

25 行沢のトチ

現地での呼称：とち



上段左：トチノキの樹冠
上段右：トチノキ
中段左：樹齢数百年と思われるトチノキ
中段右：沢水に落ちたトチの実（これも収穫する）
下段左：実が林床に落ちて溜まる



上段左：直径 4cm の巨大な実。右：ばんどり（荷運び用の伝統的な背当て）
下段左：15kg くらいの実をばんどりで担ぐ。



参加者全員が収穫して運んだ実は、いったん全て 1 箇所に集められ、そこで分け隔てなく均等に分けられる。作業は公民館前の駐車場で行われた。

2016 年 9 月 11 日、行沢の住民 6 人で収穫したトチの実はおよそ 360kg であったので、およそ 60kg ずつ分けたことになる。1 シーズンに 12 回くらい採種するので、行沢全体の収穫量はおよそ 3-4 t と推定される。



採集：

- (ア) 採集地：鶴岡市（朝日地区）行沢（なめさわ）。温海地区にも天然のトチノキとそれを採集して栃餅に加工する文化がある。
- (イ) 採集者：行沢ではフルメンバーで6名（うち男性2名、女性4名）。温海ではトチの実を採集している人数は不明。
- (ウ) 栽培面積や生産量：行沢集落の里山と奥山の沢沿いに1000本くらいのトチノキがある。1回に採集する量が300kg以上で12回採集することを考えると、推定年間収穫量は3-4tである。10年前（2007年1月）のヒアリングでは豊作の年で4-5tと聞いたので妥当な推定だと考えられる。

特徴：

トチの実がある程度なるまでに、種子をまいてから100年くらいかかるといわれている。行沢には樹齢が300年にもなる木があるといわれ、直径4cmにもなる巨大な良質の実も収穫できる。

歴史と現状：

行沢のトチノキ林は江戸時代に水利の悪かった行沢集落の水源涵養のために先祖が造林したといわれている。樹齢300年になる木もあるという。

昭和二十年代の終わりころ、あく抜きしたトチの実1升とコメ一升を交換できるほど高値で取引されたので、行沢の婦人たちはトチの実でよい副収入をえられていた。しかし出稼ぎの現金収入が増えてくるとトチを拾わなくなってしまう。1981年に婦人たちは「とちの実会」を結成し、翌年から再びトチの実加工の伝統を復活させ、栃餅作りの研究を始めた。

採集方法と収穫時期：

行沢では、昔からの習わしで採集解禁日が9月10日で、その日から10月にかけて10回前後、集落の住民皆で決まった日に拾いに行く。多少の雨の日でも合羽を着て作業をする。また、決めた日以外に勝手に拾いに行くことはできない決まりになっている。

朝8時に公民館前に集合し、最小限の車に同乗し、夕方17時ころまで、皆と一緒に採集作業を行う。一部の人が途中で下山することはできない。

谷筋の斜面や沢沿いの水の中に落ちている

トチの実を拾うが、滑りやすい斜面に踏ん張って立っているだけでも初心者は足が疲れて震えてくる。一人が15kgくらいのトチの実を背負って沢の谷底から尾根まで何度も往復して担ぎあげる。60歳代から80歳代くらいの女性や男性がこの重労働を担っている。

トチの実拾いを体験し、あく抜きにかかる手間を知ると、栃餅の貴重さをより実感できるようになる。

伝統的な保存・加工法と食べ方：

(i) 保存方法

10月に入ると実に虫が入るので、収穫した実はため池に3日間浸漬して虫を殺し、3-4日間天日で干し、さらに屋内で2ヶ月間自然乾燥させる。この状態でなれば1年でも保存は可能である。さらにいろいろで煙をいぶすと10年でも保存できる。通常は防虫のために米袋にニンニクを底と上に1個ずつ（計2個/袋）入れて保存する。

(ii) トチの実のあく抜き

トチの実を食べられるようにするには、まず皮を剥いてあく抜きしなければならぬ。乾燥したトチの実を水にいれ、水から40度くらいまで温めたら、皮がふやけているうちに皮むき器で鬼皮を剥き、1週間流水にさらす。

それをお湯で煮て火を止めてから木灰を入れる。このあく抜きに使う灰の材はナラやイタヤカエデやトチがよい。クリは黒ずむので避ける。

伝統的な食べ方：

栃餅にする。伝統的には正月や還暦祝いのときに食べた。栃餅はもち米とあく抜きしたトチの実を一緒に蒸して突いてつくる。あずきあんを包む栃餅をつくるには餅を軟らかくする必要がある。そのためには2時間程度つかなければならぬが、つく時間が長いほど色や風味は薄くなってしまふ。色や風味を出すにはより多くのトチを加える必要がある。

救荒食として、米に混ぜて、かて飯にもした。

流通状況：

産直あさひグー、産直めぐり、かたくり温泉ぼんぼで栃餅を販売している。

26 友江フキ

現地での呼称：ともえふき



生産地：鶴岡市大山。かつては大山川の河川敷で栽培が盛んであったが、河川改修工事後絶滅に瀕している。

歴史：来歴は不明だが、おそらく江戸時代から100年以上の歴史がある。

現状：大山地区で友江フキの栽培農家は2軒である(2018年時点。2006年は4軒だった)。

特徴：葉柄の長さは50-60cm程度。肉質柔らかく、香りよい。

栽培方法：昔ながらの栽培方法は、屋敷林としてケヤキを植えておき、ケヤキの落ち葉と

もみがら、米ぬかを混ぜたものを積雪前と春に畑に入れる。家によっては堆肥を入れる。農薬や科学肥料は使わない。

収穫時期：5月中旬頃に収穫の最盛期を迎え、天神祭(5月25日)の頃までに収穫を終える。

伝統的な食べ方：水煮にして出荷。

種子の確保と入手：苗は各農家が管理。苗の入手は困難。食材としての入手はシーズンに大山町内の八百屋などで入手できる。

27 沖田ナス

現地での呼称：おきたなす



生産地：鶴岡市（旧朝日村）沖田地区ほか。

特徴：巾着型のナスで、皮が柔らかく、食味も良い。漬物をそのまま冷凍して保存しておいても解凍後品質が大きく損なわれないのも大きな特徴といえる。

歴史と現状：昭和 40 年代に置賜地方の薄皮丸ナス系統の種子を導入して栽培が始まり、以後自家採種を繰り返して現在にいたっている。7 名の組合員（2018 年現在、2006 年は 12 名だった）からなる沖田ナス生産部会（代

表：小野寺太氏）が生産を担っている。

栽培方法：3 月はじめに播種。収穫は6月中旬から、台風被害がなければ 10 月末ころまで。

伝統的な食べ方：漬物、煮物など。広い用途に向く。

種子の確保と入手：農家の自家採種による。沖田地区で苗も販売しているようである。ナスの収穫シーズンには産直施設朝日グーで販売している。

28 波渡ナス

現地での呼称：はとなす



上段左：波渡ナスの種子（江頭撮影）
（次の4枚は東海林晴哉氏撮影）
上段右：波渡ナスの大きさ
中段左：収穫期の波渡ナス畑
中段右：波渡ナスの草姿
下段左：収穫された波渡ナス

生産地：

- (ア) 栽培地：山形県鶴岡市中波渡地区と大波渡地区。
- (イ) 栽培者：中波渡地区の数名。大波渡地区の3-5名。
- (ウ) 栽培面積や生産量：自家用栽培のため、1軒あたりの栽培面積は1a以下。全体では不明。

特徴：

(ア) 作物の特性

外形は縦径は約10cm前後、横径は7-8cmの卵形で、へたは紫色。加賀野菜のナス品種「へた紫」に似ている。節間が詰まり花房が多くつくので、1株あたりの収量が多く、栽培しやすい。

(イ) 味覚的特徴と伝統的な食べ方

果実はみずみずしく、えぐみは少ない。また果実は肉厚で、果肉体積に対して種子が少ないので可食部分が多く調理しやすい。

歴史と現状：

(ア) 由来

中波渡地区の栽培者によると100年以上、同地域で栽培されてきたという。一方、大波渡地区の栽培は約30年前からという現地の話を考えあわせると、中波渡から栽培が始まったと考えられる。

(イ) 地域での取り組み

小堅保育園^{こがた}において、地元の年配者たちを先生にして園児たちが波渡ナスの栽培を試みる取り組みが2016年度から始まった。畑の土と種子をガーゼに包んで体温で温めながら催芽する体験を通して園児たちは地元の波渡ナスへの愛着を深めている。荘内日報2016年4月2日、12日、15日に関連記事が掲載されている。また山形在来作物

研究会会報 SEED Vol.14 のトビラと Vegetable Eyes にも東海林晴哉氏による写真記事が掲載されている。

栽培方法と収穫時期：

播種は3月末から4月上旬に行う。播種が遅いと生育が悪くなるが、外気温が低くて発芽しにくいので事前に催芽を行う。つまり、ビニール袋に種子と畑の土を一緒に入れて家の暖かいところで（あるいは腹巻きにに入れて体温で）1週間ほどで発芽させる。発芽してきたら育苗畑または定植畑にまくがその際、土をかけすぎないように注意する。畑に直播きした方が生育がよいが、その場合は地面に光を通すビニールで覆って地温を温めることに留意する。

病気に強いので接ぎ木は行わない。5月の定植時には畦幅200cm、株間は60cm間隔の1条植えにする。肥料焼けを起こすため施肥は行わず、自然栽培がよい。苗が育つにつれて間引きする。

収穫は7月下旬か8月の盆以降から10月ころまで続く。

伝統的な食べ方：

丸焼き、素揚げ、炒めもの、煮物、味噌汁、小さい果実だと漬け物。塩ナスといって、塩蔵しておいて必要に応じて塩出ししておつゆに入れる。海藻のイギスと波渡ナスを入れたみそ汁は美味しい。

種子の確保と入手：

個々の家での自家採種による。

流通状況：

自家用のみで波渡ナスは流通していない。

29 萬吉ナス

現地での呼称：まんきちなす



上) 萬吉ナスの着果のようす



右上) 果実の形態

右下) 種子は少ないので食べやすい

特徴：果実の直径 9-10cm、長さ 13-14cm 程度になる大型の丸ナス。大きいもので 400g くらいになる。えぐみはほとんどなく、肉質はしっかりしていて、うま味がある。生だと果皮付近はフルーツ（リンゴ）のような香りがある。外観・食味ともに優れ、ナスが嫌いな子どもでも喜んで食べる。

生産地：鶴岡市湯田川

歴史と現状：由来は定かでないが、1947（昭和 22）年に 96 歳でなくなった小田萬次郎氏の時代から栽培されていたのは確かで、90 年以上小田家の門外不出の家宝として伝えられてきた。萬次郎氏の子、萬吉さんの代まで、このナスには名前がなく、「おらえのなす」と呼んでいたが、2007 年 9 月に直売所で販売し始めたのをきっかけに「萬吉なす」と

命名した。萬吉さんの妻、藤喜子さんは 20 歳から 60 歳まで 40 年間、1.6km 離れた湯田川温泉の旅館街に引き売りに行っていた。昭和 18 年から 43 年まではリヤカーで、43 年以降は車を使うようになったという。ナスは大きいので目を引いたのと、おいしさが評判になった。

栽培方法：4 月 12 日の山谷の祭りの直後、13 日か、14 日に播種する。昔は堆肥温床でナスの育苗を行った。収穫は 7 月 20 日ころから 10 月霜が降りるまで可能。

伝統的な食べ方：焼きなす、天ぷら、揚げ出し、煮物、だしなど用途は広い。

種子の確保：自家採種による。

入手先：JA 鶴岡の直売所、白山と駅前の産直館で販売している。

30 民田ナス

現地での呼称：モウソウ



特徴：漬物専用の小ナス品種。草丈はナス品種の中で最も低く、世界的にも極早生（第5葉で第1花）である。枝はやや横に広がる。
生産地と栽培者：鶴岡市民田の農家、同市三和の（有）月山パイロットファーム
歴史と現状：明治41年東京の野菜展覧会で賞を取り、名が全国的に知られた。その後、陛下にも献上され、大正・昭和の園芸書には必ず紹介された。京都から来た宮大工が種を伝えたという説がある。当初外内島で栽培され「外内島茄子」（庄内往来1700年代?）、「外内島茄子」、「小真木茄子」（出羽国風土略記1761）などと呼ばれていた可能性があるが、民田に産地が移り1860年代に書かれた「みやげつと」には「民田茄子」の記載がある。松尾芭蕉が「奥の細道」で詠んだ俳句「珍しや 山をいではの 初なすび」の「初なすび」が「民田なす」だったかのかがよく話題になる。鶴岡に来たのは1689年6月10日（新暦7月26日）である。まだ当時「民田なす」という呼び名はなかったが、「民田なす」なら当然収穫期に入っていただろうし、7月下旬には漬物が食べられたかもしれない。サイ

ズ的にも時期的にも芭蕉に「珍しい」と思わせた可能性は考えられる。

栽培方法：播種は2月下旬か、3月はじめ。育苗は業者に任せるケースが多い。本葉1, 2枚の苗を購入してポットに仮植えし、本葉5, 6枚（花もすでにつく）まで育て、5月下旬に本畑に定植。収穫は7月上旬～10月末まで。

伝統的な食べ方：漬物（塩漬け、からし漬け）なお「民田なすのからし漬け」は1877（明治10）年に佐藤徳治郎氏（現在の（株）佐徳創業者）によって考案された漬物である。

種子の確保と入手：自家採種。松柏種苗で民田1号の種子や苗を販売している。



31 ミヨウガ

現地での呼称：ミヨウガ



上写真) ミヨウガの草姿
右上) 黄金在来の夏ミヨウガ
右中) 左は群馬ミヨウガ。黄金系
系統(右)より少し大きい。
右下) 左はクロと呼ばれ、日光が
当たって緑化した花ミヨウガ。選
別で除かれる。右は良品。

特徴：春に出る若い新芽をミヨウガタケ、開花前の花茎をハナミヨウガといい、庄内では主にハナミヨウガを食べる。早生の夏ミヨウガと晩生の秋ミヨウガの系統がある。黄金在来はやや小ぶりだが色が美しい。

おもな生産地：鶴岡市谷定、高坂、新山など金峯山東麓の黄金地区

歴史と現状：来歴は不明だが、江戸時代後期に金峯山周辺で江戸時代後期にミヨウガを栽培していたとの言い伝えがある。明治後期から普及した庄内柿の株元に植えて栽培が進み、大正時代以降栽培が盛んになった。JA鶴岡に出荷登録している生産者は55名(2017年現在)。収穫に手間がかかるので、生産者は減少している。

栽培方法：半日陰で水はけの良い場所を好む。ハナミヨウガは日が当たると黒くなって、クロと呼ばれる状態になり<写真>、商品価値がなくなる。日よけと雑草抑制のため、春の雪解け直後にミヨウガ畑にカヤを敷く。かつては茅葺き屋根の更新時にカヤを利用した。

収穫時期：4月20日ころに出てくるミヨウガタケも昔は食べたが今はあまり食べない。ハナミヨウガの収穫期は、早生の夏ミヨウガは8月6日ころから末まで、晩生の秋みょうがは9月6日ころから10月上旬まで。

伝統的な食べ方：薬味、汁の実、天ぷら、つけもの。

種子の確保と入手：根茎で増殖する。晩生系統から早生系統への変異が出やすい。

32 モウソウチクの筍

現地での呼称：モウソウ



湯田川の孟宗竹林



早田の孟宗竹林



谷定の孟宗



黄金小学校
の相撲大会
で優勝者に
送られる孟
宗の梵天



鶴岡の孟宗汁



早田のアオサ入り孟宗汁

生産地:赤土地帯の鶴岡市金峯山周辺(谷定、湯田川、滝沢、高坂など)と早田地区

特徴:庄内の採れたてのモウソウは軟らかく、えぐみが少ないのであく抜きせずに食べられる。

歴史:室井綽著「竹」によると、モウソウチクの由来は中国で、当時の琉球を経由して日本(鹿児島市島津家別邸)に初めて入ったのが1736年、それを江戸品川の薩摩藩邸に移植したのが1780年。この2カ所を起点に日本中に広まったという。しかし、青葉 高著「日本の野菜」には京都山城のタケ栽培は1470年唐の国から取り寄せたタケを長岡京市の海印寺に植えたことから始まったとの説も紹介されている。

庄内に伝わった年代ははっきりしない。若松多八郎氏(1980)の著書「なんじゃもんじゃ」(1980)のなかに、庄内のモウソウチクの由来に関する記述がいくつかある。

●昭和51(1976)年、湯田川の大井寛氏は、宮坂文治郎氏(旧士族)から鶴岡の孟宗は酒井家が信州松代から庄内に移られたときに松代から宮坂氏の祖先が持参して植えたものであるという証言を聞いている。→転封になった1622年ころ、果たして信州松代にすでにモウソウチクがあったかどうか疑問が残る。

●天明年間(1781-88)に杉山廉が書いた紀行文「おそさくらの記」に鶴岡市三瀬の気比神社参拝の折に見た竹の様子を「このたけ一尺にあまるばかりのまはりなり」と記していることから、この時代にすでに孟宗竹があった可能性を指摘している。

もし江戸の薩摩藩邸経由で庄内に孟宗が入ってきたのであれば、1779年に江戸に栽植されたばかりの孟宗がそのわずか2年後に三瀬で幹周り一尺の竹になっているとは考えにくい。また、幹周り一尺(約30cm)はモウソウチクか?マダケでも条件が良ければ幹周り一尺(約30cm、直径10cm)になるだろうか?さまざまな疑問が残る。

●鶴岡でモウソウチクがいち早く栽植されたのは、気比神社だけでなく各地の社寺の境内であったという。金峯神社、田川の大蔵院、谷定の御嶽神社。気比神社や金峯神社の宮司らは、京都方面に行き来した修験者が持参したのではないかと推定している。湯田川孟宗竹林保全管理組合の元組合長大井利雄さんからも同様の言い伝えを聞いた(2005年5月聞き取り)。

●江戸時代は藩が資源保護のために庶民が宅地のタケノコを採取することを厳しく禁止していたが、寺社は許されていたことが記

されている。一般の人たちが宅地に孟宗を栽植するようになるのは明治時代以降、量産するようになったのは昭和に入ってからと記されている。

●江戸時代の文書「羽州荘内領産物帳」(1735)には孟宗の記述がないが、「庄内往来」に「孟宗の笋(たけのこ)」という記述がある。しかし残念なことに「庄内往来」の書かれた年代がはっきりしない。およそ1700年ころともいわれるが(「なんじゃもんじゃ」では1600年代と記載)、「庄内往来」の中には甲州ブドウを意味する「吉祥寺白葡萄」の記述があるので、「庄内往来」の刊行年は、おそらく甲州ブドウが庄内に伝来した1760年以降だと推定される。このことと、杉山廉の記述から18世紀末に庄内に孟宗があった可能性は高いだろう。

以上のようなことから、金峯山周辺のモウソウは薩摩藩邸経由ではなく、もっと早い時代に修験者が京都から持ち込んでいた可能性も考えられる。

現状:収穫量は谷定が100t、湯田川が10t、早田が12t程度(2006年当時)。

栽培方法と収穫時期:元湯田川孟宗竹林管理組合長の大井利雄さん(2005年の聞き取り)によると、モウソウチク林を管理する上で大切なのは、肥料を施すときは、地下茎が地上に向かって伸びないように深く掘って埋めること、孟宗の収穫時期が終わっても常に竹林を見て回ること。冬季雪で幹が折れないように若いうちに竹の先端を振って切り落としておくことという。収穫時期は4月下旬から5月。

伝統的な食べ方:あく抜きしない掘りたてのモウソウを味噌と酒粕、好みで厚揚げや椎茸を加えて煮て食べる孟宗汁は鶴岡の誇れる郷土料理の一つである。

その他:鶴岡には孟宗竹で作る梵天の文化がある。5月下旬、黄金小学校で児童の相撲大会が催され、優勝者には孟宗の梵天が送られる。梵天に使う竹は、竹林の親竹として年数が経過した根張りの良いものを使う。地上50cmくらいの高さで幹を切断し、根を掘り出し、水引や金紙で飾りが施され、金峰神社のお札を付けたものである。かつて下山添の八幡神社で大人たちの地方相撲大会があったが、商品は同様な根付きの梵天であったと聞いている。

入手方法:JA鶴岡湯田川支所にて朝6時から販売用の整理券を配布し、その場で買うことができる。地元各地の産直でも購入可能。

33 ヤマブドウ

現地での呼称：やまぶどう



収穫期を迎えたヤマブドウ（山形大学農学部附属やまがたフィールド科学センター農場（鶴岡市）産、ただし2018年現在はヤマブドウの系統保存をやめている）。

生産地：ヤマブドウの栽培は岩手県や長野県などでも盛んであるが、山形県では鶴岡市朝日地区や西川町、朝日町などで生産が多い。山形県の生産量（一部は採集による）は全国第2位である。

歴史と現状：ヤマブドウはわが国では北海道の低地に広く自生し、東北地方では低山地～山地、中部地方では山地～高山地、さらに、近畿、中国・四国地方では高山地に自生が認められる。比較的寒冷な気候を好む野生ブドウの一種で、九州地方には分布が確認されていない。山形県では月山山系に比較的多く自生が認められ、多数の系統の存在が確認されている。少し前までは野山に自生しているヤマブドウを果実が熟すのを待って採集しその果汁を利用してきたが、40年ほど前からはしだいに栽培に移されるようになった。鶴岡市朝日地区では昭和47年頃からワインへの加工利用に本格的に取り組むようになり、現

在では毎年、ヤマブドウを原料の一部に使用した特産ワインの生産が行われている。また、果汁の生産は同地区を始め、西川町などでも行われている。

栽培方法と収穫時期：朝日地区では緩傾斜地や転作田に垣根栽培されている例が多い。冬季の積雪期間は、垣根から樹体はずして地面に寝かせることで凍害や枝折れを回避している。ヤマブドウは雌雄異株なので、安定した結実のためには受粉樹として雄株を混植するか、人工授粉を行う必要がある。低標高地では通常、5月下旬に開花し、9月中下旬に収穫期を迎える。

伝統的な食べ方：古くから果汁をしぼって滋養強壮のために飲用されてきた。また、ヤマブドウの蔓（つる）や樹皮は縄作りや蔓細工の材料として利用されてきた。最近ではワインの原料や果汁としての利用が主流であるが、ジャムやフルーツソースなどへの加工利用も試みられている。

苗木の確保と繁殖：通常は挿し木によって繁殖する。台木を用いる場合もあるが、ヤマブドウの場合多くは自根である。系統によって結実のしやすさや果実の大きさ、品質などがかなり異なるので、その土地にあった系統をあらかじめ選抜してから繁殖することが大切である。



（写真右）人工授粉による安定生産の試験結果の例。上列左から、無受粉、放任受粉、ネオマスカット花粉受粉。下列左から、ピオーネ花粉受粉、紅マスカット花粉受粉、ヤマブドウ花粉受粉。人工授粉の効果が明らかである。

34 ヤナギタデ

現地での呼称：たで



鶴岡市黒川の民家に自生するヤナギタデ



収穫して干されたヤナギタデ



愛知県あま市の萱津神社では毎年8月20日に「香乃物祭」と「漬込神事」が行われる。神事では、かりもり（ウリ）、ナスなどの野菜、塩と一緒にタデが鹽に入れられる。この漬物を熱田神社への神饌として献進する行事は昔のまま500年以上続いている。



滋賀県野洲市の御上神社では毎年10月10日ごろにサトイモの茎（ずいき）で神饌をつくり奉納する秋祭りが470年以上行われている。同時に神饌として供えられ、直会でたべられてきたのが、地元で自生するヤナギタデを使って作る「たでずし」である。

←県外のタデ利用の事例と歴史
タデオナールという辛味成分を含み、古代からから香辛料として利用されてきた。防腐性と抗菌性がある。「万葉集」や「正倉院」文書(758)にも記載がある。

生産地：利用目的で（半）栽培が見られるのは鶴岡市黒川の遠藤甚太郎氏の庭である。

特徴：ヤナギタデはアジア原産の植物で温帯から亜熱帯の川沿いや湿地に分布する野生植物で全国的には珍しい植物ではない。山形県にも全県的に自生しているようであるが、栽培例は他に見当たらない。しかし、黒川のタデは利用の歴史と文化が貴重な作物である。

歴史と現状：いつから遠藤氏の庭で栽培されるようになったのかは不明であるが、黒川能との結びつきで維持されてきたのは間違いない。

栽培方法と収穫時期：人為的な播種は行っていない。4月ころになると勝手に芽が出てきて、9月ころ花が咲く前に刈り取って収穫し、

干して保存する。個体数が少なくなると、プランターや畑に移植するなどして、無くなるないように管理だけはしている。

伝統的な食べ方：2月上旬に地元で行われる王祇祭で奉納される黒川能の上演前の振る舞い料理の合間に3-5cmに切ったヤナギタデが盛られた皿が出され、それをときどき噛みながら料理を食べる習わしがある。

ヤナギタデを食べるのは毒消しのためと考えられている。実際、薬用植物辞典（NTS出版、2016）によると、茎葉の効用は民間療法で食欲増進、抗菌、解熱、利尿とある。ほかにも暑気あたりや虫刺されにも利用されるとある。

種子の確保と入手：放任栽培のため、種子は採っていない。

35 ライマメ

現地での呼称：ささげ、白ささぎ



最上段が鶴岡市在来の小粒系統。その下の段は置賜地方の小国町の大粒系統。それ以外マメは外国のライマメ系統。

生産地：庄内地方では鶴岡市高坂にある山形大学農学部附属やまがたフィールド科学センター、羽黒地区、楡引地区など。置賜地方や最上地方でも在来品種が栽培されている。

特徴：鶴岡市内に栽培されているのは小粒系統である。甘煮にすると美味である。

歴史と現状：莢が月の形に見えることから、月豆（げっとう）の別名もある。インゲンマメと同属で種名も月のラテン語に由来する *Phaseolus lunatus* である。鶴岡では在来種の特徴から白ささぎと呼ばれている。来歴は定かでないが、日本にライマメが導入されたのは明治以降なので、鶴岡のライマメの歴史も明治以降と考えられる。青葉高著「北国の野菜風土誌」によると山形県には置賜地域に大粒系統が、庄内には小粒系統が伝わっていると記載されている。置賜地方では「おか

めささぎ」という名前で大粒系統が伝わっている。鶴岡市には青龍寺の在来系統が山形大学農学部附属農場に保存されている。羽黒町川代にも栽培者がいるが、豆の形態は白色・小粒である点はそっくりで、青龍寺系統との類縁関係は不明である。

栽培方法と収穫時期：播種は4月下旬から5月ころ。収穫は9月下旬から霜が降りるまで。

伝統的な食べ方：自家用で甘煮にして食べられている。海外のライマメには青酸が含まれているため、昭和になってからの国内の法律で産業的には輸入ライマメの流通が規制されており、一定のルートで白餡に加工されている。鶴岡の系統は少なくとも数十年伝統的に食べられていて事故がないことから、通常のインゲンマメと同様、青酸がほとんど無い系統と考えられる。海外ではライマメは各種料理に用いられている。

種子の確保と入手：自家採種による。

36 早田ウリ

現地での呼称：わさだうり、まうり、まつまえうり



生産地：：鶴岡市（旧温海町）早田

特徴：プリンスメロンのようなやさしい甘さと風味、食感を持つ。銀色に光る果皮は見た目にも美しいが、十条の縞と5つの心皮（種のはいる部屋）は世界的にも珍しいマクワウリである。ちなみに通常ウリの心皮数は3である。

歴史：早田で生まれ育った佐藤糸野（くめの）さん（大正2年生まれ、2004年当時91歳）の証言によると、早田ウリの伝来は大正時代に隣村から嫁いできた早田の大龍寺の奥様の親戚かその友人が北海道に出稼ぎに行ったときに持ち帰ったものだとのことである。

また「松前ウリ」という別名があるが、早田で「松前」という言葉は、いわゆる函館付近の松前のみを意味するのではなく、北海道全域を意味するので、松前ウリが北海道のどこからやってきたかはわからないという（故・本間理三郎氏 2004年8月22日談）。

小岩川にも昔から伝わる「まうり」というウリがある。清川斎藤家文書（文久元年1861）によると、蝦夷地警護のために庄内から多種類の作物の種子を運んでおり、そ

の中に「まうり」の名前が見られる。「まうり」は大正時代以降の早田ウリとは別物で江戸時代から存在している可能性がある。

現状：かつては焼畑で温海カブを栽培した2年目以降にソバ、アワ、早田ウリを栽培した。収益性がないことと、鳥獣害（ハクビシン、サル、クマ、タヌキ、カラス）がひどいことから、栽培が困難になった。中山間補助事業により「早田ウリ保存会」（2013年当時5名）が結成され、道の駅「しゃりん」の隣の共同のハウスで早田ウリを出荷生産するようになった。

栽培方法と収穫時期：4月17日の祭りまでに播種しないと生育が遅れるといわれている。親づるをのばし、親からのびる各子づるの基部側から出た孫づるの基部につく第1両性花を着果させ、孫づるは葉を3枚付けて止める（猪狩1990）。

連作や病気に弱い。葉が枯れ、白くなって枯死する。敷わらに稲わらは使わず、ヨシをつかった。コムギやオオムギもそうだが、ワラが中空で表面がツルツルしているものがよい。お盆前後で、果実がツルから自然に外れるようになったところが食べごろである。