




作物名 おかひじき ブロック 置賜

名称 (品種・地域名等) おかひじき		栽培地域 南陽市、米沢市	
			
由来及び特性 江戸時代、庄内浜で取れた「おかひじき」の種子が、船で最上川を上り、船着場のあった砂塚村(現 南陽市)に植えられるようになったのが、置賜地方の栽培の始まりだと言われている。本来は海岸の砂地に自生するアカザ科の野草。各家庭の畑で栽培されるようになり、代表的な夏野菜として好んで食される。			
は種	2/上～10/上	定植	—
収穫			3/下～11/下
種子・種苗増殖法		種子増殖	
種子・種苗の入手方法		各種苗会社のカタログにあり、種苗店から購入可能	
利用方法		おひたし、和えもの、サラダ等	
生産組織		JA山形おきたま南陽おかひじき部会	
流通状況		JA、地元市場を通じて県内・東北・京浜市場へ。	
販売形態(購入できる場所等)		地元スーパー、JA山形おきたまの直売所・インターネット販売等	
現状レベル		A	
振興方向レベル		A	
振興方向		県外・全国での需要拡大	
担当部署		置賜総合支庁農業振興課 置賜総合支庁農業技術普及課	
備考		山形おきたま伝統野菜に認定	



作物名 なす ブロック 置賜

<p>名称 (品種・地域名等)</p> <p>うすかわまる 薄皮丸なす</p>	<p>栽培地域</p> <p>置賜一円</p>	
		
<p>由来及び特性</p> <p>南陽市の沖田与太郎氏が、新潟からの行商人を通じ種子を入手したのが由来といわれる。地域に出回った当初は「沖田なす」と呼ばれた。その後、「薄皮なす」、「薄皮丸なす」と表現が変化していった。小なすとして収穫され、皮が薄く、柔らかいため、一夜漬けに向く。</p>		
<p>は種</p> <p>3/上～</p>	<p>定植</p> <p>5/下</p>	<p>収穫</p> <p>6/下～9/下</p>
<p>種子・種苗増殖法</p> <p>種子増殖</p>		
<p>種子・種苗の入手方法</p> <p>置賜地域内外の各種苗店</p>		
<p>利用方法</p> <p>浅漬け等</p>		
<p>生産組織</p> <p>JA山形おきたま、米沢青果 等</p>		
<p>流通状況</p> <p>JA、地元市場の取扱量が約60t。加工業者や地元スーパーとの契約栽培や農産物直売など、置賜地域内の流通が多い。家庭菜園での作付け、自家消費も多い。</p>		
<p>販売形態(購入できる場所等)</p> <p>地元スーパー、JA山形おきたまの直売所・インターネット販売等</p>		
<p>現状レベル</p> <p>A</p>	<p>振興方向</p> <p>県外・全国での需要拡大</p>	
<p>振興方向レベル</p> <p>A</p>		
<p>担当部署</p> <p>置賜総合支庁農業振興課 置賜総合支庁農業技術普及課</p>	<p>備考</p> <p>山形おきたま伝統野菜に認定</p>	


作物名 もやし ブロック 置賜

名称 (品種・地域名等)	おのがわまめ 小野川豆もやし	栽培地域	米沢市小野川地区
			
由来及び特性			
<p>小野川温泉の温泉熱を利用して栽培されている。江戸時代始め頃から行われていると言われており、現在の豆もやし業組合は大正12年に組織された。普通のもやしと異なり胚軸が20cm程に生長する。また、胚の部分によって白目・赤目・黒目系に分かれ用途によって使い分けされる。白目系で5日、赤目系で7日(床温25～30℃)と養成期間が非常に短い。</p>			
は種	6/中～下	定植	—
収穫	11/上(もやし豆)、 11/下～3/下(もやし)		
種子・種苗増殖法	種子増殖		
種子・種苗の入手方法	不可		
利用方法	煮物		
生産組織	小野川豆もやし業組合		
流通状況	小野川温泉の土産物店、青果商への流通がほとんど。他に地元スーパーで少量が販売されている。		
販売形態(購入できる場所等)	岩瀬商店、地元の直売所・スーパー		
現状レベル	B	振興方向	地元・県内での流通促進
振興方向レベル	B		
担当部署	置賜総合支庁農業振興課 置賜総合支庁農業技術普及課	備考	山形おきたま伝統野菜に認定


作物名 うこぎ ブロック 置賜

名称 (品種・地域名等) うこぎ		栽培地域	米沢市
			
由来及び特性			
<p>米沢藩第9代藩主上杉鷹山公が、防犯と食用を兼ねた垣根として奨励したことから始まる。落葉低木で樹高は2m～7m。短枝を多くだし4～7mmの細い刺がある。</p>			
は種	—	定植	4～5月、10～11月
		収穫	5～9月(新梢)、 3～5月(新芽)
種子・種苗増殖法		休眠枝挿し、緑枝挿しによる挿し木繁殖	
種子・種苗の入手方法		米沢地方森林組合で販売	
利用方法		天ぷら、和え物(新梢、新芽)	
生産組織		なし	
流通状況		生産者による地元の旅館や料理店への直接販売が主体だが、JAや地元市場を通じた流通も少量ある。青果物としてウコギ菜が販売されているほか、茶葉等へ加工したのも販売されている。	
販売形態(購入できる場所等)		青果物:株式会社マインド 加工品:株式会社マインド、地元の直売所・土産物店等	
現状レベル	B	振興方向 地元・県内での流通促進	
振興方向レベル	B		
担当部署	置賜総合支庁農業振興課 置賜総合支庁農業技術普及課	備考	山形おきたま伝統野菜に認定

作物名 なす ブロック 置賜

名称 (品種・地域名等)	くぼた 窪田なす	栽培地域	米沢市窪田地区
			
<p>由来及び特性</p> <p>米沢市窪田の地名に由来。1600年に城代家老の色部長門守が、越後から導入したといわれる。その後優良系統を選抜。果実は巾着型でへた部より縦に果溝が浅く入り、花痕部が大きい。皮は堅め。</p>			
は種	3/中～下	定植	5/中～下
収穫			6/下～10/上
種子・種苗増殖法	種子増殖		
種子・種苗の入手方法	不可		
利用方法	漬物		
生産組織	なし		
流通状況	地元加工業者との契約栽培のみで青果の流通はほとんどない。		
販売形態(購入できる場所等)	加工品: 地元加工業者、観光地の売店、インターネット販売等		
現状レベル	B	振興方向	地元・県内での流通促進
振興方向レベル	B		
担当部署	置賜総合支庁農業振興課 置賜総合支庁農業技術普及課	備考	山形おきたま伝統野菜に認定


作物名 かぶ ブロック 置賜

名称 (品種・地域名等)	とよま 遠山かぶ	栽培地域	米沢市上長井地区
			
由来及び特性			
栽培地の米沢市遠山の地名に由来する。17世紀に越後から導入。鷹山公(1800年頃)が産業振興の一つとして振興。欧州系のかぶで根は青首でやや円錐形をしている。肉質が堅く繊維質で甘みあり。根径は8~9cm。			
は種	8/下~9/上	定植	—
収穫	10/下~11/上		
種子・種苗増殖法	種子増殖		
種子・種苗の入手方法	不可		
利用方法	漬物、かぶ汁等		
生産組織	米沢市上長井雪菜生産組合		
流通状況	上長井雪菜生産組合員が生産し、青果物はJAを通じて地元生協等へ、加工品は地元加工業者、観光地の売店等へ販売されている。		
販売形態(購入できる場所等)	青果物: 地元生協等 加工品: 地元加工業者、観光地の売店等		
現状レベル	B	振興方向	地元・県内での流通促進
振興方向レベル	B		
担当部署	置賜総合支庁農業振興課 置賜総合支庁農業技術普及課	備考	山形おきたま伝統野菜に認定

作物名 うり ブロック 置賜

名称 (品種・地域名等)	こうずく 高豆蔻うり	栽培地域	川西町高豆蔻地区
			
由来及び特性			
<p>栽培地の川西町高豆蔻地区が名前の由来。少なくとも戦前から栽培されているが、詳細は不明。果形は俵形で長さ15～25cm程度、身が厚く肉質のしまりが良いので漬物に向く。</p>			
は種	4/中～下	定植	5/下～6/上
収穫			6/下～7/下
種子・種苗増殖法	種子増殖		
種子・種苗の入手方法	不可		
利用方法	漬物		
生産組織	なし		
流通状況	個人・地元加工業者等で加工した粕漬けが地元直売所で12月から販売されている。青果の出荷はない。		
販売形態(購入できる場所等)	かわにし森のマルシェ		
現状レベル	B	振興方向	種子の保存
振興方向レベル	C		
担当部署	置賜総合支庁農業振興課 置賜総合支庁農業技術普及課	備考	山形おきたま伝統野菜に認定

作物名 ふき ブロック 置賜

名称 (品種・地域名等)	なつがり 夏刈ふき	栽培地域	高畠町夏刈地区
			
由来及び特性			
昭和初期に夏刈地区から隣接地である川西町吉田地区に嫁いだ人が、里帰りする時に株を分けてもらい、実家の畑に植えたのが始まりとされている。ハウス栽培は昭和50年代から始まった。			
は種	—	定植	—
収穫	4/下～5/中		
種子・種苗増殖法	栄養繁殖		
種子・種苗の入手方法	不可		
利用方法	煮物、粕漬、酢漬等		
生産組織	なし		
流通状況	地元市場に出荷され、地元での消費がほぼ全量である。		
販売形態(購入できる場所等)	地元スーパー等		
現状レベル	B	振興方向	地元・県内での流通促進
振興方向レベル	B		
担当部署	置賜総合支庁農業振興課 置賜総合支庁農業技術普及課		備考 山形おきたま伝統野菜に認定

作物名 あさつき ブロック 置賜

名称 (品種・地域名等)	おのがわ 小野川あさつき	栽培地域	米沢市小野川地区
			
<p>由来及び特性</p> <p>冬季に小野川温泉の湯を利用して栽培される野生のあさつきである。年末、積雪1mほどのあさつきの畑に温泉のお湯を引き入れることで雪を融かし、新芽を生長させて収穫される。根を付けた状態で出荷販売され、辛味が少なく茹で上がりシャキシャキしている。</p>			
は種	—	定植	8/下
		収穫	1/上～3/中
種子・種苗増殖法	球根増殖		
種子・種苗の入手方法	入手不可		
利用方法	おひたし、和え物、天ぷら等		
生産組織	なし		
流通状況	小野川温泉の青果商、土産物店等で極少量が流通する。		
販売形態(購入できる場所等)	岩瀬商店		
現状レベル	B	振興方向	種子の保存
振興方向レベル	C		
担当部署	置賜総合支庁農業振興課 置賜総合支庁農業技術普及課	備考	山形おきたま伝統野菜に認定

作物名 ライマメ ブロック 置賜

名称 (品種・地域名等)	おかめささぎ	栽培地域	置賜地域一円
			
<p>由来及び特性</p> <p>江戸時代末期に渡来し、明治初期に各地で導入が進んだライマメの一種。ライマメは全国的には栽培がほとんど絶えたが山形県内ではいくつか残されており、置賜地域では「おかめささぎ」として現在も栽培されている。郷土料理の材料としても用いられる。</p>			
は種	5/上～中	定植	5/下
収穫			8/下
種子・種苗増殖法	種子増殖		
種子・種苗の入手方法	種子の流通は不明だが、豆として販売される		
利用方法	煮豆、餡		
生産組織	なし		
流通状況	地元の青果商、直売所、スーパー等で販売されている。		
販売形態(購入できる場所等)	八百勘本店		
現状レベル	B	振興方向	種子の保存
振興方向レベル	C		
担当部署	置賜総合支庁農業振興課 置賜総合支庁農業技術普及課	備考	山形おきたま伝統野菜に認定

作物名 たかな ブロック 置賜

名称 (品種・地域名等)	つくも ^{たかな} 高菜	栽培地域	高畠町
			
<p>由来及び特性</p> <p>栽培されていた地名が、「つくも(九十九→筑茂→津久茂)」であることに由来している。詳しい経過は不明だが、かなり古くから栽培されていた。辛味が強いのが特徴であるため、好みが分かれたことから、昭和50年頃に食べやすい山形青菜が出回るようになり、生産量が減少した。生産者の高齢化が進み一時は消滅寸前であったが、その後、加工業者が着目し、契約栽培を進める動きが見られた。山形青菜よりも草丈が長く、葉や中肋が全体的に細身。中肋の断面が三角形をしている。色は底深い緑色。</p>			
は種	9/上	定植	—
収穫			10/下~11上
種子・種苗増殖法	種子増殖		
種子・種苗の入手方法	不可		
利用方法	漬物		
生産組織	なし		
流通状況	種子を保存しているのみ。		
販売形態(購入できる場所等)	なし		
現状レベル	D	振興方向	種子の保存
振興方向レベル	C		
担当部署	置賜総合支庁農業振興課 置賜総合支庁農業技術普及課	備考	山形おきたま伝統野菜に認定

作物名 だいこん ブロック 置賜

名称 (品種・地域名等)	はなづくけだいこん 花作大根	栽培地域	長井市
		写真2	
由来及び特性			
上杉藩時代から長井市花作地区で栽培されてきた漬物用の大根。根部の形は円筒形または徳利形をしている。大きさは一般の大根の約1/3である。身が硬く、辛味、苦味が強いので塩漬けにして辛味、苦味をとった後、たくあん、味噌漬け、糟漬けなどの漬物にして食べる。肉質が硬く長期保存が可能なことから、長漬け用として重宝されていた。			
は種	8/下～9/上	定植	—
収穫	11/上～下		
種子・種苗増殖法	種子増殖		
種子・種苗の入手方法	代表に要相談		
利用方法	漬物		
生産組織	ねえてぶ花作大根		
流通状況	地元直売所で販売されている。加工品(紅花甘酢漬け等)の原料は約100kgで、生産者が加工して販売している。花作町住民対象の栽培講習会、種子配布も実施している。		
販売形態(購入できる場所等)	道の駅川のみなと長井、おらんだ市場菜なポート		
現状レベル	B	振興方向	地元・県内での流通促進
振興方向レベル	B		
担当部署	置賜総合支庁農業振興課 置賜総合支庁西置賜農業技術普及課	備考	山形おきたま伝統野菜に認定

作物名 きゅうり ブロック 置賜

名称 (品種・地域名等)	くるぶし 畔藤きゅうり	栽培地域	白鷹町
			
<p>由来及び特性</p> <p>明治以前から栽培。地区の篤農家が伊勢参りの途中農家に宿を取ったおりに、きゅうりの種子と育苗の技術を習得し、帰途についたと言いつたに伝えられている。明治20年ころ3名だけで密かに栽培していたが、昭和に入り作付けが拡大。戦後地区に青果市場が出来て、買い付けが活発に行われたが、その後衰退し、昭和40年に市場から完全に姿を消した。</p>			
は種	4/上	定植	ハウス栽培 5/上
収穫	ハウス栽培 6/上～7/中		
種子・種苗増殖法	種子増殖		
種子・種苗の入手方法	代表に要相談		
利用方法	生食		
生産組織	なし		
流通状況	直売所で販売されているほか、地元旅館・レストランへ販売されている。量は少ない。		
販売形態(購入できる場所等)	JA山形おきたま白鷹愛菜館		
現状レベル	B	振興方向	種子の保存
振興方向レベル	C		
担当部署	置賜総合支庁農業振興課 置賜総合支庁西置賜農業技術普及課	備考	山形おきたま伝統野菜に認定

作物名 かぼちゃ ブロック 置賜

名称 (品種・地域名等)	うつつきわ 宇津沢かぼちゃ	栽培地域	飯豊町中津川地区宇津沢集落
			
<p>由来及び特性</p> <p>飯豊町中津川地区宇津沢集落で古くから栽培していた在来かぼちゃ。果皮は赤(橙)色で、食感はホクホク感がある。同地区の他の集落で栽培してもこの味は出ないと言われている。</p>			
は種	—	定植	5/下～6/上
種子・種苗増殖法		自家採種	
種子・種苗の入手方法		採種者からの譲り受け	
利用方法	煮物、てんぷら、スープ、サラダ、その他料理全般		
生産組織	宇津沢かぼちゃの里		
流通状況	地元直売所や個人直売で9月中旬から10月下旬頃まで販売されている。		
販売形態(購入できる場所等)	道の駅いいで めざみの里観光物産館、いいで添川温泉しらすぎ荘、白川荘		
現状レベル	B	振興方向	地元・県内での流通促進
振興方向レベル	B		
担当部署	置賜総合支庁農業振興課 置賜総合支庁西置賜農業技術普及課	備考	山形おきたま伝統野菜に認定

作物名 なす ブロック 置賜

名称 (品種・地域名等)	なす や ^{ふさ} ハツ房なす	栽培地域	長井市
			
由来及び特性			
<p>長井市の矢久保家の先祖が、約250年前に新潟から長井に移り住んだ際に持ち込み、生産を始めたのがきっかけと言われている。果実の断面が八角形のものがあるので「ハツ房(やつふさ)」と言われている。果実の形状はやや縦長の巾着型で、へたにとげがほとんど見られない。皮は薄い。</p>			
は種	3/上	定植	5/中～下
種子・種苗増殖法		自家採種	
種子・種苗の入手方法		代表に要相談	
利用方法	浅漬けなどの漬物としての利用が主体		
生産組織	きへちやなすの会		
流通状況	地元直売所や個人直売で販売されている。		
販売形態(購入できる場所等)	おらんだ市場菜なポート		
現状レベル	B	振興方向	地元・県内での流通促進
振興方向レベル	B		
担当部署	置賜総合支庁農業振興課 置賜総合支庁西置賜農業技術普及課	備考	山形おきたま伝統野菜に認定