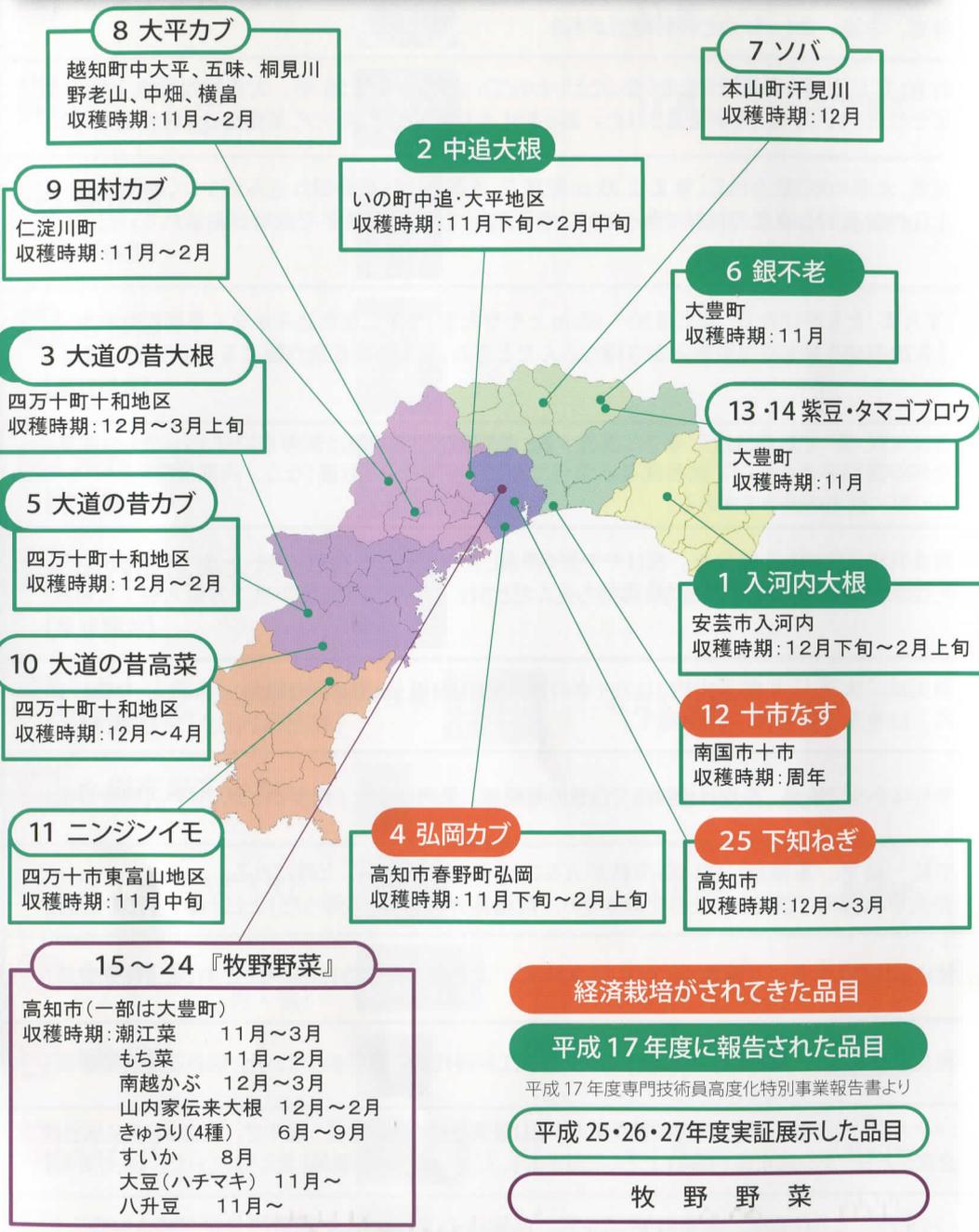


高知県の主な伝統作物(野菜等)の栽培状況



土佐の伝統作物

高知県では、古くから地域に根ざしたさまざまな農産物が栽培されてきましたが、収益性や食生活の変化などにより、生産量が減少したり、姿を消したものも多くあります。

県内においては、農産物の栽培体制を整え、地域のブランド野菜としての販売、加工品の原料として活用していくなど、特色ある地域資源としての活用や地域の活性化に向けた取組も進められています。

この土佐の伝統作物のパンフレットでは、「ある地域で、世代を越えて、栽培者によって種苗の保存が続けられ、特定の用途に供されてきた作物」として、「経済栽培がされてきた品目」「平成17年度に報告された品目」「平成25.26.27年度に実証展示した品目」のほか、『牧野野菜』など新たな取り組み事例を紹介しています。



最近の伝統作物の動き

◆ 大道の昔野菜の優良株選抜と採種技術の実証



様々な形の昔大根



優良株の選抜作業



採種用昔カブ

◆ インゲン豆 (タマゴブドウ 等の実証)



タマゴブドウの実証



◆ 『Team Makino』の取組



大豊町の空きハウスを活用した採種



Team-Makino
選抜・採取担当メンバー



集落営農組織との連携

◆ 田村蕪株式会社プロジェクトの取組



田村蕪を次世代に受け継ぐため、その流通・食習慣の定着・食育・生産工程管理・後継者育成などの様々な施策を実施するプロジェクトです。

《 蕪主優待事業 (H26～) 》

事業全体を資金的に支えていただく出資者を募り、その出資者には田村蕪の収穫時期に田村蕪を含む仁淀川町の特産品詰め合わせセットを蕪主優待としてお送りする事業です。「蕪主(かぶぬし)」には、蕪主の証である蕪券も発券しています。



『牧野野菜』とは、... 県立幡多農業高校の教諭だった故・竹田功さんは、牧野富太郎博士が会長を務める東京植物同好会に所属し、帰高の際、牧野博士から高知の伝統作物の調査を指示され、実践していました。県内各地から収集した野菜等には、既に失われたと考えられていた「潮江菜」をはじめ、キュウリ、ダイズ、インゲンなど50種類以上が確認されています。

種子を託された農家を中心に『Team Makino』を結成し、これらの伝統作物などを『牧野野菜』と名付け、復活に向けた活動が始まっています。

土佐の伝統作物 事例

品目	目	時期	地域	特徴	
1	入河内大根		12月下旬～2月上旬	安芸市入河内	首の部分の皮が赤紫色で、通常4～5kg、大きいものでは10kgを超える。きめが細かく辛みが少ない。首の赤い部分は梨のように甘い。また、スが入りにくく、煮くずれしにくいいため、煮物に最適である。
2	中追大根		11月下旬～2月中旬	いの町中追・大平	首の部分の皮が赤色で、甘く独特の香りがある。苦みやくせはなく、生でそのまま食べることができる。酢大根、漬け物のほか、煮ても柔らかく、煮汁の味がよくしみこむ。
3	大道の昔大根		12月～3月上旬	四万十町十和地区	上部表面が赤色～赤紫色、内部は白色。通常2kg、大きいものは3.5kg程度。しっかりした肉質で、トウ立ちは遅い。酢物・煮物に適する。
4	弘岡カブ		11月下旬～2月上旬	高知市春野町弘岡	色が白く、きめ細やかな肉質が特徴。普通のカブより大きく、子どもの頭ほどの大きさになる。霜が降りて甘みの増す12月から2月にかけておいしい。煮くずれしないために煮物に使われるほか、漬物、酢カブ、寿司にも使われている。
5	大道の昔カブ		12月～2月	四万十町十和地区	上部表面が赤色～赤紫色、内部は白色。通常1～1.5kg、大きいものは2.2kg程度。肉質は軟らかく、香りがよい。酢物・煮物に適する。
6	銀不老		11月	大豊町	黒大豆の旨みと金時豆の甘味を併せ持つやさしい風味。銀不老寿司（五目寿司）、なべもち（おはぎ）など、若菜は五目ご飯、まぜ飯などにするとたいへん美味である。
7	在来ソバ		12月	本山町汗見川	本山町の山間部で栽培されてきた在来品種。小粒でソバ本来の粘りや味・香りが強いのが特徴。
8	大平カブ		11月～2月	越知町 中大平、五味、 桐見川、野老山、 中畑、横島	表面（地上部）は鮮やかな赤紫色、内部は白く肉質は柔らか。煮物、サラダ、酢漬、味噌汁の具などに利用されている。以前は歳越しの料理「かぶと鯨の煮物」に欠かせない野菜であった。
9	田村カブ		11月～2月	仁淀川町	表面（地上部）は鮮やかな赤紫色、根元の形状は扁平～やや扁平。大きいもので2kgにもなる。内部は白く肉質は柔らか、独特の香りがあり、甘くてジューシー。煮物、サラダ、酢漬、味噌汁の具などに利用されている。
10	大道の昔高菜		12月～4月	四万十町十和地区	葉の中央をはしる中肋は細い。最大葉長35cm、最大葉幅25cm、葉重30g程度。適度な辛みがあり、順次かき取って春まで利用できる。漬物・炒め物・白和え等用途は広い。
11	ニンジンイモ		11月中旬	県内全域 (県西部)	ほしいものごとを「ひがしやま（干菓子山）」と呼び、県西部を中心に広く作られてきた。原材料となるサツマイモは、肉色がオレンジ色の「ニンジンイモ」と呼ばれ、生イモで販売されることは少なく、ひがしやまの原材料として利用される事が多い。
12	十市なす		周年	南国市十市、 四万十市、津野町、 梶原町	一口サイズの大きさと収穫される小ナスの仲間。果実の大きさは25～30gで、小さく締まった光沢が特徴である。ハウス栽培と雨よけ及び露地栽培で周年出荷されている。天ぷら、浅漬、塩もみ、煮物に適している。

品目	時期	地域	特徴
13 インゲン豆 (紫豆)	11月	大豊町	ほくほくした味で熱を加えると紫色から茶色に変色する。 煮豆、羊羹、蒸しパンなどの料理法がある。
14 インゲン豆 (タマゴブドウ)	11月	大豊町	約60年以上前から栽培されなくなったといわれていたが、平成26年、大豊町西峰の1軒の農家で栽培されていることが発見された。あっさりした味で、煮豆、スープ、羊羹などの料理法がある。
15 潮江菜	11月～3月	高知市	京菜、水菜の原種とされる。草丈は30cm程度で、水菜と比べ葉の切れ込みが少なく葉柄が太い。土佐の伝統的な雑煮の具材であったが、潮江地区では昭和33年で栽培が途切れていた。 【牧野野菜】
16 もち菜	11月～2月	高知市	「正月菜」とも呼ばれる。草丈は30～60cmとやや大型で、葉に切れ込みがなく葉柄はやや太い。土佐山内家が愛知県尾張地方から持ち込んだとされ、愛知県の伝統作物にも「もち菜」がある。 【牧野野菜】
17 南越かぶ	12月～3月	高知市	葉は「びわ葉」で鋸歯は浅く、寒さに遭遇すると濃紫色になる。根は倒卵形で径15～20cm程度。全体が淡い赤色を帯び、抽根部は赤紫色で寒さに遭遇すると極濃くなる。内部は白色。 いの町に同名の赤カブがある。 【牧野野菜】
18 山内家伝来大根	12月～2月	高知市	葉は羽状に欠刻し、黄緑色。根はやや短く湾曲した先流れで、白色。 土佐山内家が愛知県尾張地方から持ち込んだとされ、愛知県の伝統作物「方領大根」に似る。 【牧野野菜】
19 キュウリ (大正在来) (佐川在来) (大豊在来) (山内家伝来)	6月～9月	—	果実は、「大正」「大豊」「山内」は白イボの短太形、「佐川」は黒イボの短形。「大正」「大豊」「山内」は晩生で、「佐川」は中晩生。 【牧野野菜】
20 土佐在来すいか	8月	—	果形は小玉で俵型。果皮は淡緑色で白色の縞模様。果肉は赤色。肉質がしまり、甘い。【牧野野菜】
21 ダイズ (ハチマキ)	11月～	高知市	中粒・扁平。茶褐色に白い筋模様が入ることから「ハチマキ」と呼ばれる。 香美市物部町で採取したとの記録があり、「陰陽師が京より持ち帰った」と伝わる。【牧野野菜】
22 土佐在来インゲン (白・紫)	11月～	高知市	種皮は白色と紫色の2種類あり、どちらも短卵形。大豊町の豊楽寺に伝わったとされる。【牧野野菜】
23 朝鮮豆	11月～	高知市	種皮は濃紫色で、長卵形。花は濃いピンク色。江戸時代から栽培されていたと伝わる。【牧野野菜】
24 八升豆	11月～	高知市	「ムクナ豆」の一種。草勢は旺盛で繁茂する。花は濃紫色で総状。大粒・扁平で、種皮は白地に灰色の斑紋がある。土佐清水市で採取したとの記録があり、江戸時代末期に絶滅したとされていた。【牧野野菜】
25 下知ねぎ	12月～3月	高知市	「九条系」とされるが、伝来時期は不明。高知市の下知地区や弥衛門地区で盛んに作られたが、宅地化等により衰退。冬葱(2系統)と夏葱があるとされる。 冬葱の葉は濃緑色でやや太い。歯触りは柔らかく、甘みがある。夏葱は未確認。