



作物名 えだまめ ブロック 庄内

<p>名称 (品種・地域名等) <b>だだち<sup>まめ</sup>や豆</b></p>	<p>栽培地域 <b>旧鶴岡市内</b></p>	
		
<p><b>由来及び特性</b>          夏ダイズ型に分類される。胚軸は緑色で白花の系統が多い。莢表面のうぶ毛は茶色、くびれが深く、2粒莢が多い。種子色は褐色で、形は丸～扁楕円形、品種により皺がよるものがある。一般的なえだまめと比べ、特有の香りがあり、糖含量(1.5～2倍)、アミノ酸含量(2～8倍)が高く、食味がよい。          だだちや豆の直接の祖先といわれる品種(八里半豆)は遅くとも江戸の末期には栽培されていた可能性がある。一般的に知られているのは最も食味が良い「白山」等であるが、多くの系統があり、それぞれ特性が異なる。          庄内地域では現在、小真木、早生甘露、甘露、早生白山、白山、晩生甘露、おうら、平田等の系統が栽培されている。</p>		
<p>は種 4月下旬～6月上旬</p>	<p>定植 4月下旬～6月中旬</p>	<p>収穫 7月下旬～9月中旬</p>
<p>種子・種苗増殖法 <b>JA採種組織、自家採種</b></p>		
<p>種子・種苗の入手方法 <b>部会員のみ</b></p>		
<p>利用方法 <b>茹でる、加工 ほか</b></p>		
<p>流通状況 <b>関東市場、大阪市場、近県市場、地場市場、直売所 ほか</b></p>		
<p>販売形態(購入で生、冷凍品、菓子等加工品(JA鶴岡販売課、百貨店、スーパー、直売所、土産物店 ほか) ける場所等)</p>		
<p>現状レベル <b>A</b></p>	<p>振興方向 <b>全国ブランドの維持、向上(食味、安定生産、鮮度保持、販路拡大等)、優良種子の確保</b></p>	
<p>振興方向レベル <b>C</b></p>		
<p>調査担当部署 <b>農産物販路開拓・輸出推進課 庄内総合支庁農業技術普及課</b></p>	<p>備考</p>	



作物名 かぶ ブロック 庄内

<p>名称 (品種・地域名等) <sup>あつみ</sup> 温海かぶ</p>	<p>栽培地域 鶴岡市温海地域(旧温海町)</p>	
		
<p>由来及び特性          温海地域の一霞地区では400年来、昔ながらの焼畑自然農法で作られている。根部外皮は肥大に伴って地上部に露出し、鮮やかな赤紫～暗紫色に着色する。内部は白色で皮は薄い。肉質は緻密でやや硬く甘みとほどよい辛さがある。          庄内全域で赤かぶ栽培は見られるが、「焼畑あつみかぶ」の名称が使用できるのは温海地域のみ。</p>		
<p>は種 8月上旬～下旬</p>	<p>定植 —</p>	<p>収穫 9月下旬～12月</p>
<p>種子・種苗増殖法 自家採種</p>		
<p>種子・種苗の入手方法 市販されている</p>		
<p>利用方法 甘酢漬け ほか</p>		
<p>流通状況 漬物加工業者、直売所</p>		
<p>販売形態(購入できる場所等) 漬物、生(地元JA、加工業者、土産物店、直売所 ほか)</p>		
<p>現状レベル A</p>	<p>振興方向 契約栽培等での安定生産。          遺伝資源や地域文化としての側面を継承しつつ、優良種子確保や安定生産、情報発信を図る。</p>	
<p>振興方向レベル C</p>		
<p>調査担当部署 農産物販路開拓・輸出推進課 庄内総合支庁農業技術普及課</p>	<p>備考</p>	



作物名

ねぎ

ブロック 庄内

名称 (品種・地域名等)	ひらたあか 平田赤ねぎ	栽培地域	酒田市(旧平田町)
			
<p>由来及び特性</p> <p>北前船が日本海を往来していた江戸時代末期に旧平田町に立ち寄った上方商人からお礼として種子をもらったのが始まりといわれている。葉鞘部が赤くなる。分けつ少なく、耐寒性がある。生で辛みが強く、煮ると甘みが強くなる。</p>			
は種	2月下旬～3月中旬	定植	5月下旬
収穫	10月下旬～12月上旬		
種子・種苗増殖法	自家採種		
種子・種苗の入手方法	グループ内でのみの販売		
利用方法	薬味、煮物		
流通状況	地域内		
販売形態(購入できる場所等)	地場産直		
現状レベル	B	振興方向	個体選抜によるバラツキをなくし生産性を向上させる。栽培面積や生産者数を増やしていく。
振興方向レベル	C		
調査担当部署	農産物販路開拓・輸出推進課 庄内総合支庁酒田農業技術普及課		備考

作物名 あさつき ブロック 庄内

名称 (品種・地域名等)	あさつき	栽培地域	酒田市袖浦地区、北部地区を中心とする庄内各地
			

**由来及び特性**  
 センボンワケギともいう。酒田市袖浦地区、北部地区を中心とする庄内各地が生産地。野生のものの中から、比較的食用に供されているものを選抜したものが栽培されている。早生で球重型のジンジ系や晩生で球数型のバンバ系がある。  
 長さ30～40cmで淡緑色で盛んに分げつする。春に抽だいし5月下旬～6月頃に開花する。ハウス緑化栽培により、11月下旬に株を掘り取り後、順次伏せ込みを行ない、12月上旬から4月中旬に収穫している。  
 砂丘栽培は水はけが良いために、形が大きくなりやすい。

は種	-	植え付け	8月中旬	収穫	12月上旬～4月中旬
----	---	------	------	----	------------

種子・種苗増殖法 自家採種

種子・種苗の入手方法 部会員のみ

利用方法 和え物、おひたし、天ぷら

流通状況 地元、関東市場

販売形態(購入できる場所等) 関東市場出荷・地元小売店

現状レベル	A	振興方向	生産を安定させ、生産者数や栽培面積を維持していく。
振興方向レベル	B		

調査担当部署	農産物販路開拓・輸出推進課 庄内総合支庁酒田農業技術普及課	備考
--------	----------------------------------	----



作物名                      だいこん                      ブロック 庄内

<p>名称 (品種・地域名等)    <b>のら 野良だいこん</b></p>	<p>栽培地域                      <b>鶴岡市藤島地区(旧藤島町)</b></p>	
		
<p>由来及び特性 昭和60年代から在来の野良だいこんで栽培が始まった。平成3年に「ピリカリ」の商標登録。根長20cm、根径10cm、根重200～600g。は種から収穫まで約60日を要する。肉質は緻密で繊維質である。ひげ根が多い。ほかの辛味だいこんと比較して、おろした後も辛味が長持ちする。</p>		
<p>は種                      8月中旬</p>	<p>定植                      ー</p>	<p>収穫                      10月下旬</p>
<p>種子・種苗増殖法                      自家採種</p>		
<p>種子・種苗の入手方法                      不可</p>		
<p>利用方法                      そばの薬味 ほか</p>		
<p>流通状況                      関東・関西市場、地元・県外そば屋 ほか</p>		
<p>販売形態(購入できる場所等)    生(JA庄内たがわ)。冷蔵貯蔵で翌年7月末まで出荷可能。</p>		
<p>現状レベル                      <b>B</b></p>	<p>振興方向                      生産者の意向に合わせ対応</p>	
<p>振興方向レベル                      <b>C</b></p>		
<p>調査担当部署                      農産物販路開拓・輸出推進課 庄内総合支庁地域産業経済課</p>	<p>備考</p>	

作物名 きゅうり ブロック 庄内

<p>名称 (品種・地域名等)</p> <p>さかた <b>酒田きゅうり</b> うどがわら (<b>鵜渡川原きゅうり</b>)</p>	<p>栽培地域</p> <p>酒田市亀ヶ崎地区</p>	
		
<p>由来及び特性</p> <p>シベリア系ピクルス型品種で黒いぼが特徴。江戸時代から栽培されている。果実は短い楕円形で緑色はあまり濃くなく先端は白色に近い。生食では独特の苦味があるが、漬物としては形状・肉質とも良好である。ピクルス用は5cm、15g程度で収穫する。</p>		
<p>は種</p> <p>4月中旬</p>	<p>定植</p> <p>5月中旬</p>	<p>収穫</p> <p>7月上旬～8月上旬</p>
<p>種子・種苗増殖法</p>	<p>自家採種、 JA庄内みどり</p>	
<p>種子・種苗の入手方法</p>	<p>代表者と要相談</p>	
<p>利用方法</p> <p>漬物</p>		
<p>流通状況</p> <p>JAを通して地場市場、地元直売所</p>		
<p>販売形態(購入できる場所等)</p>	<p>漬物は地元直売所で購入可能。青果は地元小売店(ト一屋)で購入可能。</p>	
<p>現状レベル</p> <p><b>B</b></p>	<p>振興方向</p> <p>生産を安定させ、要請に応じて生産者数や栽培面積を維持していく。</p>	
<p>振興方向レベル</p> <p><b>C</b></p>		
<p>調査担当部署</p> <p>農産物販路開拓・輸出推進課 庄内総合支庁酒田農業技術普及課</p>	<p>備考</p>	

作物名 きゅうり ブロック 庄内

<p>名称 (品種・地域名等) <small>とのしま</small> 外内島きゅうり</p>	<p>栽培地域 鶴岡市外内島地区周辺</p>	
		
<p>由来及び特性          その昔、出羽三山に向かう弘法大師が、このきゅうりでのどの渴きをいやしたという言い伝えから、まぼろしのきゅうりと呼ばれている。          長楕円の半白系のきゅうりで果皮の半分は白い品種である。イボは黒イボで密度は低い。果肉が厚く、歯ざわりが良い。果梗付近にやや苦味がある。成熟すると尻や肩部から褐変しやすい。</p>		
<p>は種 4月上旬</p>	<p>定植 5月上旬</p>	<p>収穫 6月下旬～7月下旬</p>
<p>種子・種苗増殖法 自家採種</p>		
<p>種子・種苗の入手方法 不可(希望があれば同地域内にのみ配布可能)</p>		
<p>利用方法 漬物</p>		
<p>流通状況 漬物加工業者、直売所</p>		
<p>販売形態(購入できる場所等) 漬物(株本長)、生(直売所)</p>		
<p>現状レベル B</p>	<p>振興方向 契約栽培等での安定生産</p>	
<p>振興方向レベル C</p>		
<p>調査担当部署 農産物販路開拓・輸出推進課 庄内総合支庁地域産業経済課</p>	<p>備考</p>	





作物名 かぶ ブロック 庄内

<b>名称</b> <small>(品種・地域名等)</small>	<small>ほうや</small> <b>宝谷かぶ</b>	<b>栽培地域</b>	<b>鶴岡市宝谷地区(旧櫛引町)</b>
			
<b>由来及び特性</b> 来歴は不明。焼畑で作られてきたかぶ。100年以上前から作られている。宝谷地区では代々炭焼きが盛んであり、炭焼き用に伐採した土地で焼畑を行い、宝谷かぶを植えていた。 作付は宝谷地区に限られ、周辺地域には類似品種は見られない。青首の長かぶ。根の直径4~5cm、長さ20~25cmの牛角形。肉質硬く、やや繊維質。作付けは旧櫛引町宝谷地区に限られ、周辺地域に類似品種は見られない。焼畑栽培の青首の長かぶ。根の直径4~5cm、長さ20~25cmの牛角形。			
<b>は種</b>	8月中~下旬	<b>定植</b>	—
<b>収穫</b>	11月中下旬		
<b>種子・種苗増殖法</b>		自家採種	
<b>種子・種苗の入手方法</b>		不可	
<b>利用方法</b>		味噌汁の具、アラ汁、漬物用	
<b>流通状況</b>		会員に販売、漬物加工業者、飲食店 ほか	
<b>販売形態(購入できる場所等)</b>		漬物(株本長)、HP ほか	
<b>現状レベル</b>		<b>C</b>	
<b>振興方向レベル</b>		<b>C</b>	
<b>振興方向</b>		生産者の意向に合わせ対応	
<b>調査担当部署</b>		農産物販路開拓・輸出推進課 庄内総合支庁地域産業経済課	
<b>備考</b>			

品目

かぶ

ブロック 庄内

名称(品種・系統)	ふじさわ 藤沢かぶ	栽培地域	鶴岡市藤沢地区
			
由来及び特性			
<p>来歴は不明だが「とうげのやま」「とうげかぶ」と呼ばれていたことから温海の峠ノ山から嫁が持ち込んだと言われている。</p> <p>鶴岡市の藤沢地区で栽培されている。</p> <p>長さ10～13cm、直径2.0～3.5cmほどの長かぶで抽根部は紫赤色で、土中にある部分は白色。内部は白色。肉質はパリッとした歯ごたえがあり、漬物に適する。皮が薄く、上品な甘みと辛味を持つ。</p>			
は種	8月中下旬	定植	—
収穫			10月下旬～
種子・種苗増殖法	自家採種		
種子・種苗の入手方法	不可		
利用方法	漬物		
流通状況	漬物加工業者、土産店、直売所、地元青果店 ほか		
販売形態(購入できる場所等)	漬物(株本長)、生(直売所)		
現状レベル	B	振興方向 生産者の意向に合わせ対応	
振興方向レベル	C		
調査担当部署	農産物販路開拓・輸出推進課 庄内総合支庁地域産業経済課		備考



作物名 さといも ブロック 庄内

<p>名称 (品種・地域名等) からどりいも</p>	<p>栽培地域 庄内各地</p>	
		
<p>由来及び特性</p> <p>来歴は不明であるが、江戸時代の文献に栽培の記録がある。青茎系(飽海地域)と赤茎系(田川地域)がある。以前は苗代での栽培が中心であったが、近年は畑地での栽培が多い。葉柄といもが食される。いもは主に親いもが出荷されるが、子いもも着生は少ないが美味である。葉柄は生茎、剥き茎、剥き茎の乾燥品(干し茎、いもがらともいう)で出荷されている。葉柄には、「あく」(シュウ酸カルシウム)があり、酢をいれてさっとゆでて「あく」をぬいてから調理する。葉柄の皮を剥き、農家の軒先で干されて乾燥させてつくる「いもがら」は、正月の雑煮、納豆汁などに欠かせないものとなっている。</p>		
<p>は種 催芽は4月中旬頃</p>	<p>定植 5月下旬～6月上旬</p>	<p>収穫 茎:8～10月 いも:10月中旬～11月上旬 いもがら:12月</p>
<p>種子・種苗増殖法 自家増殖</p>		
<p>種子・種苗の入手方法 苗が市販されている</p>		
<p>利用方法 いもはみそ汁、いも煮、煮つけ。葉柄は和え物、酢漬け。「いもがら」は雑煮、納豆汁の具材。</p>		
<p>流通状況 地場市場、地元小売店、直売所</p>		
<p>販売形態(購入できる場所等) 茎、むき茎、いも、いもがら(地元小売店、直売所 ほか)</p>		
<p>現状レベル B</p>	<p>振興方向 安定生産を促す</p>	
<p>振興方向レベル B</p>		
<p>調査担当部署 農産物販路開拓・輸出推進課 庄内総合支庁地域産業経済課</p>	<p>備考</p>	

作物名 たかな ブロック 庄内

<b>名称</b> (品種・地域名等) <b>かつを菜</b> <sup>な</sup>	<b>栽培地域</b> <b>酒田市亀ヶ崎地区</b>
	

**由来及び特性**

カラシナや高菜などの仲間、小松菜の一種と考えられる。魚のかつおの味がするという話から、かつお菜という名前が付いたと言われている。春先の出蕾前に収穫し茎葉を食用にする。

<b>は種</b> 9月下旬	<b>定植</b> —	<b>収穫</b> 3月末～4月下旬
----------------	-------------	--------------------

**種子・種苗増殖法** 自家採種

**種子・種苗の入手方法** 代表者と要相談

**利用方法** おひたし、味噌汁の具、ケンチン

**流通状況** 地元小売店に直接販売

**販売形態(購入できる場所等)** 地元小売店((株)トー屋)

<b>現状レベル</b> B	<b>振興方向</b> 生産者の意向に合わせ対応
<b>振興方向レベル</b> C	

<b>調査担当部署</b> 農産物販路開拓・輸出推進課 庄内総合支庁地域産業経済課	<b>備考</b>
--	-----------

作物名

こうさいたい



ブロック 庄内

名称 (品種・地域名等)	むらさきおりな 紫折菜	栽培地域	酒田市古湊地区
			
由来及び特性			
<p>紫折菜は、紅葉苔の庄内馴化種と考えられる。一部の人からは幻のツケナと呼ばれていた。茎立菜のことを折り取って食べる菜の意でオリナとよぶ。</p>			
は種	9月上旬	定植	—
収穫	3月下旬～4月下旬		
種子・種苗増殖法	自家採種		
種子・種苗の入手方法	代表者と要相談		
利用方法	おひたし、煮物		
流通状況	地場市場を通して地元小売店へ出荷		
販売形態(購入できる場所等)	地元小売店((株)ト一屋)		
現状レベル	B	振興方向	生産者の意向に合わせ対応
振興方向レベル	C		
調査担当部署	農産物販路開拓・輸出推進課 庄内総合支庁地域産業経済課		備考

品目

かぶ

ブロック 庄内

<b>名称(品種・系統)</b> <small>たがわ</small> <b>田川かぶ</b>	<b>栽培地域</b> <b>鶴岡市田川地区ほか</b>	
		
<b>由来及び特性</b>  鶴岡市田川地区を中心に栽培されている。温海かぶより皮が厚く、形は扁平、紫色が濃いという特徴がある。当地区の赤かぶ栽培は明治34年に始まった。当初は種子を温海地区から購入していたが、生産者が自家採種を行いながら選抜してきた。焼畑による栽培。昭和53年から鶴岡市農協田川支所で甘酢漬けに加工して販売を開始。		
<b>は種</b> 8月上中旬	<b>定植</b> —	<b>収穫</b> 10～12月
<b>種子・種苗増殖法</b>		JA採種組織
<b>種子・種苗の入手方法</b>		不可
<b>利用方法</b>		漬物
<b>流通状況</b>		直売所、漬物加工業者
<b>販売形態(購入できる場所等)</b> 生(地元小売店、直売所)、漬物(地元小売店、直売所、漬物加工業者)		
<b>現状レベル</b> <b>B</b>	<b>振興方向</b> 契約栽培等での安定生産	
<b>振興方向レベル</b> <b>C</b>		
<b>調査担当部署</b> 農産物販路開拓・輸出推進課 庄内総合支庁地域産業経済課		<b>備考</b>

作物名 なす ブロック 庄内

<p>名称 (品種・地域名等) <sup>まんきち</sup> 萬吉なす</p>	<p>栽培地域 鶴岡市湯田川地区</p>		
			
<p>由来及び特性</p> <p>鶴岡市湯田川でたった一軒の農家、小田家に門外不出で代々受け継がれてきた。名前がなかったが、この家の屋号から命名された。          普通の茄子より大きいのが特徴。平均的サイズは、高さ15cm、幅10cm前後。生長しても実の中にほとんど種がない。          アク抜きが必要がなく使い勝手が良い。          希少だが、産直で販売している。</p>			
<p>は種 2月中旬</p>	<p>定植 5月中旬</p>	<p>収穫</p>	<p>7月中旬～10月</p>
<p>種子・種苗増殖法</p>		<p>自家採種</p>	
<p>種子・種苗の入手方法</p>		<p>不可</p>	
<p>利用方法</p>		<p>焼きなす、天ぷら ほか</p>	
<p>流通状況</p>		<p>直売所(もとあ〜る 白山店)</p>	
<p>販売形態(購入できる場所等) 生(直売所)</p>			
<p>現状レベル C</p>	<p>振興方向 生産者の意向に合わせ対応</p>		
<p>振興方向レベル C</p>			
<p>調査担当部署 農産物販路開拓・輸出推進課 庄内総合支庁地域産業経済課</p>	<p>備考</p>		



作物名 きゅうり ブロック 庄内

<p>名称 (品種・地域名等) <b>よしべえ 興治兵衛きゅうり</b></p>	<p>栽培地域 <b>鶴岡市小国地区(旧温海町)</b></p>	
		
<p>由来及び特性</p> <p>大正時代より旧温海町小国地区の五十嵐興治兵衛家に門外不出として伝わるきゅうり。一説には養蚕技術習得で新潟県村上に訪れた際ゆずり受けたとされている。特徴としては長さ約20cmで太さ7cm程度になる半白の白いぼきゅうりである。雌花はまばらにしかつかないため、収量は多くない。完熟したきゅうりには網目がないことからシベリア種で加賀太に近い系統と推察されている。食感は若干苦味があるが、みずみずしく味、香りは濃厚。生食に向き、小国地区では味噌を氷水でとき、きゅうりの薄切りを浮かべた「冷や汁」にして食べられている。主にお盆の精霊馬をつくる目的で栽培されている。</p>		
<p>は種 6月</p>	<p>定植 ー</p>	<p>収穫 7月中旬～9月</p>
<p>種子・種苗増殖法 自家採種</p>		
<p>種子・種苗の入手方法 温海地区 小国地域内で希望した方に種子を提供している。</p>		
<p>利用方法 お盆飾り、冷や汁、もろきゅう</p>		
<p>流通状況 会員1名が道の駅あつみしゃりんの会員として出荷</p>		
<p>販売形態(購入できる場所等) 道の駅あつみしゃりんで180円/1本で販売(土日)</p>		
<p>現状レベル C</p>	<p>振興方向 安定生産を促す</p>	
<p>振興方向レベル C</p>		
<p>調査担当部署 農産物販路開拓・輸出推進課 庄内総合支庁農業技術普及課</p>	<p>備考</p>	