

消滅危機の「在来品種」



うねの間に水を流して栽培される野口菜（だいや体験館提供）

農研機構

特徴や栽培法など紹介

農業・食品産業技術総合研究機構（農研機構、茨城県つくば市）がこのほどオンラインで公開を始めた、伝統野菜などを紹介する「在来品種データベース」に、本県から日光市日光地域の野口菜と細尾菜、同市足尾地域の唐風呂大根の3品種が掲載された。いずれも栽培農家の減少で消滅の危機にひんしているといい、野口菜の保存に取り組み日光だいや川公園だいや体験館の罫山郎さん（58）は「地元の大切な食材を知ってほしい」と期待している。

データベースは、農家や地域文化を研究する教育関係者に活用してもらうことを目的に、日本各地で伝統的に栽培されている野菜など280種の特徴や栽培方法などを紹介している。

江戸時代の日光東照宮の造営に際し、静岡県から来た職人が種子と栽培法をもたらしたといわれる。収穫は12〜3月で、冬場の貴重な野菜として栽培されてきた。同地区では冬場の保温のため、うねの間に男体山からの伏流水をかけ流して栽培する。水に触れることであくが取れ、味も良くなるとされる。

唐風呂大根は、標高650mの唐風呂地区で栽培さ

れ、表皮の淡い赤紫色が特徴。100年以上栽培されてきたと考えられるが、詳細は不明だ。水気が少なく歯応えもあるため、伝統料理「しもつかれ」などに適している。現在、栽培しているのは1軒だけとなつていく。細尾地区で栽培されてきた細尾菜は、寒風の「男体おろし」にさらされる地域で栽培されてきた。えぐみが少なく甘いのが特徴とされ、おひたしが伝統的な食べ方。明治時代にはあつたと伝えられている。

在来品種の多くは一般的に流通する野菜に押され、失われつつある。罫山さんに

よると、明治の大洪水や今市地震の影響などで地下水脈が変化し、伏流水が減つたことで野口菜生産を断念する農家もあったという。日光市は毎年1月、地元食材提供の取り組みとして話している。



219

小学校高学年向け
年組

設問

【1】伝統野菜などを紹介する「在来品種データベース」に、栃木県の三つの在来品種が掲載されています。

記事を読んで表にまとめましょう。

地域	在来品種名

【2】「在来品種」が消滅の危機にひんしている理由は何ですか。

※「危機にひんする」…非常にあぶない状態になる。大きな危機にさらされる

【3】野口菜は、どのような由来によって日光で栽培されることになったのでしょうか。

【4】日光市で行われている、地元食材提供の取り組みとは何でしょうか。

【5】「在来品種データベース」を調べてみて、自分が気になる地域の在来品種三つを書き出してみましょう。

生産地	作物名	品種名	現地での呼称