

神奈川県県央地域と相模原市緑区における地方品種の利用と実態

玉木陸斗

東京農業大学大学院農学研究科

Utilization and Actual Situation of Local Varieties in the Central Area of Kanagawa Prefecture and
Midori Ward, Sagami-hara City

Rikuto TAMAKI

Graduate School of Agricultural Science, Tokyo University of Agriculture

はじめに

神奈川県は関東平野の南西部に位置し、北は首都東京都に接し、東は東京湾、南は相模湾にそれぞれ面し、西は山梨、静岡の両県に隣接している。西部は山地、中央は平野と台地、東部は丘陵と沿岸部の三つに分けられ、山岳は箱根と丹沢山系の標高 1,500m 級の山が連なり、県の中央部には、相模川は、本県の重要な水資源として利用されている。

2020 年農林業センサス神奈川県結果によれば、県全体で水稲作付は 3229 経営体 183,093a、陸稲作付は 29 経営体 654a、小麦作付は 84 経営体 1,683a、二条大麦作付は 2 経営体 21a、六条大麦作付は 6 経営体 86a、裸麦作付は 5 経営体 79a、そば作付は 19 経営体 423a その他雑穀作付 11 経営体 196a になっている。一方で、令和 2 年度(概算値)の食料自給率(カロリーベース)では、神奈川県 2%、全国では 37%となり依然と低い状況が続いている。

筆者は、大学に入学したころから、集落の皆さんの手伝いをしながら、様々な昔の話聞く機会が多くあり、農家さんの紹介で様々な地域の方々と交流する機会が増え幅広い情報を得た。

1955 (昭和 30) 年以降の高度経済成長期を境にして、加工食品や肉製品への依存度が高くなり、食の多様化が起き食料自給率も下がってきた。

その中で、地方品種や伝統食がどのよう

にして変遷してきたのかを明らかにすることを目的とし、これまでお世話になった関係者に聞き取り調査を実施して、忘れ去られそうな雑穀や昔の暮らしをまとめようと決意した。

現地調査は、厚木市内においては、2016 年 4 月から徐々に行い、伊勢原市は 2020 年 10 月、相模原市緑区(旧藤野町佐野川)は 2021 年 3 月に実施した。

フィールド調査は、自転車、自動車及び徒歩によって移動した。調査地は、厚木市(船子地区、棚沢地区、恩名地区、上愛甲地区、愛名地区)、伊勢原市栗窪地区、相模原市緑区で地元精通している方や各地区の農家の皆さんに、協力を得て聞き取り調査を実施した。聞き取り調査の際に、貴重な地方在来品種の種子や種芋を分譲していただき、持ち帰り保存を実施している。

厚木市の事例

①船子地区

地元農家の紹介で知り合った農業に精通する A さん(男性 取材当時 80 歳)に 2019 年 10 月 1 日に昔の暮らしについて聞き取りを実施。当地区は、市域の南部よりに位置する村域は、長谷丘陵南端と玉川・恩曾川沿いの沖積地にある(船子八幡神社 2016)。過去に栽培されていた作物については、アワ(モチ・ウルチ)、オカボ、水稲、オオムギ、コムギ、タバコ、チャ、コンニャク、ダイズ、ゴマであった。農地利用は、ア

ワ 1 反、オカボ 3 反、田圃 8~9 反であった。

アワ栽培は、昭和の初めごろまで盛んにおこなわれていた。草丈は 1m20cm ほどで 8 月ごろに刈り取りをしていた。地際から鎌で刈り取り、束ねて地干しを行っていた。穂はおおよそ 30cm で、倒伏して泥が付いた穂は刈り取らない。乾燥後、籾を敷き足踏み脱穀機やクルリ棒（唐棹）にて脱穀し、石臼にて精白し、箕で選別した。

水稻は、昭和の初めごろは、シンセイ（多収であった品種）、農林 8 号（草丈が低く、おいしい品種）、農林 29 号（短い品種）、瑞豊（草丈が高くお飾り用の品種）であった、昭和の終わりから、アキニシキ、トヨニシキ、日本晴、キヌヒカリ、さとじまん、はるみと変遷していた。

二毛作ため、5 月にオオムギを収穫、6 月にコムギを収穫後の田を、チョウセンウシという牛を使い耕し、水を入れた田圃ではチョウセンウシでは効率が悪かったために、赤い馬で代掻きなどを行っていた。天水のみでの栽培のために、苗代に種もみを播き、6 月終わりから 7 月にかけて田植えを行っていたが、苗が伸びすぎると田植えの効率や定植後の活着が悪いために、葉を切り植えていた。1 反当たりの栽植本数は、手植えの場合 1 万 3 千株だった。

アワの利用は、アワメシとアワモチであり、アワ飯は、普段から食べておりコメ 3：アワ 7 で炊いていた。ムギ飯も同じ割合で食していた。アワモチは正月の食事であり、ついたアワモチを食べていた。割合はアワ 7：モチ米 3 になり、木臼で搗いていた。

ダイズは、みそやしょうゆを作る原料として、コンニャクは自家用であった。ナタネは、油用としての栽培でしぼり屋さんが絞っていた。A さんから米俵作成を教してもらうことになり、地域の俵づくりをしたことない人たちと一緒に、俵作成教室を実

施した。

今回は、お飾り用の品種を栽培していなかったために、モチ米の藁を使用した。刈り取り、藁立てによって乾燥させた藁 5 束ほどを一つのまとまりとする。一つの束にする場合の結束は、5 本から 6 本の稲わらを 2 組準備し、穂先を併せて束ねて準備をする。竹製のワラスグリにかけ、ハカマを取る。菰編み台で、稲わらを 3 から 4 本の束互い違いに菰編みをして、棧俵を 2 つ作り組み合わせて、米俵の形になってくる。

（図 1）

東京農業大学厚木農場（現同大学厚木キャンパス）では、かつて、畑作物の実習作物としてアワの栽培があった。1986 年アワ作付け面積は 4.3a で収量は 110 kg。1987 年のアワ作付け面積は、3.5a で収量は 16 kg であった。

② 棚沢地区

地元の農家宅にて、B さん（女性 70 代後半）から昔の暮らしについて聞き取りを実施した。

かつて栽培していた農作物は、1955（昭和 30）年ごろまで、アワと少量キビの栽培があった。この地区は、水田はあまりなくオカボ栽培が主であった。自家用程度のコムギ栽培もあった。

アワ栽培は、苗代に種子を撒き、本葉が 4 枚ほど展開したら、本畑に 5cm 間隔で植え付け、9 月頃には収穫する。収穫方法は、止め葉を残して穂刈りを行い、止め葉で束ね風通しのよい軒下に干し、乾燥後は子供たちが籾の上に広げたアワを足で踏んで脱穀。手箕で殻を飛ばし、石臼で精白をしていた。収穫後の地上部や柄は、燃やして灰にしてカンショを保存する穴に交互に入れていくことで、冬越が可能となる。アワの利用は、メシとモチであった。

アワメシはコメ一升に対してアワ（モチカウルチ）三合を入れて炊く。アワモチは

正月に搗いて食べるハレの日の食事である。作り方はアワとコメは別に蒸して、蒸かし終えて木臼で搗く、丸めたのち雑煮にして

食べた。麦ごはんも食べることもあった。また、生産したコムギは、製粉所にもっていき挽いてもらいうどんにして食べた。



図1. 藁俵づくり工程（2020年11月23日）④～⑥の写真は田村健二氏より

④恩名地区

2016年から交流があるCさん（女性70代）から味噌仕込みや畑仕事を一緒にしながら、数々の昔の暮らしなどを聞き取った。完全無添加で、昔ながらの手づくりを特徴としてい

ます。大豆は「かながわブランド品」に登録されている津久井在来大豆を使用しており、鉄釜でじっくり煮ることで津久井在来大豆本来の味を引き出す。糀は自家生産米を使って作る。1～2年ほど寝かせて完成する。（図2）



図2. 在来ダイズを使った味噌みその6次産業化の事例

栽培している在来品種を教えてもらった。サトイモは、かつて神奈川県のおすすめ品種であったマルコ 21、在来サトイモ、セレベス、南足柄在来のサトイモの 4 系統をしっかりと分けて栽培していた。マルコ 21 は、石川早生や土垂よりも神奈川県で普及した黒軸系品種で子芋と孫芋が丸く収量が多く、粘りが強い。じこ在来サトイモは、親芋から子芋や孫芋が取れやすく収量は低い。セレベスは、親芋まで食べれる品種であり、子芋も在来サトイモに比べて大きくてねっとりしている。

南足柄在来サトイモについては、知り合いの農家から分けてもらった品種で、子芋が大きい収量は低い。黒軸系のサトイモは、ズイキを干して‘芋がら’を作り保存し、水に戻して煮て食べる。

ひょっこり芋という食べ方があり、それは子芋を蒸かしてみそなどをつけて食べる料理で、おこじゅう（小昼飯・小中飯）に食べた。

栽培中の花材用やお盆の迎え火用にムギ‘アサカゼ’を分譲していただいた。生産したコムギは、製粉所にもっていき挽いてもらいうどんを作った。南足柄の農家から在来のトウガラシの分譲を受けて栽培していた。2 系統あり黄タイプと赤タイプがある。

③赤羽根地区

筆者が、研究増殖用で農地を借りて雑穀や豆類の栽培をしているのを、知っている周りの農家さんに共同作業時の休憩など会話するときに、(60代から70代 男性 8名)聞き取りを実施。昔の食事などについて知っているDさん(女性 70代)や試験用圃場の地主様のUさん(取材当時 70代 男性)にもお話を伺った。

集落の近くを流れる恩曾川(準用河川)が昔は、氾濫を繰り返していたという。そのために、地力が高かったのではないかと

話す。

雑穀栽培は、過去にアワ栽培をしていたという記憶はあるのみで、正月にアワモチを食べる風習があった。

1945(昭和 20)年頃に暗渠排水工事を共同で行った。当時は、スギの葉や竹を入れていた。暗渠排水ができるまでは、ドブツタと呼ばれる湿田があった。稲刈りには、竹などを切って筏を作り、畦に干していたという。

役畜として畑の耕耘や荷物を運搬用として集落で 1 匹の馬を養っていた。

暗渠工事が終わると、水田の排水性が改善されて、二毛作をしていた。そのころには、エンジン式の耕耘機が導入されていた。当時のコムギは‘アサカゼ’と‘農林 61 号’、‘カシマムギ’の栽培を行っていて、刈り取り後に田植えをしていた。麦わらは、お盆の迎え火に使用する。

農大厚木キャンパスが位置しているのは、船子地区になるが敷地が広大に及ぶために、一部は赤羽根地区となる。かつては棚田があり、天水のみでの水稻栽培を行っていたが、干ばつが起きると収穫ができないうちに、乾燥に強いホウキモロコシの栽培を行っていた。厚木市飯山から簿職人が買い付けに来ていた。ラッカセイも栽培していて、収穫後は 2~4 株を縛って、架掛けする。その後叩いて脱莢する。近くのラッカセイ屋さんへ卸していた。トーマメ(ソラマメ)は冬季に水田で栽培し、春に緑肥として鋤き込みしていた。

⑤上愛甲地区

2018 年春ごろに、集落でムギを栽培している D さん(男性 80 代)から聞き取りを行った。1960(昭和 35)年ごろまでは、愛甲ニンジン栽培が盛んな地域であった。愛甲ニンジンとは国分鮮紅大長であり、多収型の大長にんじんである。根長は約 50cm を超え、根色は鮮紅色で着色が良く、食味も良

好。昔は大量生産され貴重な野菜として重宝されていたが、兼業農家が増え、家庭の消費ニーズや生産性の面から作付面積が次第に減少していった。という。かつては、アワやオカボの栽培もあり、アワ飯、ムギ飯を食べていた。

⑥愛名地区

2022年12月にEさん(女性80代)から昔の暮らしと農業について聞き取り調査を実施した。当地は山あいであり水田は少なく、山を開墾して畑を作っていた。開墾した畑でかつて栽培していたのは、ムギ、アワ、ヒエ、コムギ、サトイモ、ナタネ、ホウキモロコシ、十六ササゲ、トーマメ(ソラマメ)であった。

正月のモチに、アワモチを食べた。冷めると固くなり、食べにくい。雑煮は、ダイコン、ニンジン、サトイモ、菜っ葉を入れて食べる。

日常食としては、アワ飯やヒエ飯、イモご飯であった。アワ飯はコメの割合が多く黄色いご飯で、ヒエ飯もまれに食べていた。

ホウキモロコシは、厚木市飯山に工房がある箒職人が買い付けに来ていた。

ムギは、脱穀後知り合いの精米所にもっていき挽いて、ぶっこみ(うどん)にして食べていた。

サトイモは、八ツ頭と一般的なサトイモを栽培していて、煮しめにして食べた。芋がらは、八ツ頭の葉柄を干していた。

サツマイモは、おやつや主食となっていた。調理法としては、蒸かしや焼き又は、乾燥芋があった。作り方は手回し式のスライサーでスライスして乾燥後、石臼で挽いて粉にして、サツマダンゴにして食べていた。出来立てが、歯ごたえがあり美味しいが、冷めるとパサつきやすく食べにくい。家畜のえさとしての利用もあった。

トーマメは焼いて食べ、十六ササゲは和え物にして食べていた。折り目には、ササ

ゲを使った赤飯を炊いて食べていた。まれに、簡単に調理できる、小豆飯を食べていた。油用にナタネを栽培していて、近くの油屋さんにおいて絞ってもらっていた。

伊勢原市栗窪

大学関係者の協力を得てFさん(男性取材当時91歳)から昔の暮らしと農業について2020年9月9日に聞き取りを実施。

当地区は、伊勢原市の民俗成瀬地区の報告によると、台地や丘陵地にあたり、畑作が中心だった。昭和初期の栗窪の全耕地面積は280反(約27.7ha)その内、水田91反(約9ha)、畑地198反(約18.7ha)であった。

かつて栽培していた作物は、アワ(モチ・ウルチ)、オオムギ、ダイズ、オカボ、水稻、キビ、コウリヤン、ナタネ、エゴマであった。

アワ栽培は、5月ごろに種子を播いて、8月に収穫をしていたが、収量は少なかった。穂刈で刈り取り、筵などの上で干し、クルリ棒で脱穀し、近くの精米所にもっていき精白していた。

キビ栽培は、アワより背が低く、粒が大きかったという。アワよりはモチモチしていないということからウルチである。

オカボは、4月下旬から5月上旬に蒔いていた。1960(昭和35)年ごろにモチのオ



図 3. 黒軸系サトイモ 写真: 諏訪泰永

カボが入ってきた。

サトイモ（黒軸）とショウガは、以前は地域の祭りにも出していたが、現在は自家用で栽培をしている。（図3）収穫後は、室に入れて貯蔵をしている。

毎年2月から3月にかけて落ち葉を集めてきて、踏み込みを重ねて堆肥を作っていた。田の準備は、1940（昭和15）年までは、人力で耕起していたが、チョウセンウシが導入されて、鋤を使って耕起ができた。1965（昭和45）年にテラーを購入して、エンジン式による耕起が始まった。

サトイモ（黒軸系）とショウガは分譲を受け、栽培して保存している。

相模原市緑区の事例

2021年3月に、佐野川地区で農業を営むHさん協力で、地区で長らく雑穀を栽培しているIさん（男性 90代）の紹介を受けて聞き取り調査を実施。

以前は、アワも栽培していたが種子が絶えてしまい、体力的にも大変なため、オカボとキビを小規模に栽培している。在来のキビもオカボも途絶えてしまい、他県から家族が購入した品種に数年前に変わってしまった。オカボは、5月ごろに種蒔きをして、9月ごろには収穫できるという。株元から刈り取りし、脱穀する。粃は、コンバイン袋に入れて保存する。

キビも5月ごろに播種して、9月ごろには収穫できるという。草丈は、オカボよりも高く、穂がずっしりしていて実が大きいと話す。オカボとキビを分譲いただいた。

（図4）

Iさんにキビの種子を分けてもらい栽培している、Jさん（男性 70代）にも聞き取りを追加で行った。

5月ごろに播種し、9月ごろに収穫でき、草丈は、1m20cm前後で、登熟期になると穂が重くなると倒れやすい。倒れないように

栽培するのがポイントだと話す。精白作業は、以前は集落に精米所があったが、近年では、隣町である上野原市まで行き、精白をお願いしている。キビは、モチやご飯に入れたりして食べるという。昨年収穫されたキビ種子の分譲を受けた。



図4. 来年用のオカボ種子保存の様子

文献から見る地方品種の変遷

①統計データからの品種変遷

水陸稲・麦類奨励品種特性表（1985）の奨励品種の改廃経過によると、神奈川県の場合は表1に示す。

②神奈川県全体での品種の変遷

神奈川県史各論編民俗（1977）によれば、稲の過程として、1935（昭和10）年代ごろまで作っていた品種は、市街各地域ともに、ウルチ性品種では、神力・新撰・須賀一本、銀坊主、黒穂、関取、愛国、改良錦、国富、伊勢辰、烏・赤坊主・一之宮・身延早稲などの名前がある。愛国は味が悪いが収量は多く、反2石8斗（2石が平均）とという。モチは羽二重、シラタマ、ヒメコ糯などがあった。それぞれには特徴があり、神力はコボレと言って脱粒する傾向があり、脱穀は楽だった。愛国は芒があつて粃は赤みがかっていた。イセジは、粃・藁とも赤味がかかり、芒があった。広川早稲は平塚の広川から貰ってきたもので、兵隊早稲とともにと

くに早くでき秋の収穫期の前に、飯米用に作った。改良錦は、収量は少ないが味のよい米がとれたといった具合で、こうした特性を念頭に入れて、作付け品種を決めたのである。

表 1. 水陸稲・麦類奨励品種（神奈川県）

	品種名	採用年	除外年	備考
水稲 ウルチ	愛国	1921	1940	
	農林6号	1940	1940	
	農林8号	1940	1967	
	農林23号	1944	1964	
	農林29号	1945	1969	
	農林32号	1950	1961	
	キヨスミ	1951	1961	
	農林17号	1959	1964	
	ギンマサリ	1959	1967	
	ヤマビコ	1959	1971	
	クサブエ	1961	1974	1975年以降 準奨励品種
	ササニシキ	1964	1971	
	イサリビ	1967	1971	
日本晴	1967	1971	1971年以降 準奨励品種	
ツクバニシキ	1971	1974		
水稲 モチ	コトブキモチ	1951	1963	
	ヒノヤマモチ	1971	1979	
陸稲 ウルチ	戦捷	1926	1956	
	農林24号	1951	1974	
	ハタサンゴク	1959	1969	
陸稲 モチ	農林1号	1926	1967	
	おわりはたもち	1955	1967	
	ハタフサモチ	1967	1974	
小麦	湘南	1936	1961	
	農林16号	1937	1956	
	農林50号	1944	1969	
	農林53号	1944	1969	
	農林26号	1944	1974	
	農林69号	1949	1956	
	フジミコムギ	1961	1967	

各品種の特性を加味して、各家庭では糯も含めて早稲・中稲・晩稲を織りまぜて、三、四種を作り、収穫時期が少しずつずれ、家の労力配分がうまくいくようにしたもの

である。と報告されている。

1935（昭和 10）年ごろまでは、水稲品種で、神力、関取、愛国などの主要品種が用いられていたことが分かるが、人々が作期の工夫をして、多様な品種を扱っていたということがうかがえる。

雑穀類については、モチ・ウルチの認識しかなく、栽培が衰退していたことが読み取れる。

③厚木市の品種変遷

厚木市の調査報告書と筆者厚木市の聞き取り調査から得られた水稲、陸稲、雑穀類についてまとめる。

厚木市文化財調査報告書 第 2 4 集 生業 1 によれば、水稲（大正から昭和初期）の品種は、貧乏早生、スズメシラズ、飯島の早生品種があり、交配、相模、改良錦、関取の中生品種、神力、足柄神力、神仙の晩生品種があった。陸稲は、明治後期には作付けがされていてウルチとモチゴメがあつて、ウルチは水稲に比べて粘りが少なく、オカボでは、モチが多く作られていた。

大麦は、明治以降になると外来種が作られるようになり、「星野日記」（厚木市教育委員会『星野日記』1982 所収）では、「ゴールデンメロン（中・早生米国種）・ケープバレー種（仏国種）・シュバリュー種（在来種より 10 日位晩生種とあるが、外国名は不詳）」などが記載されている。一方で在来種の記載は、「穂揃大麦、ミノゴロワセ、カンバラオクがあった。

小麦は、1889（明治 19）年の「星野日記」には、「毛バ・赤ボウズ・白毛」、明治 38 年には、「小麦（荻野種）妙法小麦、ハジキ出小麦」などが記載されている。

アワは、1735（享保 20）年の「中・下荻野村産物書物上」では、粟・もと白・善行寺・赤足・とうかくおよび餅粟・五十切・夜たかへ・六郎こ・ひめこ」のは 8 品種がつくられていた。大正から昭和初期にかけて

作られなくなりになった。品種名での区別はなくなり、モチアワのみの栽培であったとされている。

稗は、粟と同様に、「中・下荻野村産物書物上」では、「ゆかむれ・細から・でんちう・ふつね・にきりこ」などの品種が記載されている。

キビについては品種名については記載なく、昭和後期の調査にても詳しく聞き取りができていない。

モロコシキビも、昭和後期の調査でも聞き取りができなかったと報告されている。

筆者の調査では、水稻は前述したように昭和初期から現在に至る品種、オカボとアワは、モチ性かウルチ性かの識別のみであった。以前のような多様な地方在来品種群は、栽培の消滅とともに失われた。

④伊勢原市の品種の変遷

伊勢原市の民俗調査の報告によると 1935(昭和 10)年代までウルチ品種で、毛神力・神力・早生神力・イセジ・広川早生稲・兵隊早稲・愛国・改良錦・銀坊主・新撰などであった。モチ性品種では、羽二重糯、雑穀糯、ヒメコ糯、シラタマ、早稲糯、晩生糯。

オカブはモチ、アワはモチ・ウルチ、キビはモチのみであった。

一方で、粟窪地区ではアワ品種について書かれている。昭和初期にはモチアワが大半で 5 畝から一反程度作っていて、アオナという、いくら搗いても白くならない色黒いのがあったと報告されている。筆者の調査では、厚木市の調査同様にモチ・ウルチ性のみでの認識であった。

遺伝資源の保全と継承について

①収集した植物遺伝資源

本研究で収集した遺伝資源は、表 1 のとおりである。これらの植物遺伝資源は、厚木市内の借用複数の農地にて、栽培維持を

行ってきた。

リスク分散として、知り合いの農家にも畑の片隅で栽培をしてもらい維持している。サトイモなどについては、特産につながるように農家と協力している。

また、栄養繁殖体以外は、NARO-GB に預託をして、さらなる研究促進を図ることとする。阿部(2009)の報告によると、黒軸系のサトイモは、黒軸品種群として日本には、黒軸(徳島)、早生赤芽(静岡)、赤桿(岩手)、赤ずいき(石川)、水戸黒柄(茨城)がある報告がある。

本調査で収集した黒軸は珍しいものである。今後の研究が進むことが期待される。

表 2. 神奈川県西部で収集した植物リスト

収集 No.	学名	呼び名
18-12	<i>Triticum aestivum</i>	アサカゼ
18-3-24-1	<i>Colocasia esculenta</i>	在来
18-3-24-2	<i>Colocasia esculenta</i>	マルコ 21
18-3-24-3	<i>Colocasia esculenta</i>	セレベス
19-10-21-1	<i>Colocasia esculenta</i>	黒軸
19-11-5-1	<i>Capsicum annum</i>	足柄アカ
19-11-5-2	<i>Capsicum annum</i>	足柄 オレンジ
20-11-24	<i>Colocasia esculenta</i>	足柄在来
21-3-2-1	<i>Oryza sativa</i> L.	オカボ
21-3-2-2	<i>Panicum miliaceum</i> L.	キミ
21-3-2-3	<i>Panicum miliaceum</i> L.	キビ

②行政機関の取り組み

神奈川県農業技術研究センターの取り組みでは、食味が良く、収量性の高いサトイモ品種を目標に、県内から集めた品種‘みのかぶり’を親として選抜、育成した‘神農総研 1 号’で、平成 3 年 6 月に品種登録さ

れましたが、平成11年6月19日に権利消滅しました。

また、「津久井在来」は神奈川県津久井地域で作られてきた在来大豆で煮豆や味噌加工等、古くから郷土食の素材として地域に根ざして栽培されてきたものです。

1975（昭和50）年代には県の優良品種に選定されましたが、だんだん栽培する人が減り、「幻の大豆」といわれるようになってきました。近年、地産地消の取り組みや食文化への関心から再び注目されるようになり栽培が広がってきました。現在では、「津久井在来」標準系統の種子供給体制を整えている。

厚木市では、厚木市とJA厚木と農家が協力して、津久井在来大豆の栽培や原種生産を行っている。それにより、津久井在来大豆の煮豆をパウチで販売している。

水稻品種においては、1990年代はアキシキ、日本晴が奨励品種であったが、キヌヒカリが作出されたことにより、県全域に普及した。2005年に奨励品種に“さとじまん”が選ばれた。その後は新たな品種の導入はなかったが、JA全農 営農・技術センターが19年の歳月をかけて開発した“はるみ”が“キヌヒカリ”の後継品種として2015年に奨励品種として普及が始まった。それに



図5. 新たなブランド‘キヌア糀みそ’

伴い、“さとじまん”・“キヌヒカリ”の作付けが減り、“はるみ”への品種転換があった。2020年には、“さとじまん”の後継品種として富山県が育成した“てんこもり”を推奨品種とした。2022年から本格的な栽培がスタートした。

③地域と共同で商品開発

2016年より地域と共同で、新たな作物を取り入れて、新商品を開発した。大学と市民の共同事業として、キヌア栽培の取り組みは、2013年から始まっている。2016年から2年間、市民や大学、役場が一体となり、景観づくりと交流を図る目的として、植栽升でのキヌア栽培をスタートした。植栽升での栽培はうまくいかずに、圃場での栽培がうまくいき、系統分離をして約400系統ほどを圃場で管理をしていた。諸事情により、全系統栽培ができなくなり、種子をどのように扱うか悩んだ際に、味噌にすることになった。蒸かしたコメにキヌアを加えて、麴菌を振りかける。津久井在来大豆を使用して、‘キヌア糀みそ’を新たなブランドを作出した。（図5）

雑穀類の課題

2023年はインドの提唱により、国連が国際雑穀年と定めており、雑穀に対するニーズが高まると思う。雑穀類の栽培が広まり、農家が増えることにより新たな商品の開発にもつながる可能性を多く秘めているが、課題も山積している。普段の研究の中で、雑穀類栽培が衰退したとも思える問題に直面した。問題①鳥害がある。比較的雑穀類は栽培が容易にできる面もあるが、出穂期における鳥害が多い。解決するには、鳥よけネットの設置がある、大規模な面積になるととても労力がかかる。

問題②としては、無事に収穫ができたとしても収穫後の雑穀調整作業に問題がある。大規模で機械体系が整っている水稻系

家が多くなっている現代には、収穫作業は手作業という面があるのと、収穫後の精白が水稲用と共用で使えることが少ない。精白することができないという問題で、栽培しても躊躇することがある。しかし最近では雑穀用の網に交換して精白ができるようになってきている。

それらの機械体系を整えることができれば、栽培者が増えて消費者のニーズにこたえられると思う。

現在、木俣美樹男氏が雑穀街道を提唱している。その雑穀街道とは、雑穀栽培が根強く残っている、多摩川水系の丹波山村、小菅村から相模川水系の上野原市、相模原市緑区までをつなぐ道のことになる。これらの取り組みは、現在FAO世界農業遺産の登録への活動と一緒にやっている。

結論

本研究では、時代の流れとともに栽培が途絶えてきた雑穀と昔の暮らしにいて聞き取り調査を実施した。旧藤野町佐野川地区以外の地域では、農地転用に伴い、高速道路や物流倉庫などの施設ができ、都市化の波が押し寄せて、農業が衰退していると思う。

また、日本各地で言われているように高齢化と農業従事者の減少がある。また、都市部に近いということから施設野菜や露地野菜の生産が多くなっている。昔ながらの食文化も近代化の波を受けていることで、雑穀などの経営栽培にならない作物は、忘れ去られている。

今回の調査では行政が行った民俗調査のように、数多くの地域を調査できなかったが、民俗植物学という視点から聞き取り調査により、残存している地方品種を発見することができた。数多くの植物遺伝資源を保存していくには、官民一体となった取り組みが必要不可欠であると痛感した。

謝辞

本研究を行うにあたり、東京学芸大学木俣美樹男名誉教授、(有)加美屋 みそ工房 なずな新藤 悦子氏、赤羽根営農集団の皆様、石川 往洋 氏、石川 尚裕 氏、田村 健二 氏、諏訪 泰永 氏、宮本 透 氏、当時関東農政局 徳田 立栄氏などの多くの皆様にご協力頂きました。さらに、分譲いただいた作物の栽培用圃場を快く借用させていただきました故 内藤 雄司 様、平本 明子 氏、吉岡 貞朗 氏、またご協力いただきました、赤羽根営農集団の皆様にご心より感謝申し上げます。

引用文献

宗教法人船子八幡神社. 2016. 船子八幡神社一祭祀と歴史. pp4

東京農業大学農場. 1987. 東京農業大学農場運営報告. p28

厚木市教育委員会. 1997. 厚木市文化財調査報告書第 37 集 厚木の民俗 9 食生活 1. pp33-50, 74-81.

厚木市教育委員会. 1999. 厚木市文化財調査報告第 39 集 厚木の民俗 10 食生活 2

厚木市教育委員会. 1982. 厚木市文化財調査報告書第 25 集 厚木の民俗 2 生業. pp4-7, 36-77, 88-89.

神奈川県史 1981. 通史編 6 近代・現代 (2). pp56-83.

大崎久美子. 2014. 山梨県の中山間地におけるホームガーデンの自家採種栽培と在来品種の保存. 民族植物ノオト第 7 号:pp10-14.

日本の食生活全集神奈川編集委員会. 1992. 日本の食生活全集 14 聞き書き神奈川の食事. pp135-215.

農業協同組合新聞
<https://www.jacom.or.jp/kome/news/2015/03/150306-26658.php>

最終アクセス 2022 年 12 月 21 日

農研機構プレスリリース

特性表：7-220.

https://www.naro.go.jp/publicity_report/press/laboratory/nics/043540.html

最終アクセス 2022 年 12 月 21 日

神奈川県HP

<https://www.pref.kanagawa.jp/docs/cf7cnt/f450008/p581170.html>

最終アクセス 2022 年 12 月 21 日

神奈川県記者発表資料

<https://www.pref.kanagawa.jp/docs/f6k/prs/documents/r1514425.html>

最終アクセス 2022 年 12 月 21 日

神奈川県HP

<https://www.pref.kanagawa.jp/docs/x6z/tc50/nousen/nousen2020.html>

最終アクセス日 2022 年 12 月 21 日

雑穀街道

<http://www.milletimplic.net/milletsworld/millstr.html>

最終アクセス日 2022 年 12 月 21 日

JA あつぎ 食と農

<https://www.jaatsugi.or.jp/agri/specialty/daizu.html>

最終アクセス日 2022 年 12 月 21 日

阿部弘. 2009. 北上市在来サトイモ ‘二子いも’ のルーツに関する仮説. 岩手農研セ研報. 9: 77-90.

都道府県別の食料自給率. 農林水産省

https://www.maff.go.jp/j/zyukyu/zikyu_ritu/zikyu_10.html

最終アクセス日 2022 年 12 月 21 日

タウンニュース厚木、愛川、清川版

<https://www.townnews.co.jp/0404/2018/02/23/421113.html>

かながわなでしこ farmer

https://www.pref.kanagawa.jp/osirase/0520/nadeshikofarmers/member/member_29.html

html

最終アクセス日 2022 年 12 月 24 日

農業技術協会. 1972. 水陸稲・麦類奨励品種