

青森県在来作物研究会 県内在来作物一覧2022年1月版 今年度新たに確認された作物は黄色

	呼び名	特徴	来歴	栽培地
インゲン	みったぐなし	つるあり、さやに縞が出る。大きくなったもさやも豆もやわらかい。	今別町奥平部で昔から栽培されてきた。現在は一人。	今別
インゲン	ハンテマメ (半手豆か?)	本来半つる性だったが、栽培者の畑ではつる性になってしまうようだ。煮豆・おこわ用。	栽培者のお姉さんの嫁ぎ先である中里のおばあちゃんが栽培していたものを譲り受けた。	五所川原相内
インゲン	名称不詳	平さやのささげ。子実がえんじ色で白い模様が入る。	つがる市のおばあちゃんが昔から栽培しているものを譲り受けた。	つがる市
インゲン	名称不詳	手ありのささげ。種実とは白。	鰯ヶ沢出身の大正6年生まれの亡き祖母が栽培していたものを受け継いだ。	つがる市木造
インゲン	名称不詳	手なしのささげ。種実とは白。	鰯ヶ沢出身の大正6年生まれの亡き祖母が栽培していたものを受け継いだ。	つがる市木造
インゲン	名称不詳	手なしのささげ。種実とは白。丸に近い平さや	大正15年生まれの父より受け継ぐまんずなるより美味しい。さやごと油炒め	つがる市木造
エンドウ	ニンドマメ (二度豆)	グリーンピースとして利用。さやごと味噌で煮たり、豆ごはんにしたたり。	亡くなった祖母が昔から自家採種していた。一度交雑した可能性を感じたため、妹さんに譲渡していたものを再度入手。	つがる市木造
アズキ	浪岡本郷在来	ほくほくして、赤飯にはこれでないといけない。	栽培者の亡くなったお母さんが手伝いに行っていた近くのリンゴ園から。他にはもうない。	浪岡本郷
アズキ	ツノ小豆	さやがツノのように2本の黒小豆。お祝いでない命日などの不幸があった時赤くしたくない赤飯用に。	栽培者の家を建てた大工の奥さんが浪岡樽沢の「ばっちゃん」から譲り受けたもの。	浪岡
アズキ	鰯ヶ沢在来	大粒。	鰯ヶ沢出身の大正6年生まれの亡き祖母が栽培していたものを受け継いだ。	つがる市木造
ダイズ	みよ毛豆	一般的な毛豆より晩生でさやが大きく、さやに黒い色が入る。栗のような食感。	栽培者の母が弘前の新寺町で栽培していたものを譲り受けた。母がどこから入手したのかは今となっては不明。	青森
ダイズ	味噌煮豆	味噌にする際に蒸しただけで、他の大豆よりおいしい。	鰯ヶ沢出身の大正6年生まれの亡き祖母が栽培していたものを受け継いだ。	つがる市木造
ダイズ	毛豆	さやの茶色の毛が長く、大粒で甘み、うまみが濃厚。青豆でへそが黒い。津軽地方の各農家で自家採種されてきたため、さまざまな系統があると思われる。	もともと青森の在来は茶豆だったが、その後どこからか津軽地方に入ってきたらしいとのこと。	津軽地方
ダイズ	大鰐もやし	温泉水で栽培。菌触りが良い。	大鰐在来の小八豆。	大鰐
ダイズ	黒豆		70歳のおばあちゃんが嫁いできたときに持ってきた。	
キュウリ	糠塚キュウリ	ズングリムックリの楕円形で、皮がパリッとしていて、果肉はとても瑞々しい。後味の苦味がアクセント。キュウリの青臭さが無くキュウリ嫌いでも食べやすい。生食から炒め物など調理の幅が広い珍しいキュウリ。	江戸時代、参勤交代の際に持ち帰えられた種子を、当時藩の菜園のあった糠塚地区に植えたのが始まりではないかという。	八戸
キュウリ	昔キュウリ	他の昔キュウリはも「ふらもふら」しているが、このキュウリは菌触りが良く、瓜のあえものにしたら驚くほどうまい。	もう畑をやめた親戚から譲り受けた。この品種は自分しかやっていない。	七戸
キュウリ	昔キュウリ	苦みはない、刻んで酢のものが、冷やして味噌をつけて食べる。	野辺地の妹から譲り受けた。種は売られていない。	七戸(野辺地)
キュウリ	昔キュウリ	太みがあって、大きくなると色が薄くなる。普通のキュウリは漬け物用だが、この昔キュウリは刻んで「瓜和え物」用。しゃくしゃくしておいしい。	栽培者の旦那の孫婆ちゃんがずっと作っていた。栽培者が嫁いだ時点でもうなん10年にもなる。ずっと種どりにしている。	七戸
キュウリ	鰯ヶ沢地キュウリ	形状は太く短く、シベリア系在来種「在来種」の「糠塚きゅうり」や「大鰐在来 昔きゅうり」によく似ている。生食に向いた未熟果は直径15cm～20cm程、イボは黒く、硬い果皮、半白から緑色、成熟してくると黄色から褐色になり、直径20cm～30cm程に太く大きくなり、より皮は硬く、メロンのようにヒビが入る	栽培者の母が亡くなって一時途絶えたが、鰯ヶ沢の道の駅で販売されていた地きゅうりの生産者(鰯ヶ沢町小屋敷)を訪ね、種を譲ってもらうことができ、今も栽培を続けている	鰯ヶ沢

青森県在来作物研究会 県内在来作物一覧2022年1月版 今年度新たに確認された作物は黄色

	呼び名	特徴	来歴	栽培地
トウガラシ	清水森なんば	大ぶりで大長型。鷹の爪に比べ糖分が多く、ビタミンA・C・Eの含有率が高い。	津軽為信が京都から持ち帰り広められたと伝えられる。	弘前市
トウモロコシ	もちきみ	黄色と黒の粒が混じったもちとうもろこし。	青森市新町の眼科の先生が患者さんからいただいたものを、先生亡き後もお嫁さんが栽培を続けてきた。	青森市
ゴマ	鱒ヶ沢在来	普通種より粒が小さい。	栽培者の亡くなった祖母がその昔、実家のある鱒ヶ沢中村の知り合いのおばあちゃんから譲り受けたもの。一度採種できなかった年があったが、ブルーシートの中に数年前のものを発見してかろうじて種をつなぐことができた。	つがる市木造
ハトムギ	中里在来	穀実が大きく、成分的に全窒素と粗脂肪が高く、蛋白、脂肪型系統。風味も良い。	中里の在来品種。	中泊町福浦地区
そば	階上早生	寒さに強く実は大粒。夏そば、秋そばどちらの栽培型でも可能。	大正2年の大凶作でも相当の収量があった階上在来系統からの選抜。大正8年に階上早生と命名され奨励品種となる。	階上町
からむし		繊維を取って縄などにする。	木造の農家の畑の隅にまだ残っていた。キウイフルーツの棚がある場所のため、耕されることがなかったことがよかった。	つがる市木造
ニンジン	大根子ニンジン	秋田の山内ニンジン同様、札幌太ニンジン系と思われ根長30cmほどになる。	田舎館村大根子在来だが、現在は栽培者が途絶え、現在会員に種子を頒布して栽培者を増やしている。	田舎館
カボチャ	ひょうたんカボチャ	鶴首の西洋かぼちゃ。熟すと全体が丹色になる。保存性があり、粉質で甘みがある。	十和田で栽培されていた。	十和田
カボチャ	地カボチャ	日本カボチャ。菊形で熟すと褐色になる。	栽培者とその知人の2戸で栽培。曾おばあちゃんの時代から栽培している、お互いに種がなくなったら譲り受けていた。	木造
カボチャ	じとなし	大型の日本カボチャ。菊形。味噌で煮る。	鱒ヶ沢出身の大正6年生まれの亡き祖母が栽培していたものを受け継いだ。	つがる市木造
菜っ葉	雪割り菜	秋播き、春に雪が解けた頃に食べる。その時期野菜がないのでとても重宝する。小松菜よりもクセがない。	80代の木造永田のおばあちゃんが嫁にきたときにはもう食べていた。	つがる市木造
ネギ	南部太ネギ	やわらかくて、太く、甘みがある。	南部町の在来種を名久井農業高校の生徒が栽培して引き継いだ。	南部
ネギ	地ネギ	もともとは十和田のネギ。	十和田のネギを青森市の三内で栽培。	青森市
ネギ	地ネギ	分げつしてよく殖え、やわらかくいいネギ。昔はみんなこの地ネギを栽培していた	青森市馬屋尻で広く畑をやっていたオガ様(生きていればもう90歳以上)から分けてもらった。	青森市
キク	阿房宮	花色が黄色で花肉が厚くて甘く、苦みなく香り高く歯触りが良い。	南部藩主が持ち帰った説。天保年間に八戸の商人が鑑賞用として取り寄せた2品種の交配実生という説がある。	三戸地方中心
ジャガイモ	おこっぺ	熟期は晩生で収量多い。いもの皮色は黄白、形は扁卵。休眠長い。粉質でも粘質でもない。食味は淡泊。	明治38年に導入された「バーモント・ゴールド・コイン」。日本の品種名「三円薯」。	大間町奥戸
カブ	箆石	形は扁平。表皮は赤く、茎は緑。中身は全体に白く、中心から放射状に赤色が射す。	久栗坂地域の在来カブ。	青森市
カブ	筒井紅かぶ	ほぼ球形で、表皮も中身も赤い。茎も葉も赤みを帯びる。	筒井地域の在来カブ。	青森市
ニンニク	岩木在来	表皮に赤い色が入る。ニンニク特有の香りと味が強い。	旧岩木町の在来ニンニク。	弘前市
ニンニク	ホワイ特福地六片種	表皮白い。導入当時は病気に強いと言われた。	福地村苦米地(現南部町苦米地)で「苦米地にんにく」と呼ばれていたもの。その後「福地ホワイ特」と名付けられ、1963年青森県奨励品種に。	県南地域
ナガイモ	ガンクミジカ	首が短く肉付の良い。丸尻で短め色白、粘り強く、肉質やわらかい、アクがない。	県南の在来。	