

日光市在来・伝統野菜

～地域で守られてきた野菜～

2021年3月現在の情報

もくじ

■はじめに

■日光市在来・伝統野菜

1. 足尾地域 唐風呂大根(からふろだいこん)
2. 足尾地域 舟石芋(ふないしいも)
3. 日光地域 細尾菜(ほそおな)
4. 日光地域 野口菜(のぐちな)
5. 栗山地域 川俣菜(かわまたな)
6. 栗山地域 野門の赤じゃがいも(のかどのあかじゃがいも)

■ご協力

はじめに

日光市にはそれぞれの地域で守られ続けてきた野菜があります。

“在来野菜”や“伝統野菜”と言われる野菜です。これらの野菜には明確な定義はありませんが、「昔、世界各国から入ってきた外来野菜が日本各地で栽培される中で、その地域の気候や風土に合った野菜として確立したもの」などと言われています。

近年、在来野菜・伝統野菜は栽培者の減少とともに、絶滅が心配される一方で、その良さが見直されつつあります。

人の手によって改良されていない種や種芋で栽培された野菜は、長い時間をかけてその土地の環境に適応し、しっかりその地に根づくことで、肥料や農薬に頼らなくても、たくましく、生命力あふれる野菜に育ち、野菜の香りや味わい深さも評価されています。また、その土地ならではの野菜を“ブランド化”することで、地場野菜を美味しく食べてもらおうと、町の魅力の一つとして発信している地域もあります。

今回、私がこの「日光市在来・伝統野菜～地域で守られてきた野菜～」を作成したのは、日光市に貴重な野菜があることを多くの方に知ってもらうことだけではなく、現在まで日光市の在来野菜・伝統野菜の種や種芋を守り、栽培し続けて下さった方々への感謝の思いからでした。こうした貴重な野菜が今もなお、栽培され、食べ続けられるのは、種や種芋を守り続けて下さった地域の方々のおかげだと思っています。もし、次の世代に種や種芋が引き継がれず、絶滅してしまったら、野菜を復活することはできません。また、たとえ今後、担い手がおらず、日光市の在来野菜・伝統野菜が絶滅してしまっても、その地域の食を守り、その土地で生きていた”特別な野菜”があったと言うことを記録として残したいと思っています。日光市には古き良き文化財などがたくさんありますが、これらの地域で守られてきた野菜もその一つだと思っています。

この資料を作成するにあたり、日光市の在来野菜・伝統野菜について、文献として残っているものが少ない地域もあり、内容につきましては、栽培者の方からのお話をまとめたり、伝えられてきたことが記載されています。そのため、今後、様々な説や新たに分かることもあるかと思いますが、現時点で分かっていることとして、地域の人々が引き継いできた歴史や言い伝えをご紹介します。

最後に、今回資料作成にあたり、ご協力下さいました皆様に心より感謝致しますとともに、この場をお借りし、お礼を申し上げます。

足尾地域

唐風呂大根

Karafuro Daikon

①野菜について

野菜名…唐風呂大根(からふるだいこん)
野菜種類…大根
野菜科名…アブラナ科

②栽培が伝えられた時期

正確な栽培時期は分かっていないが、昔から栽培されてきたと言われている。

③栽培者の状況

現在は唐風呂地区周辺で自家栽培。
(栽培把握軒数…四軒)

④その他

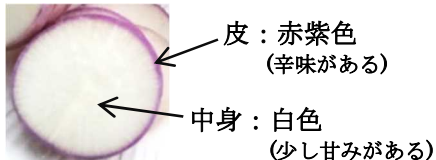
- 唐風呂大根は水分が少ないため、栃木県の伝統料理「しもつかれ」に適しており、昔は地域外からも大根を求めて、足尾に来る人もいた。
- 唐風呂地区の方の話によると、祖父の時代に契約農家として東京上野の「精養軒」に唐風呂大根を卸していたことがあった。

- 足尾の主な作物は、山芋、じゃがいも、大根、豆類だった。

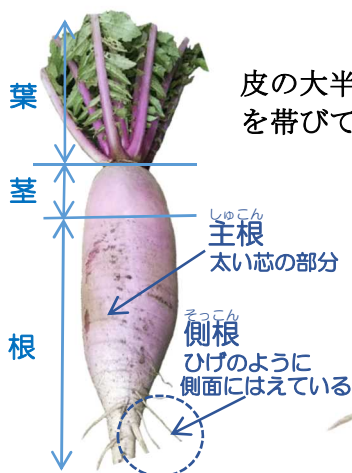
- 足尾の横根山地区では高原大根が栽培され、東京にも出荷されていた。

※【第一部 町民がつづる 足尾の百年より Part9】参照

唐風呂大根断面



葉柄も赤紫色。
中肋の形は扁平、葉片は濃い緑色。
※中肋：葉の中央を走る太い葉脈。主脈。



皮の大半が赤紫色を帯びている。

水分が少なく辛みがある。
長期の保存に適している。

根形は砲弾状で先端が尖っている。
先端のみわずかに白い。

唐風呂地区

唐風呂と言う地名は足尾でも珍しい地名で、「枯れた河の岸にある袋状の小さな土地」という意味でつけられたとの説がある。

標高約 600mに位置し、群馬県に近い場所にある。唐風呂地区の畑から発見される石器や土器から判断すると、今から 5,000~8,000 年前から足尾に人が住んでいたと考えられる。特に石鏃(矢じりなど)が多く発見されているため、狩猟も盛んであったと考えられ、足尾でも、最も早くから開けた土地だと言われている。

・「足尾郷土誌」
・「足尾ところどころ」 参考

⑥唐風呂大根の種



⑦唐風呂大根の花



⑤歴史・言伝え

- 唐風呂大根は、足尾の唐風呂地区周辺(群馬県より)に位置している(のみ)、栽培されていた関東地方では珍しい地方品種の大根。唐風呂地区周辺以外で栽培を続けると、赤紫色がだんだん薄くなつていくとも言われている。唐風呂地区で採種したもの(一度限りの使用)であれば他の場所で栽培しても、赤紫色は出るが、色が薄い場合もある。
- 宇都宮大学の教授が「なぜ唐風呂地区でのみ大根の赤紫色が継続するのか？」を調べたが、理由を説明することはできなかった。
- 一部の人からは「幻の大根」とも言われている。

⑧唐風呂大根栽培年間スケジュール ※年間スケジュールは気候や栽培場所、栽培していた時代によっても変わる場合があります。

種まき 中旬頃					種採り用の大根を 植える					種採り用の大根の花が 咲き、莢ができる	
種採り(初旬頃) 莢を一週間程度乾燥させる		間引き		収穫 10月下旬～12月初旬頃		食用の大根は土に埋めて 12～3月頃まで保存					
7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	4月	5月	6月

⑨唐風呂大根ができるまで(一年間の流れ)

				
①種を採り出すため、莢を吊るして乾燥させる	②乾燥した莢	③石などで軽くたたきながら種を採り出す	④莢の中身 種は5～6粒入っている	⑤種まき(7月中旬頃)
				
⑥間引き(9月)	⑦葉柄部分は赤紫色	⑧収穫(10月下旬～12月初旬頃まで)	⑨保存用の大根は地中に埋める(12月～3月頃まで)	⑩来年まく種採り用の大根を植える。(12月)
				
⑪形や色などが最も良いものを選ぶ。	⑫寒さから守るため、もみ殻をかける	⑬寒さで凍らぬように藁をひき、屋根をかける	⑭大根の花が咲く(5月) 薄紫色の花が特徴	⑮莢が実る

⑪参考文献

・「日本の大根」

一九五八年日本学術振興会

【西山市三編著】

・「足尾とところどころ

～足尾の歴史と風土～

【藤田敏雄著】

・「第二部 町民がつづる 足尾の百年」

【「明るい町」編集部】

⑩食べ方

唐風呂大根はほどよい辛味と、シャキシャキとした食感が特徴。地元では主に、酢漬けや大根おろし、千切りにして生食で食べられることが多い。唐風呂大根はお酢に漬けることで綺麗な赤紫色になる。

また、水分が少ない大根のため、栃木県の伝統料理である「しもつかれ」に適しているとも言われ、さらに大根では珍しく、天ぷらにしても美味しい。



【しもつかれ】



【唐風呂大根の天ぷら】

舟石芋

Funaiishi Imo

①野菜について

野菜名…舟石芋(ふないしいも)
野菜種類…じゃがいも
野菜科名…ナス科

②栽培が伝えられた時期

正確な栽培時期は不明だが、一九二四(大正十三)年には「舟石芋」を栽培していたとの話が記載されている。

※【第一部 町民がつづる 足尾の百年 P.175・176】参照

③栽培者の状況

現在は神子内・唐風呂地区で自家栽培。(栽培把握軒数…五軒)

④その他

- ・通常、「未熟な小芋」はえぐみや苦みを感じるが多いが、舟石芋は「小芋」であっても、じゃがいもの味がしつかり濃縮され、美味しいじゃがいもだと言われている。
- ・一般的なじゃがいもよりも大きさは小さい。
- ・足尾は芋類が美味しい土地柄だと言われている。

舟石地区

舟石地区が開けたのは、仁田元(にたもと)と言う場所を齋藤大和守が開き、その一族が移住してからだと言われている。

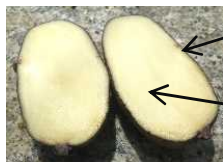


明治になるまで、舟石地区の様子は判明しておらず、明治7年に銀山平で薪飯場を営んでいた、群馬県東村の栗原夫妻が移り住み、耕地を開拓。その後、畑中・金原・齋藤家が農業で生活を始める。それから住民の世代も変わり、山の中での農作物の運搬の困難さや、煙害もみられるようになる。足尾の他の地区へ移転する家が増え、1954(昭和29)年には家が一軒も見られなくなる。

舟石地区は大正7・8年頃が最も栄え、47戸の家があり、多くは農業で生活をし、約3割が本山の選鉱所と銀山平製材所へ働きに出ていた。

・「足尾ところどころ」 参考

舟石芋断面

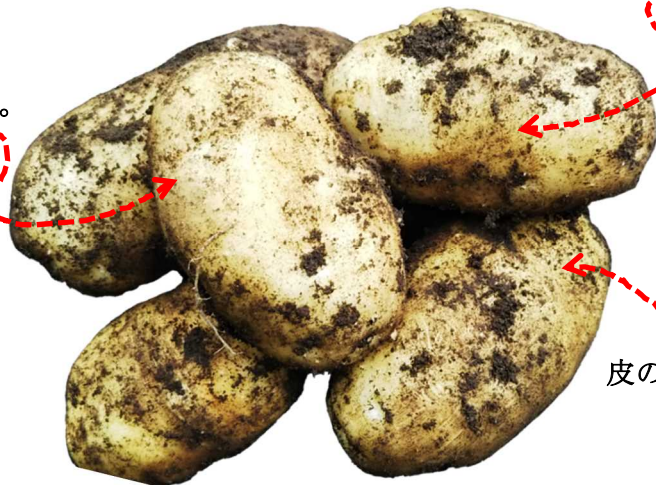


皮：薄い茶色

中身：白色

さっぱりとした甘みがあり、ホクホクに少しねっとりとした食感も持ち合わせている。舌触りがきめ細かい。

俵型が特徴。



皮の厚みが薄い。

標高約 1000m の場所にあった舟石地区で栽培されてきた舟石芋。昭和 29 年に舟石地区に住む人がいなくなってからは、神子内地区や野路又地区を中心に種芋が引き継がれてきた。

⑥舟石芋の種芋



⑦舟石芋の花



⑤歴史・言伝え

- ・舟石地区外の足尾住民も、舟石地区まで行き、野菜の栽培をしている人もいた。
- ・リアカーで人糞を運び、肥しとして使用していた。
- ・採れたての舟石芋を舟石地区の畑で茹でて食べることもあった。
- ・現在、舟石地区に住んでいる人がいないことや、文献などが残っていないため、情報がほとんどない。(子どもの頃に、舟石地区で畑仕事の手伝いをしていたと言う方数名から、当時の様子を伺うことはできている)

⑧舟石芋栽培年間スケジュール

※年間スケジュールは気候や栽培場所、栽培していた時代によっても変わる場合があります。

種芋は植える前に細い芽は取り除き、日光に当てたく丈夫な芽を出す 種芋を植える(足尾では4月頃)	・土寄せ ・間引き じゃがいもは土から出て、日光に当たると緑色に変色したり、えぐみがでてしまうため、土寄せをする	舟石芋の花が咲く	収穫 中旬 下旬	種芋は日光に当たらない場所で保管時々、腐っていないかを確認							
				3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月

⑨舟石芋ができるまで(一年間の流れ)

①種芋を日光に当て、太く丈夫な芽を出す	②種芋は30g以上を使用、大きいものは切る(4月)	③切ったものは切り口に灰をつける(4月)	④深めに穴を掘る	⑤切り口を下にして種芋を植える
⑥土をかけて畝の上の部分をつるにする	⑦間引き、しっかりとした芽を2~3本残す	⑧芋が日光に当たり変色しないよう土寄せする	⑨葉が大きく成長	⑩花が咲く(6月)
⑪葉が枯れたら収穫時期	⑫収穫(7月中旬~7月下旬)	⑬舟石芋の種芋		

⑪参考文献

・「足尾とここどこころ

く足尾の歴史と風土」

【藤田敏雄著】

・「第一部 町民がつづる 足尾の百年」

【「明るい町」編集部】

⑩食べ方

小芋であっても美味しい舟石芋は、多めの油を入れた鍋を回しながら焦げないように揚げ炒めをし、醤油(または味噌)と砂糖で味付けをする。揚げ揚げがった皮はプチッとほじけ、中はホクホク、ねつとりの食感が楽しめる。舟石地区で栽培されていた頃に、舟石芋を食べていた住民は「舟石芋の小芋で作った“小芋の煮っころがし”でなければ、この美味しい味は出せない」と口々に絶賛する。現在は栽培者も減り、舟石芋を手に入れることがさらに難しいが、“小芋の煮っころがし”は足尾地域で愛されている定番のおかずの一つだ。

また、甘みがさっぱりとした舟石芋は、ポテトフライやポテトサラダにしても美味しい。



【小芋の煮っころがし】

細尾菜

①野菜について

野菜名…細尾菜(ほそおな)
野菜種類…さつま菜 ※かき菜の仲間
野菜科名…アブラナ科

②栽培が伝えられた時期

細尾地区住民で現存している九十三年(二〇二〇年現在の長老は明治の頃よりあったと話している。

③栽培者の状況

先代から種を引き継ぎ、栽培しているのは数件。現在は、自家栽培のみ。

④その他

- ・かき菜と交配しやすい。
- ・比較的長期間、種の保存ができるため、古い種でも発芽をする。
- ・細尾菜の伸びた芽は採れるまで食べる。
- ・種採り用の細尾菜は、まず、一番ぶきを食べて味を確認し、二番ぶきの中から、葉の形や芽ぶき方などを見て、最も良い細尾菜を選別し、花を咲かせて種を採る。
- ・収穫時は刃物を使用せず、茎の柔らかいところで折り採ることで、料理をする時に切り口を切り捨てず、そのまま食べるができる。

細尾地区



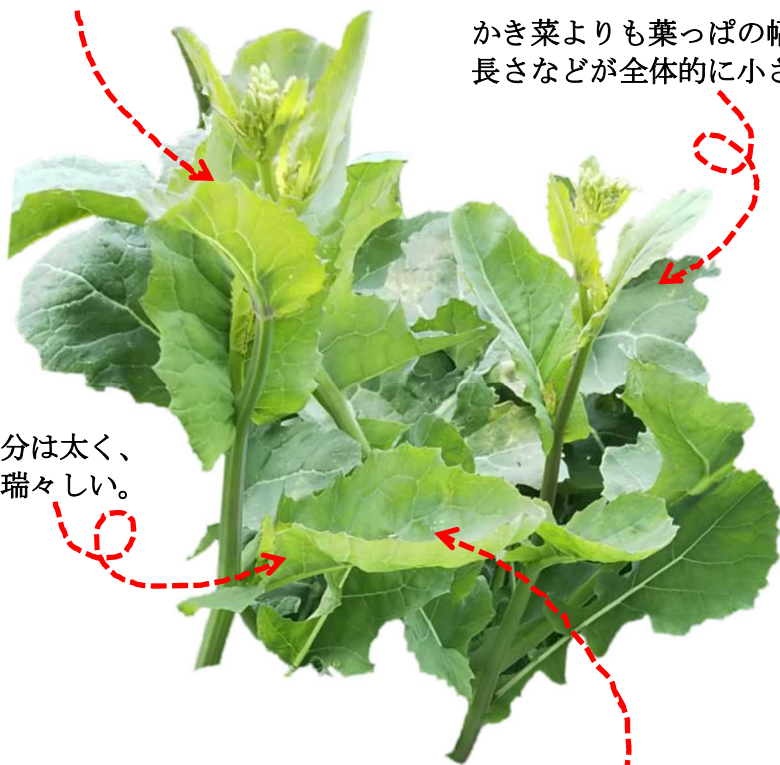
細尾地区は丹勢山と三ノ宿山との間に開けた大谷川(だいやがわ)の上流の谷底平野に形成され、大部分は山地で、大谷川左岸には中禅寺湖への登山口。大谷川右岸に沿った所と足尾に向かう通り沿いに集落がある。

低地でも標高約750m前後の標高があり、山間の寒冷な礫質地のため、水田はなく、麦、粟、稗、蕎麦などの畑作物や鹿、猪、山鳥の狩猟、薪炭を生業とし、幕末期には養蚕も行っていた。

また、銅山で栄えていた足尾へ行くには、細尾峠を越えなければならない。上り二里、下り三里の道は、夜は通ることができず、煙害で移動してきた足尾の人たちによって細尾の村内に宿屋が営まれていた。

・「尾通見取絵図 第一巻」 参考

クセやえぐみがなく、甘みが強い。



かき菜よりも葉っぱの幅や長さなどが全体的に小さい。

茎の部分は太く、とても瑞々しい。

長期の保存ができないため、すぐに食べなければならない。(1日程度は大丈夫)

⑥細尾菜の種



⑦細尾菜の花



⑤歴史・言伝え

- ・細尾地区の女性が他の地域に嫁ぐ時に、細尾菜の種を持たせたとの話がある。
- ・細尾地区に一軒だけあった「生活協同組合(生協)」で細尾菜が販売されていた。
- ・細尾菜の収穫は、一番ぶきは初物として貴重であり、地元では喜ばれる。
- ・一番ぶきは茎が太く、二番ぶき、三番ぶきと摘む回数が増えると茎が細くなる。
- ・昔は畑を有効に使うため、本来、八月にまく細尾菜の種を、九月にまいた。九月にまいた苗は小さく、冬を迎えるまでに成長を促進するため、畝間の日だまりに定植させていた。

※気温が5℃以下では細尾菜の成長が止まってしまうため、育つように日だまりをうまく利用した。

⑧細尾菜栽培年間スケジュール

※年間スケジュールは気候や栽培場所、栽培していた時代によっても変わる場合があります。

種まき 中旬頃 苗畑作り 種まき	定植 中旬頃 選別して植える 苗畑から最も良い苗を										
		葉につく害虫をとる									
						雑草除草			収穫 4月中旬～5月中旬頃 種採り用の花が咲き 莢ができる		種採り(初旬頃) 莢を乾燥させ、種を採り出す
8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月

⑨細尾菜ができるまで(一年間の流れ)

				
①種まき (不織布をかけ防虫や雨で種が流れるのを防ぐ)	②苗畑 芽が出る	③苗畑 芽が成長する	④定植 最もよい苗を選び畑に植える(9月中旬頃)	⑤苗が落ち着く(10月)
				
⑥定植後の苗	⑦葉についた害虫をとる(9月～11月頃)	⑧細尾菜の冬の間の様子 葉柄部分は赤紫色(1月～2月頃) (日だまりの温かい場所に植えるが北側だけは雪が融けずに残る)	⑨収穫(4月中旬～5月中旬頃)	
				
⑩細尾菜の花が咲く(6月)	⑪細尾菜の莢	⑫莢の中の種の様子	⑬乾燥した莢から種を採り出す(7月)	⑭細尾菜の種

⑪参考文献

- ・「角川日本地名大辞典 栃木県」
【角川日本地名大辞典 編纂委員会】
- ・「足尾通見取絵図 第一巻」
【発行者 佐々藤雄】

⑩食べ方

細尾菜はとても甘みが強く、クセやえぐみのない食べやすい葉物野菜。生食には適しておらず、火を通すのが一般的であり、お浸しや味噌汁の具として地元を中心に食べられてきた。

太い茎の部分はアスパラガスを食べているかのように、瑞々しく、食感がよい。そのため、パスタなどと一緒に合わせても美味しい。さらに、最近では細尾菜の特徴である甘みをいかし、スムージーやポタージュとしても食べられるなど、アレンジ料理も増えている。

細尾菜の味を知る地元住民は細尾菜の収穫を心待ちにするほどだ。



【細尾菜のお浸し】

野口菜

Noguchi Na

①野菜について

野菜名：野口菜のぐちな

野菜種類：水掛菜

野菜科名：アブラナ科

②栽培が伝えられた時期

日光の地に東照宮が建立される際に、静岡県から来た職人が、御殿場市に伝わる「水掛菜」の種と農法を日光にもたらしたと言われている。

※日光東照宮は、一六一七年に徳川初代将軍家康公を御祭神におまつりした神社。現在の主な社殿群は、三代将軍家光公によって造営されたもの。

③栽培者の状況

現在、正確な栽培者軒数は不明。

④その他

畑の近くで水が湧き、伏流水が流れ、水温が一年通して約十二〜十三℃が、栽培に適した環境。

現在は、野口水掛菜保存組合と日光だいや川公園だいや体験館が協力して「野口菜」の継承・保存活動を行っている。

野口菜に関する書籍や資料はほとんど残っていない。

野口地区

日光市の東端部今市に隣接している。日光神領。旧日光町の大字で、1889

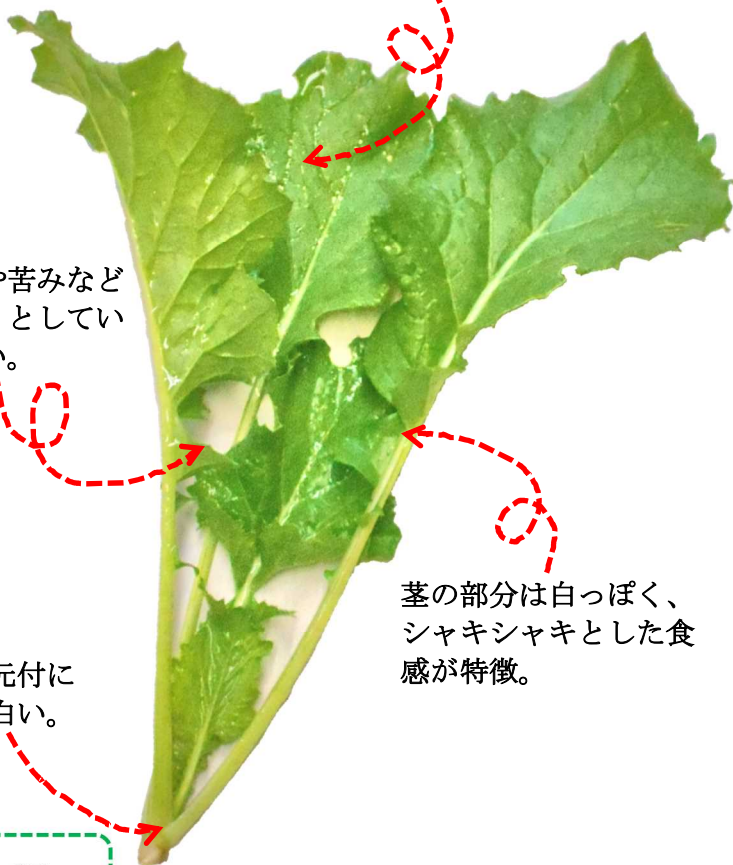


(明治22)年の町村制施行前は、「野口村」と言った。今市扇状地の扇頂部にあり、水に恵まれていたので早くから開けた農村である。北端を流れる大谷川(だいやがわ)の氾濫原より、一段高いところに集落や水田、道路、鉄道が分布し、1853(嘉永6)年には二宮尊徳によって日光仕法が開始される。

なお、地内の生岡平に祀られている日枝神社は848(嘉祥元年)年の創祀と伝えられ、中世期は近郷7村の総鎮守、江戸期には日光山王七社の一つに数えられた。社殿は1684(貞享元年)年の建立で極彩色の華麗なものである。

・「栃木県大百科事典」 参考

葉は柔らかい。



全体的にえぐみや苦みなどがなく、さっぱりとしていて、ほのかに甘い。

茎の部分は白っぽく、シャキシヤキとした食感が特徴。

根から根元付にかけては白い。

⑥野口菜の種



⑦野口菜の花



⑤歴史・言伝え

現在でも静岡県で「水掛菜」は栽培されている。日光市は、冬は厳しく冷え込む地域であるが、気温より温かい伏流水が畝間を通ること、寒くても枯れず、青々育ち、また水に触れていることでアクも取れ、味も良くなると言われている。

畝間に伏流水を流す農法は、日光だいや川公園だいや体験館のある野口地区で数百年にわたって継承されてきた。

・ビニールハウスなどがなかった時代に、冬も食べられる新鮮な野菜として大切に栽培されてきた。日光の歴史と男体山の伏流水がもたらした貴重な伝統野菜。

⑧野口菜栽培年間スケジュール

※年間スケジュールは気候や栽培場所、栽培していた時代によっても変わる場合があります。

	種まき 9月下旬 ↓ 10月初旬			収穫 葉：11月下旬～3月中旬頃まで 花芽：3月下旬頃まで							刈取り・根落とし(初旬) 種採り(下旬)	
	土壌づくり 8月中旬～9月中旬 畑に砂、厩糞、産業土、石灰窒素を入れて耕運機をかける(中旬)	間引き(下旬)	間引き(適宜)				止水し、畑から水を抜く(上旬頃)					
8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	

⑨野口菜ができるまで(一年間の流れ)

				
①畝立て(9月)	②種まき(9月下旬～10月初旬) 種まき機や穴をあけたペットボトルを使用して種をまく	③間引き(10月下旬)	④間引いた新芽を味見	
				
⑤畝間に水を流して栽培	⑥野口菜が大きく成長	⑦収穫(11月下旬～3月中旬頃)	⑧刈取りと根落とし(6月初旬) 次に栽培する野口菜に「根こぶ病」がうつらないように莢を根から抜き取る	
				
⑨根切り落とし 切った束を藁で縛りまとめる	⑩ビニールハウスで干し、莢を乾燥させる	⑪野口菜の莢	⑫種落とし 足踏みや棒で叩き、種を落とす	⑬ふるいにかけて、種の選別をする(6月下旬)

⑪参考文献

・「栃木県大百科事典」

【栃木県大百科事典刊行会】



【野口菜と納豆のかき揚げ】



【花芽のお浸し】

⑩食べ方
通常、生では食べず、お正月のお雑煮やお浸しとして食べられてきた。現在はアレンジ料理として、茎の部分は歯ごたえがあるため、大根やニンジンと合わせてきんぴらにしたり、茎の中間部分や葉の部分は「ごま和え」や「からし醤油和え」、「納豆のかき揚げ」や「鮭のかす汁」に入れても美味しい。
また、野口菜は茹でた後、水でさらさないのが昔ながらの食べ方である。水でさらすことで野口菜の味が薄まらないようにするためとの話だ。
そして、花芽の部分も食べることができる。さつと茹でた花芽は甘みがある。野口菜は、ビタミンやミネラルが豊富に含まれ、栄養価の高い野菜である。

川俣菜

Kawamata Na

①野菜について

野菜名…川俣菜(かわまたな)
野菜種類…かぶ菜
野菜科名…アブラナ科

②栽培が伝えられた時期

川俣地区に伝来した説として、(1) 平家落人説(鎌倉時代)、(2)川俣温泉説(江戸時代中期)、(3)西沢金山説明治三十年以降)の三つの説があるが、大正時代には栽培されていたことが分かっている。

③栽培者の状況

川俣温泉・川俣地区合わせて、自家栽培十軒ほど。近年、栗山全域で栽培されるようになったが、すべて自家栽培である。

④その他

- 昔は「かぶ菜」が「手前菜(てめえな)」(自家採種できる菜)と呼ばれ、後に「川俣菜」と言われるようになった。
- 主に干して「干葉」にしたり、塩漬けにし、冬の保存食とした。
- 川俣自治会により「川俣菜種保存会」が発足し、品種を守る取り組みを行っている。

川俣地区

地名の由来は、集落が鬼怒川上流の、川の又になったところにあつたことから。



川俣温泉や奥鬼怒温泉峡などの秘湯や、瀬戸合峡などの景勝地(川俣湖・間欠泉)に恵まれ、秋の紅葉シーズンには多くの観光客が訪れる。

また国の重要無形民俗文化財に指定された「元服式」を始め、県指定無形民俗文化財「川俣今宮様のオコモリ」など、古くからの伝統文化が今なお残る地区でもある。

昔は山深い地理的要因のため、他の地域との交流がしにくく、耕作や狩猟など自給自足が主な生活であったが、昭和初期からダム建設等の電源開発による集落の移転、交通網等が整備されたことにより発展をとげた。

・「栗山村誌」 参考

見た目は「野沢菜」に似ている。



成長しすぎると茎が固くなる。

葉はギザギザで、やや肉厚である。表面に細かい毛がある。

成長すると地下部にはカブができる。

⑥川俣菜の種



⑦川俣菜の花



⑤歴史・言伝え

川俣地区で栽培され続けているのは、標高1,000mを超える寒・高冷地の気候でも栽培、自家採種が出来たことが挙げられる。(他の作物は自家採種が出来ず、種の購入は今市まで行かなければならなかった)

川俣菜の干葉は野生動物の肉脂と非常に相性が良く、鹿肉と干葉を味噌で煮た「干葉(ひば)汁」はマタギ料理として栗山の猟師によく食べられている。干葉汁は鉄分・ビタミンなどの栄養価が高いので女性に優しく、出産後一週間食べると、体力が早く回復し、産後の肥立ちが良くなると言われている。

⑧川俣菜栽培年間スケジュール

※年間スケジュールは気候や栽培場所、栽培していた時代によっても変わる場合があります。

											花が咲き、莢ができる (中旬頃から)	・種採り、莢の乾燥(中旬頃から) ・刈取り(初旬頃から)
	種まき 7月下旬～8月下旬											
			収穫 8月下旬～10月下旬									
				干葉 11月初旬～12月初旬								
7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	4月	5月	6月	

⑨川俣菜ができるまで(一年間の流れ)

				
①種まき(7月下旬～8月下旬) (川俣地区:8月上旬)	②1週間ほどで芽がでる	③1ヵ月半で大きく成長	④30～40cm くらいの大きになったら収穫	⑤地下部のカブの部分
				
⑥保存食として干す	⑦干葉	⑧花が咲き始める(6月)	⑨受粉後、実が入ったら刈取り	⑩軒下などの日陰で1ヵ月干す
				
⑪カラカラに乾いた莢	⑫莢を軽く手で揉んで種を出す	⑬莢から出た種		

⑩食べ方

川俣地区では野菜が途絶える冬の保存食として、干して干葉(ひば)にしたリ、塩漬けにして冬に備えた。干葉は軽く熱湯で戻した後、細かく切り、鹿肉と煮込んだ伝統料理「干葉汁」など、主に汁物で食べられる。

独特の風味があり、ややクセのある川俣菜であるが、採れたては茎のシャキシャキとした食感が楽しめる。普通の青菜のように、味噌汁や炒め物、お浸しなど、普段の食卓を彩るシンプルな料理で食べるのが美味しい。

昔は子どものおやつとして「お焼き」にして食べられていたそうである。



【干葉汁】



【川俣菜のお焼き】

⑪参考文献

・「にほんの食生活全集⑨

聞き書栃木県の食事」

【農山漁村文化協会 昭和六十三年】

・「川俣地区伝統野菜「川俣菜」

<https://kawamata-na.hateblo.jp/>

野門の赤じゃがいも

Nokado no Akajyagaimo

①野菜について

野菜名…野門の赤じゃがいも
野菜種類…じゃがいも
野菜科名…ナス科

②栽培が伝えられた時期

「紅丸」という品種が受け継がれ、地域に残ったようである。

※「紅丸」は昭和四年にできた品種。澱粉原料用であり、今でも北海道などで栽培されている。

③栽培者の状況

野門地区栽培 一軒

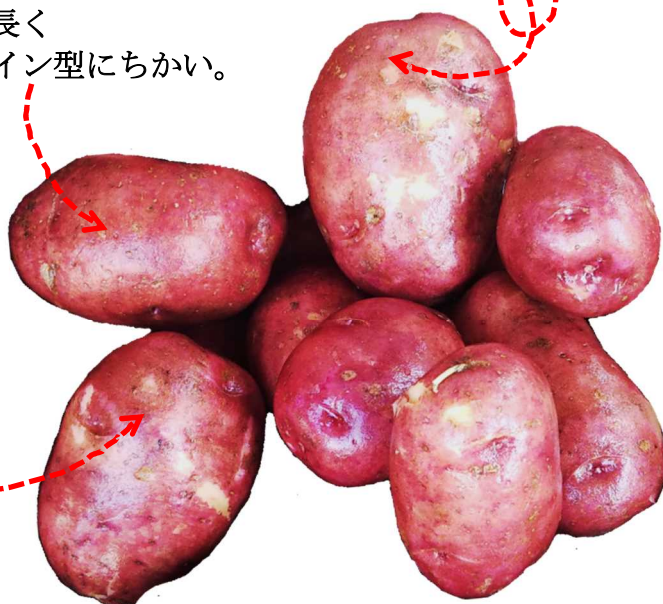
④その他

- ・栗山全域で育てられていたが味が好まれず、今では野門地区の一軒でのみ栽培。
- ・近年、学校の校外学習を機に、地域の伝統食として「べったら餅」が復活した。現在では、年一回、地域の集まりで「振る舞い餅」として食べられている。
- ※べったら餅…⑨伝統料理べったら餅の作り方参照
- ・収穫量はほとんどなく、野門地区内の祭りのためだけに栽培が限定されている。
- ・近年、市場に出回る「赤い皮のじゃがいも」とは別品種である。

でんぷん質が多いため、つくとお餅のように伸びる。

形は細長く
マークイン型にちかい。

皮は赤色、
中身は白色。



野門地区では呼び名がなかったため、「野門の赤じゃがいも」と暫定で呼んでいる。

野門地区

地名の由来は、山深い狭い野原に生まれた集落のため、猪・鹿などからの獣害を防ごうとして柵で囲ったところからだと言われている。



川俣ダムの手前の『家康の里』と書かれた大きな門の先、山の上の高原にある小さい集落である。

集落には『栗山東照宮』があり、これは戊申戦争時、日光東照宮の御神像である徳川家康像と日光三社権現の御神体とが戦火を逃れて日光から野門の地に移されたのが始まりと伝承されている。(諸説ある)

・「栗山村誌」 参考

⑥野門の赤じゃがいもの種芋



⑦野門の赤じゃがいもの花



⑤歴史・言伝え

・戦時中の食糧難の際、多産多収が見込める品種として、栗山地域だけでなく、日本全国で栽培されていた。男爵やマークインなどの品種が入ってきたことで徐々に栽培されなくなり、廃れていった。

・この「赤じゃがいも」でないと餅状にはならない。たつた一軒だけが数十年も栽培を続けていたことにより、伝統食「べったら餅」を復活することができた。

・「べったら餅」の起源は、栗山地域の伝統食「ぼんだ餅」に代表するように、食べ物に「餅にする」文化があり、じゃがいもも同様にして食べていたようである。

⑧野門の赤じゃがいも年間スケジュール ※年間スケジュールは気候や栽培場所、栽培していた時代によっても変わる場合があります。

一般的なじゃがいもの栽培と同様											
3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月

⑨野門の赤じゃがいも(伝統料理 ベッタラ餅の作り方)

				
①赤じゃがいもを洗う	②赤じゃがいもを茹でる	③熱いうちに皮をむく	④人肌程度まで冷ます	⑤熱いと餅にならない
				
⑥杵と臼で伸びるまでつく	⑦餅の状態になる	⑧一口大に丸める	⑨ソース作り用のエゴマをフライパンで炒る	⑩エゴマと水をミキサーにかける
				
⑪砂糖と塩少量を加える	⑫エゴマのソースをかける	⑬「べったら餅」の完成		

⑩食べ方

現在は、野門地区のお祭りでのみ食される伝統食「べったら餅」は、蒸かした芋の皮を熱いうちにむき、人肌程度に冷ましてから餅つき機でつき、じゅうね味噌につけて食べる。

淡泊な味わいの赤じゃがいもであるが、餅状につくことでモチモチとした食感となり、香ばしく甘いエゴマソースと相性が良い。

また、二年前に地域イベント「クリヤマルシェ」で野門の赤じゃがいもを使ったコロッケが販売され、とても好評であった。

※じゅうね味噌…エゴマに砂糖や味噌を合わせたソース



【べったら餅】



【コロッケ】

⑪参考文献

・「栗山そばと秘境食文化」

【栗山村教育委員会

小林豊著 平成四年】

・「にほんの食生活全集⑨

聞き書栃木県の食事」

【農山漁村文化協会 昭和六十三年】

ご協力

●日光市在来・伝統野菜の情報提供

足尾地域 久保田 公雄氏

日光地域 鷺橋 弘氏

日光地域 野口水掛菜保存組合

日光だいや川公園 だいや体験館

栗山地域 日光市栗山地域 地域おこし協力隊

川俣菜種保存会

●日光市在来・伝統野菜の資料作成協力

日光市小来川地区 地域おこし協力隊 上吉原 麻紀氏

日光市在来・伝統野菜資料作成者

日光市足尾地域 地域おこし協力隊 長澤 美佳

【お問合せ】

日光市役所 地域振興部 地域振興課 地域振興係

電話：0288-21-5147

発行日：2021年3月31日