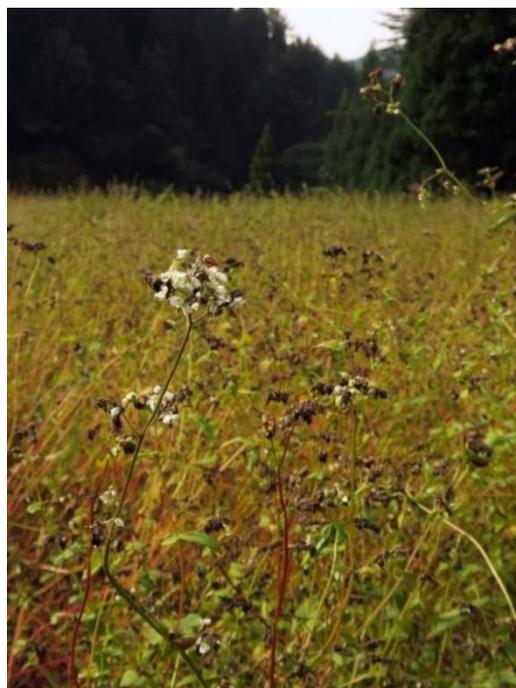
西荒屋公民館にある同地区河内神社の
葡萄復興記念碑の拓本の掛け軸

特徴：さっぱりした甘さと酸味。生のまま3-4ヶ月くらい長期貯蔵が出来ること。
生産地：鶴岡市（旧櫛引町）西荒屋
歴史と現状：西荒屋の河内神社には導入の経緯が記された石碑（大正15年建立）によると、1760年代頃、酒井藩家老水野氏に仕えていた同地区の佐藤方珍という人が水野氏から江戸のブドウ苗を受けられ、その後文化年間（1804-1817）に村の名主である佐久間九兵衛が苗の繁殖を図った。明治10年頃には北海道へ出荷するほど増産したが、米国種の導入で病気が発生し、一時壊滅状態になった。明治44年に本県技師の浅田岩吉の指導で回復し、九兵衛との協同で再び大発展を遂げたとある。

現在、西荒屋のほとんどの農家が昔から甲州ブドウを栽培している。
収穫時期：9月下旬から12月の降雪前まで。
出荷期間：昔は杉板でつくったトロ箱に入れ、家屋の北側の壁と雪囲いの間に積み重ねて保存した。現在は冷蔵庫に入れて保存する。3、4ヶ月にわたる長期貯蔵が可能。
伝統的な食べ方：収穫直後は皮に独特の渋みがあるが、貯蔵中に少なくなる。新鮮な果物のないひな祭りの供え物としても用いられた。
入手方法：10月～3月ころに鶴岡市の産直あぐりで販売している。

16 三角ソバ

現地での呼称：さんかくそば



上段左：三角ソバの畑（江頭撮影）
上段右：三角ソバの花（江頭撮影）
（次 2 枚は東海林晴哉氏撮影）
下段左：三角ソバの草姿
下段右：三角ソバの種子

生産地：

- (ア)栽培地：山形県鶴岡市越沢地区。
- (イ)栽培者：越沢の自治会長で「まやの館」館長でもある野尻善共さんを含む3軒。
- (ウ)栽培面積：2.5ha（平成28年度）

特徴：

(ア)作物の特性

晩生で収穫は「でわかおり」より遅い。草丈は1m40cm程度にもなるが、茎が太いので倒伏しにくく多収である。製粉歩留りはよく、1kgあたり「でわかおり」より1割程度多く粉がとれる。

(イ)味覚的特徴と伝統的な食べ方

風味はナッツ系で甘い香りがある。えぐみはない。寒ざらし（種子を冷たい流水に一定期間さらす）にすると香りとのどごしがさらによくなるという。

歴史と現状：

4～5代前（1世代30年と考えると百数十年前と考えられる）、信州から先祖が移住してきたときに、ソバの種子を持ってきたと言われている。ソバ以外にも信州由来と言われている色布付きの蓑、わら靴、ワラ手袋の文化がある。

12月12日は山の神に感謝する日で、カブのお歳夜を行う。この日は集落の家を回って、ソバを食べ歩く。神棚には、ぼた餅、カブ2個、御神酒、ざくびら（カブ、サトイモ、打ち豆など5種を入れた芋汁）、しろもち（シトギ）、野老などをお供えする。

大晦日には年越ソバを食べた後、ハクサイとカブの麴漬けを食べる。

なお、そば打ちには良質の水が大量に必要であるが、地元には摩耶山からの良質な湧き水がふんだんに使える地の利がある。摩耶山からの湧き水は山形県の湧水100選中のNo.1に選ばれているほど、水質が非常に良いことで知られている。

栽培方法と収穫時期：

播種は8月盆前後に行う。収穫は10月中旬前半。11月の第1土日に「まやの館」で行われる新そば祭りに間に合うように、乾燥と調整を行う。

種子の確保：

個々の家で自家採種している。

流通状況：

県の奨励品種を栽培しないと転作奨励金が出ない関係で、三角ソバを作る人は非常に限られていたため、経済栽培は困難であった。2016年に転作奨励金の問題が解決したため、2017年からは栽培面積の拡大が期待されている。

越沢のそばを提供する店「まやの館」で数量限定（11月の第1土日の新そば祭り）で三角ソバを提供している。粉は1kg、1500円で販売している。

17 もってのほか

現地での呼称：各写真に記載

特徴：赤紫色管弁の中輪菊であるが、遺伝的および環境変異により平弁も見られる。質的短日植物で秋菊であるが、開花に早晩がある。芽条変異が発生しやすく、栽培者ごとに形質に特徴が見られる。食味について、庄内地方の「もってのほか」は内陸地方のそれと異なるが、遺伝的変異によるものか、環境変異によるものかは不明。以下に庄内地方南部に見られた「もってのほか」類を記載する。

歴史と現状：庄内地方に限らず山形県全域において花を食用とする赤紫系統の袋菊を「もってのほか」と称しているが、花の形状の他、早晩性、食味などについて大きな変異が存在する。栽培の歴史は100年以上とも言われるが、確かな来歴は不明。現在庄内地方で生産される食用菊は「もってのほか」が多くを占めるが、戦前においては、庄内地方の食用菊は黄菊のほうが多かった。「もってのほか」の語源については、いくつかの説があるが、確かなところは不明である。

生産地：「もってのほか」と称される食用菊は山形県全域で栽培されている。

(1) もってのほか／鶴岡市／30年以上前／淡紫、管弁（現地での呼称／栽培地／栽培歴／舌状花の色と形状）



(4) 早生もってのほか／鶴岡市／不明／淡紫、管弁



(5) 赤菊／鶴岡市／不明／濃紫、筒弁～平弁



(6) 延命楽



栽培方法と収穫時期：5月にさし芽、6月に定植。収穫は早晩により10月中旬から11月末まで。

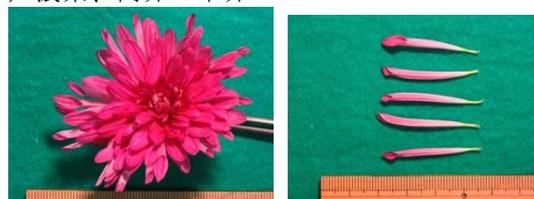
伝統的な食べ方：おひたしにして、ごま、クルミあるいは酢しょうゆで和える。

種子の確保と入手：挿し芽、株分け。多くは農家の自家採穂による。

その他：江頭ら(2012)は山形の晩生・紫・管弁の特性を持つ「もってのほか」、「赤菊」、「延命楽」や新潟の「かきのもと」は互いに近縁だが、「早生もってのほか」とは遺伝的背景が全く異なることをDNA多型から明らかにした。18黄菊のページ下欄



(2) もってのほか／旧藤島町／50年以上前／濃紫、筒弁～平弁



(3) 晩生もってのほか／鶴岡市／不明／濃紫、管弁

18 黄菊

現地での呼称：きぎく



生産地：鶴岡市。

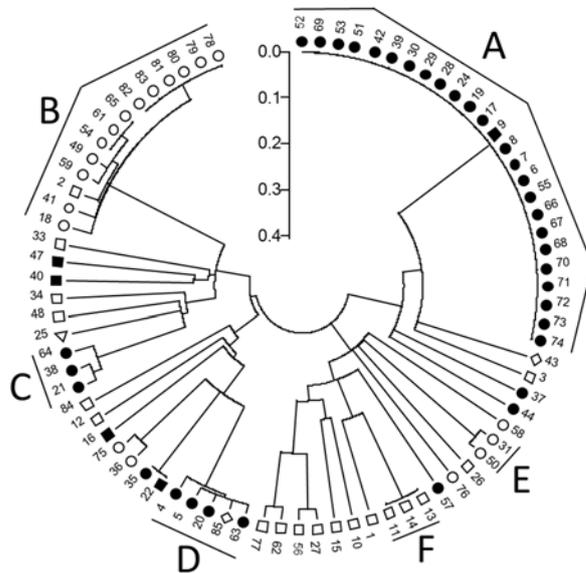
特徴：黄色半平弁の秋菊。大輪で観賞価値も高い。山形県内陸部で栽培される「黄もって」とは形質的にも遺伝的にも距離がある。

歴史と現状：由来は不明。

栽培方法と収穫時期：「もってのほか」に準ずる。収穫は11月。

伝統的な食べ方：「もってのほか」と同様。

種子の確保と入手：挿し芽、株分け。農家の自家採穂による。



図中の番号は材料番号(表1)を示し、番号近傍の記号は花卉の色と形状を示す。
●：紫・管弁、■：紫(または桃)・平弁、○：黄・管弁、□：黄・平弁、◇：白・管弁、▽：白・平弁。また、A～Fのアルファベットは特徴的な近縁系統のグループを示す。

A：晩生・紫・管弁の秋ギク(延命楽、もってのほか、かきのもとなど)

B：黄・管弁の秋ギク(五十公野黄ギク、黄もって、阿房宮など)

C：晩生・紫・管弁の秋ギク(紫唐松、おくもって、霜知らずなど)

D：早生・紫・管弁の秋ギク(早生もってなど)

E：黄・管弁の秋ギク(金唐松)

F：黄・平弁の夏ギク(寿、越天楽)

新潟県と山形県を中心とする食用ギクのSSR マーカーで評価した遺伝的類縁関係

江頭ら(2012) DNA 多型
Vol. 20:62-70.

19 白山ホオズキ（絶滅）

現地での呼称：ほおずき



生産地：鶴岡市白山。

歴史：大泉村史によると、江戸時代の安政のころ、鈴木長右衛門の妻、おはつが越後での巡礼の際に入手したほおずきの種で栽培を始めたことが書かれている。白山では江戸末期から昭和の戦前まで、ほおずきは家屋敷や畑一面に栽培され、「白山ほおずき」として有名な産地になり、米につぐ副業収入となっ

た。

現状：2006年には1軒の農家の屋敷の片隅にわずかに残る程度だったが、現在は消滅した。

伝統的な利用：夏に人々の目を楽しませる装飾であり、子どものおもちゃ、お盆、亡霊（もり）供養、縁日の売り物。

種子の確保と入手：農家の自家採種による。

20 小真木ダイコン

現地での呼称：こまぎだいこん



生産地：鶴岡市日枝地区（旧小真木）。

特徴：德利型（上左の写真の中のダイコンで一番右が典型的な形に近い）の白首で横筋が根にできやすい。生では苦味があり、おろすと辛味が強い。はりはり漬けにすると食感がよい。葉は柔らかく、おひたしや炒め物などにしても美味しい。1976年の「北国の野菜風土誌」には直径5-6cm、長さ25cmとあるが、現在は長さが10cm前後長くなってきて、上の写真のように形も不揃いになってきている。

歴史と現状：江戸時代から栽培されていたかどうかは定かでないが、少なくとも90年以上の歴史がある。現在、日枝地区の農家約10軒がJA鶴岡、漬物業者に出荷したり自家用に栽培している。

栽培方法と収穫時期：9月上中旬に播種。収穫は11月中旬～12月。

伝統的な食べ方：たくあん漬け、はりはり漬け、おろして辛味の薬味、葉が柔らかいので炒め物や汁物に。

種子の確保と入手：農家の自家採種による。

21 野良ダイコン

現地での呼称：のらだいこん（商品名：ぴりかりだいこん）



生産地：鶴岡市東堀越など。

特徴：

一般的には海岸付近に自生するハマダイコンの一種であるが、庄内地方ではなぜか海岸から離れた場所に自生している。根は年内に直径2-3cm、長さ20cm程度になる。栽培品種との交雑によるのか、しばしば根が肥大するものも見られる。

肉質が硬く、辛味が強い。普通の辛味大根はすりおろすと、辛味は1時間も持たないが、この大根は辛味が1日持続するので、そば屋で重宝されるという。とう立ちしてもすが入りにくく、大根を食べることができる。

自生地：自生地は鶴岡市(旧藤島町)添川東方の台地。西山、中山など。

歴史と現状：かつて野良大根はときどき掘っ

て食用にされてきたが、近年はほとんど利用されなくなった。現在、薬味用の辛味大根として「庄内たがわ農協山菜部会」の一部のメンバー数名で栽培し、「ピリカリ大根」の商品名で関東のソバ店などに販売している。

栽培方法と収穫時期：8月下旬から9月上旬に播種。収穫は11月中旬～12月。

伝統的な食べ方：薬味用の辛味大根として用いられる。根を当座漬けとする。細い大根はみそ漬けにした。葉も春先には汁の実として利用。年配の女性から「けんちん」にしたと聞いた。

種子の確保と入手：農家の自家採種による。

22 ふじしま大根

現地での呼称：ふじしま大根、ふじしま赤頭大根



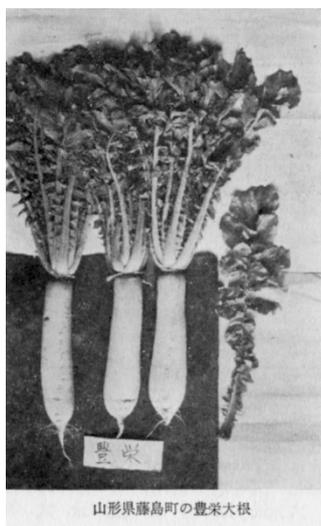
ふじしま大根



ふじしま赤頭大根



2003年6月豊栄地区の柿畑や藤島川の法面で野良ダイコンを採取



山形県藤島町の豊栄大根

青葉高著「北国の野菜風土誌」より豊栄ダイコンの写真を引用



生産地: 鶴岡市三和ほか。藤島地区を中心に。

特徴:

ふじしま大根とふじしま赤頭大根のいずれも食味特性はよく似ている。水分が少なく、辛味が強いので、おろし大根にして薬味にすることもできる。

ふじしま大根の歴史:

旧藤島町の伝統野菜探索研究会が 2003 年度から豊栄、八色木の柿畑や藤島川の法面から野生のダイコンを探索・収集し、その中からかつて藤島町豊栄地区で栽培されていた豊栄大根の面影を持つ大根を選抜することで豊栄大根を復活させようと藤島町（2005 年 10 月鶴岡市に合併し鶴岡市藤島庁舎）エコタウン課が取り組んだ。

選抜開始から数世代後に、根の首や全体が赤く着色する個体が分離したため、その系統も同時に選抜した。選抜した系統が豊栄大根と遺伝的につながりがあるかどうかは、豊栄大根がない現在では、確認ができないため、新たな藤島の大根としてリリースされることになった。全体が白色の系統を「ふじしま

大根」、赤色の系統を「ふじしま赤頭大根」と名づけて鶴岡市藤島支所エコタウン課が 2012（平成 24）年におひろめした。

栽培方法と収穫時期:

8 月下旬から 9 月上旬に播種。収穫は 11 月中旬～12 月。

種子の確保と入手: 藤島庁舎エコタウン課

流通の現状: (有) 月山パイロットファームが漬物に加工している。

絶滅した豊栄大根の特徴:

根の長さは 30cm 前後、直径 6cm 前後、肉質は硬い。葉は比較的よく伸びる。小真木ダイコンと赤筋ダイコンの間のようなダイコン。

旧生産地: 鶴岡市（旧藤島町）豊栄地区

歴史と現状: 相当古い品種と思われるが来歴は明らかでない。昭和 30 年代ころには絶滅してしまった。豊栄大根とか、落ノ目大根と呼ばれた。落ノ目は豊栄の古い地名である。

伝統的な食べ方: たくあん漬け

23 田んぼのくろ豆

現地での呼称：田んぼのくろ豆



左上：田んぼのくろ豆、右上：煮豆
左中：くろ豆の赤飯、右中：くろ豆のなます、
左下：くろ豆のきなこ

生産地：鶴岡市藤島地区大川渡や大半田、また朝日地区などで数軒の農家が主に自家用に栽培している。

特徴：全国に普及した丹波黒にくらべて、種子が扁平で、煮ると歯ごたえがあり、独特のコクと風味があって美味である。きな粉にすると香りが強く芳ばしい。

歴史と現状：来歴は不明であるが、広域の聞き取り調査により、最上地域（戸沢村など）、庄内地域、置賜地域（高島町など）まで、形態が類似した黒豆が栽培されていたようであ

る。現在の栽培者である藤島地区大川渡の成澤久子さんによると、昭和40（1965）年以前から栽培されており、祖父から栽培を教わったという。

栽培方法と収穫時期：5月20日に播種し、天神祭（5月25日）の日に株間40cmで移植。10月初めに収穫する。かつては苗取りを終えた水苗代の畔（くろ）に栽培した。水苗代の肥料分を含んだ土を除草を兼ねて、栽培中に2回くらい株元に土寄せした。収量は反あたり100kg未満である。収穫は10月初め。

伝統的な食べ方：12月9日の大黒様に供える豆ご飯となますにこの豆をつかう。また、1月2日の朝には新米のおかゆと、豆腐、ゴボウ、この黒豆を打ち豆にして入れた「けのこ汁」を食べる。

種子の確保と入手：農家が栽培しているのみで、種子の入手は不可。

24 だだちゃ豆

現地での呼称：だだちやまめ、だだちや



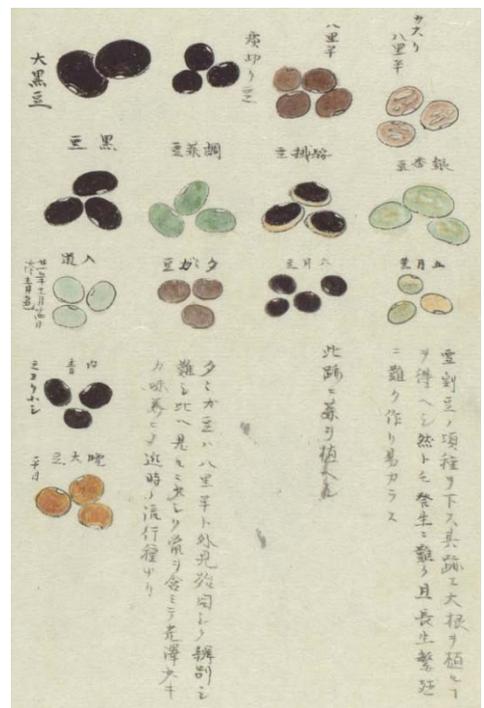
左上：だだちゃ豆の1系統、白山ダダチャの莢、
左下：白山ダダチャの種子、右：白山ダダチャの草姿

食ら、も知らず。



朝市や
露けき拵で
はかりいも

さて青物市といふは春の頃より秋の末にいたるまで、野菜・菓実の鬻、田舎より出る物、別に問屋といふも無けれど、多くハ女あきんど是を買売する也。そも名物と称へるものハ其節々の差別あれども、小真木大根・民田茄子・山添瓜・八里半豆は栗ほど美味く誉ばんして、未だ熟れぬ梨子種によふな歯黒斑の歯を顕出し、憤然となりて頬を赤くし側において藍の中に犬か覗て熟柿三ツ四ツ



松森胤保「両羽博物図譜」(1884) (酒田市立光丘文庫所蔵)

左から2列目の最下にタタガ豆(だだちや豆)と記され、近似の流行種と記されている。

鶴岡市史資料編 荘内史料集 20
生活文化史料 p 361-362

「みやげつと青物市」(1861-68?) より引用

	7月15日頃	7月29日	8月1日	4	7	10	13	16	19	22	25	28	31	9月3日	6	9	12	15	18	21	24
つるおかぼんちや	◆	◆																			
舞台(ぶで)ダダチャ		◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆
早生甘露*			◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆
早生白山*				◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆
小真木*					◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆
庄内1号						◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆
香茶豆							◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆
甘露*								◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆
庄内2号									◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆
庄内3号										◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆
白山ダダチャ*											◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆
庄内5号												◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆
平田*													◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆
金峰ダダチャ														◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆
紫ダダチャ															◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆
細谷																◆	◆	◆	◆	◆	◆
晩生甘露*																	◆	◆	◆	◆	◆
外内島ダダチャ																		◆	◆	◆	◆
庄内4号																			◆	◆	◆
晩生白山																				◆	◆
晩ダダチャ																					◆
晩生ダダチャ																					◆
庄内7号																					◆
尾浦*																					◆
中種晩生																					◆
茶屋豆																					◆
彼岸青																					◆

図. 鶴岡およびその近郊の在来エダマメの収穫期.
◆は5月10日に播種したときの収穫期(ただし#は5月1日播種).
*は商標上「だだちゃ豆」と呼ばれる系統

生産地: JA 鶴岡が管理権を持つ商標上、だだちゃ豆と呼べるのは旧鶴岡市内で栽培したもののみになっているが、類縁系統は庄内一円で栽培され庄内茶豆とか、酒田うめ茶豆などの商品名で販売されている。

特徴: だだちゃ豆は茶豆（一部黒豆の系統もある）であり、種子表面にしわやくぼみのできることが多い。1株中、2粒莢の割合が60-70%と多く、莢の表面には茶色の毛がある。ゆでると芳ばしい香りがあたりに立ちこめ、口に入ると甘みとうま味が口に広がる。

歴史と現状: 詳しい歴史は佐藤トシ編「新・だだちゃ豆物語」(2017)の「だだちゃ豆の由来考」(江頭)を参照されたい。旧鶴岡市内のエダマメは遅くとも江戸末期から民間で品種改良が行なわれてきた。だだちゃ豆は良食味の複数の在来エダマメ系統の総称である。その中でも森屋初氏が明治43年に育成した「藤十郎だだちゃ」に由来する「白山ダダチャ」は風味に優れるとして特に有名である。現存するだだちゃ豆系統の中で小真木ダダチャの歴史が最も古い。

鶴岡市だだちゃ豆生産者組織連絡協議会は20系統以上ある在来のエダマメ系統の中から8系統(7月下旬から9月上旬に収穫される小真木、早生甘露、白山、早生白山、甘露、晩生甘露、尾浦、平田)を旧鶴岡市内で栽培したものに限って商標的に「だだちゃ豆」と呼ぶことに定めている。近年「だだちゃ豆」の商標対象から外され、北庄内を含む庄内地方各地で栽培されている庄内1号、3号、5号は松柏種苗(鶴岡市)が昭和40-50年代に、それぞれ、小真木、白山、平田から選抜育成した早生、中生、晩生の良食味系

統である。だだちゃ豆の多様な系統は味や香りに少しずつ違いがあり、季節ごとに風味の変化を楽しむことができる。

近年、関東地方ほか全国的に人気が高まり、平成16年には栽培面積が817haまで増大したが、平成24年は280haに落ち着いている。

ネーミングの由来: 「だだちゃ」というのは鶴岡市を含む庄内地方の方言で一家の主人という意味である。鶴岡市小真木に住むだだちゃ(太田孝太)が当時の殿様の酒井忠篤(ただずみ)公に献上した枝豆があまりに美味しかったので、殿様がお付きの者に「どこのだだちゃの豆か」と尋ね、小真木のだだちゃ」と答えたところ、以後「小真木のだだちゃの豆を食たい」と殿様がいうようになったことから「だだちゃ豆」なる名称が生まれたといわれている(日向文吾著「庄内のうまいもの」)。松森胤保著「両羽博物図譜」の「ダダガ豆」の記載から明治15年前後のエピソードだと考えられている(元庄内日報論説委員、松木正利氏の推察による)。

栽培方法と収穫時期: 播種は4月から5月。新鮮なだだちゃ豆が食べられるシーズンは7月の終わりから9月上旬ころまでである。

伝統的な食べ方: 茹でて食べる通常の食べ方のほか、エダマメご飯や、ずんだ(えだまめをすりつぶしたあん)。

種子の確保と入手: 従来から自家採種が基本であるが、近年JA鶴岡が一元的に種豆を生産し農家に販売している。