

## 《研究ノート》

## ダダチャ豆の種類と歴史

江頭宏昌\* 新田麻子\*\* 森田敦雄\*\*\* 赤澤経也\*\*\*\*

## I. はじめに

エダマメはダイズと同一種 (*Glycine max* Merr.) の作物であり、日本には約200以上の枝豆用のダイズ品種があるといわれている。味噌や煮豆などに用いられる実取り用のダイズは種子が完熟してから収穫されるのに対し、枝豆用のダイズは種子が未熟なうちに収穫される。枝豆用のダイズ品種はその収穫適期に子実中の糖含量 [赤澤・高橋 2002] や遊離アミノ酸含量 [AKAZAWA et al. 1997] が高まり、優れた食味を呈するものが多い。

ダダチャ豆は、山形県庄内地方の鶴岡市を中心として栽培されている食味のよい複数のエダマメ系統に対する総称である。それらの系統の中でも食味が特に優れるといわれている‘白山ダダチャ’は後述するように90年以上の歴史を持つ。地元では7月末からのエダマメのシーズンになると、1～2ヶ月の間、各々の家でゆでた枝豆がかなり頻繁にお茶うけとして消費され、その他ときどき、枝豆ご飯、汁の実、すんだなどの料理にも利用される。独特の香りと甘味があるため、ゆであげた枝豆は食べ出すと止まらなくなり、気づくと一人でざる一杯食べたという話もよく耳にする。

全国的にエダマメの栽培面積と生産量は漸減傾向にある中、ダダチャ豆の味の良さが近年全国に知られるようになり、鶴岡市内のエダマメ栽培面積は昭和48年に40ヘクタールであったのが平成14年には380ヘクタールと約10倍に増加

\*えがしら ひろあき、山形大学農学部

\*\*にった あさこ、山形大学農学部

\*\*\*もりた あつお、カネコ種苗

\*\*\*\*あかざわ つねや、山形大学農学部

した。平成12年の鶴岡市内の枝豆粗生産額は10億円を超え、現在もその栽培面積と生産量は増加の一途をたどっている。ダダチャ豆は転作畑の有効利用につながることもあって、農家の収益と地域の活性化にも大きく貢献している。

ダダチャ豆の「だだちゃ」という言葉は昭和63年に商標登録され、鶴岡市だだちゃ豆生産者組織連絡協議会と商標の独占的使用権を持つJA鶴岡との話し合いにより、平成9年から「だだちゃ豆」と呼称できるエダマメは鶴岡市内で生産された特定の10系統に限定された。「だだちゃ豆」というブランドで販売できない他の在来のエダマメ系統は次第に栽培されなくなる傾向にあり、そうした種子を維持してきた人々の高齢化もあいまって次第に消滅しつつある。現在、鶴岡とその周辺にはどのような名前と特性を持つダダチャ豆の系統が残っているのか、またダダチャ豆と呼ばれるエダマメの由来などについて詳細に調査した例は少ない。ここではそれらのことについて、文献および現地での聞き取り調査を中心に明らかなったことをまとめて紹介したい。

## Ⅱ. ダダチャ豆の種類

前述したように商標上「だだちゃ豆」と呼称できる系統は決まっており、「小真木ダダチャ」、「白山ダダチャ」、「早生白山」、「庄内1号」、「庄内3号」、「庄内5号」、「甘露」、「晩生甘露」、「尾浦」、「平田ダダチャ」の10系統である。しかし鶴岡とその周辺には、商標上は「だだちゃ豆」とはいえないが、「金峰ダダチャ」、「細谷ダダチャ」のように「・・・ダダチャ」と呼称される在来のエダマメ系統、あるいは「・・・ダダチャ」と呼称されないが、基本的に2粒莢で、莢の表面に茶色の毛がある、成熟した莢の表面に皺が出る、種子の表面に皺が出やすいなどといった莢・種子の形態的特徴や、食味に優れる点などが「だだちゃ豆」と類似する在来のエダマメ系統がある。ここではそれらの庄内地方の在来エダマメ系統も含めてダダチャ豆系統と呼ぶことにすると、表1に示したように、ダダチャ豆系統は26系統を数えることができた。

調査したダダチャ豆各系統の来歴と特性を表1に示した。名称の由来は地名

表1 ダダチャ豆系統の諸特性および来歴

系統名	種皮色	花色	来歴、名称の由来、その他特性など	育成年など
おくら 尾浦*	茶	紫	大野博氏が、紫ダダチャから数日晩生で莢の形が整い、黄色の濃い個体を選抜してできた系統。名前は鶴岡市大山の古い地名にちなむ。大粒、収穫期は9月上旬。	1987年（昭和62年）に配布。
かんろ 甘露*	茶	白	来歴不明。収穫期は8/13-18頃。	育成年不明
きんけう 金峰ダダチャ	茶	紫	鶴岡市小真木在住の大滝武氏が白山ダダチャから選抜。名称は鶴岡市の霊峰に因む。大粒、多収、晩生（収穫期は9/1-3頃）。	育成は終戦直後。現在は栽培少ない。
こうちやまめ 香茶豆	茶	白	鶴岡市小真木在住の大滝武氏育成。小真木ダダチャから選抜。早生（収穫期は8/1-3頃）。	育成は終戦直後。かつて余目で栽培。
こまぎ 小真木ダダチャ*	茶	白	来歴不明。名称は鶴岡市の地名。減反政策開始（昭和45年前）は早生、中生、晩生の系統があったが現存は早生（収穫期は8/5-7頃）のみ。	ダダチャ豆の中で最も古い歴史を持つ。
しょうない 庄内1号*	茶	白	庄内1号から5号までは鶴岡市内にある松柏種苗の育成系統。菅原正作氏が小真木ダダチャと早生白山が自然交雑した雑種から選抜。収穫期は8/7-12頃。	1965年（昭和40年）
庄内2号	茶	白	菅原正作氏が庄内1号と庄内3号の自然交雑した雑種から選抜。収穫期は8/13-18頃。	1969年（昭和44年）
庄内3号*	茶	白	白山ダダチャから選抜。収穫期は8/20-25頃。	1965年（昭和40年）
庄内4号	茶	白	庄内3号の自然突然変異、あるいは庄内3号と庄内5号の自然交雑した雑種後代から選抜。収穫期は8/25-31頃。	1996年（平成8年）に育成、1997年（平成9年）に発売。
庄内5号*	茶	紫	平田ダダチャ×庄内3号の交雑後代から選抜。収穫期は9/10-15頃。	1972年（昭和47年）に育成、1978年（昭和53年）に発売。
庄内7号	茶	白	山形県湯引町の阿部農園が平田ダダチャ×不明系統との交雑後代を選抜。収穫期は9/20-25頃。	1995年（平成7年）頃
しらやま 白山ダダチャ*	茶	白	鶴岡市白山の森屋初氏が早生の娘茶豆から出た晩生変異個体を選抜したものが始まりで、後に屋号を冠して鹿十郎ただちやと呼ばれるようになった。白山ダダチャは同系統から選抜された系統である。現在食味の良さから全国的に人気が高い。収穫期は8/17-25頃。	1907年（明治40年）に白山ダダチャの元になる最初の系統を選抜。
ちやまめ 茶屋豆	茶	紫	来歴不明。名称は鶴岡市新形町の旧家の茶屋という屋号にちなむ。収穫期は9月中旬。	育成年不明
とろしま 外内島ダダチャ	茶	紫	来歴不明。名称は鶴岡市内の地名。収穫期は8/30-9/3頃。	同上

(次頁に続く)

表1 (続き)

ドンドロ豆	茶	白	山形県温海町大字峠ノ山で昔から栽培が続けられてい 育成年不明 た。戦後いったん栽培が衰えたが、1998年(平成10 年)から復活した。かつては峠ノ山の木豆(きまめ) と呼ばれたが、復活後は里唄の歌詞に因んで名付けら れた。収穫期は8月中旬。	
なかなてばんせい 中楯晩生	茶	紫	鶴岡市中楯の伊藤博志氏育成。名称は鶴岡市内の地 名。収穫期は9/10-20頃。	同上
ばんせいかんろ 晩生甘露*	茶	白	来歴不明。収穫期は8/27-31頃。	同上
ばんせいらやま 晩生白山	茶	白	来歴不明。収穫期は8/20-25頃。	同上
ばんせい 晩生ダダチャ	茶	白	来歴不明。収穫期は9/10-15頃。	同上
ひらた 平田ダダチャ*	茶	白と紫	鶴岡市内の平田家が育成。平田豆とも呼ばれる。収穫 期は9/1-5頃。	同上
ふで 舞台ダダチャ	黒	白	来歴不明。名称は鶴岡市の古い地名。発芽率・収量低 い。良食味。極早生(収穫期は7/29-8/1頃)。	同上
はそや 細谷ダダチャ	茶	紫	来歴不明。名称は山形県羽黒町の細谷にちなむと思わ れるが細谷での栽培歴は不明。収穫期は9月上旬。	同上
むらさき 紫ダダチャ	茶	紫	来歴不明。鶴岡市内の赤澤家が保存。糖度高い。収穫 期9月上旬。	同上
わせかんろ 早生甘露	茶	白	来歴不明。収穫期は8/1-2頃。	同上
わせしらやま 早生白山*	茶	白	来歴不明。早生白山はさらに長四郎などの系統があ る。収穫期は8/10-12頃。	同上
わせ 早生ダダチャ	茶	白	来歴不明。収穫期は8/18-22頃。	同上

\*印は商標上「だだちゃ豆」と呼称することが認められている系統。

や早晩性にちなむものがほとんどであった。ダダチャ豆系統の多くは種皮色が茶色であるが、‘舞台ダダチャ’のように種皮が黒色の系統もあった。ダダチャ豆系統について地元の慣行栽培で収穫されるエダマメの収穫期を調査したところ、‘舞台ダダチャ’では7月下旬、‘庄内7号’では9月下旬と、収穫期は各系統によって違いが見られた。

### Ⅲ. ダダチャ豆の歴史

#### 1. 白山ダダチャ

##### (1) 白山ダダチャとは

現在ダダチャ豆の中でも最も美味とされ好評を博している‘白山ダダチャ’は‘藤十郎ダダチャ’に由来し各農家で自家採種・選抜が繰り返されてきた系統の総称である。したがって‘白山ダダチャ’と一口にいても自家採種している農家ごとに少しずつ遺伝的にも食味的にも異なる可能性がある。現在、「白山ダダチャ」という名称で広く販売されているエダマメは、JA鶴岡が揃いを良くする目的で独自に選抜を行って増殖した‘白山ダダチャ’の1系統であることが多い。なお、もともと白山地区では、‘白山ダダチャ’を生んだ‘藤十郎ダダチャ’以外にも、農家ごとに自家採種により維持されてきたエダマメ系統があった。その多くは屋号を冠して‘市左衛門ダダチャ’、‘庄右衛門ダダチャ’、‘伊兵衛ダダチャ’などと呼ばれていた。

##### (2) 白山ダダチャ育成の経緯

『だだちゃ豆物語』[佐藤 1997: 24-25]によれば、‘藤十郎ダダチャ’の元になった最初の個体を選抜したのが森屋初という女性である。初は1907年（明治40年）に長女藤乃の嫁ぎ先である寺田（白山の隣）の小池助右衛門から‘娘茶豆’と呼ばれるエダマメの種子をもらい受けてきて同年にその種を播いたところ、その中から‘娘茶豆’より晩生で味の良い変異個体を1個体発見した。その種をとって選抜を繰り返し、初は1910年（明治43年）に‘藤十郎ダダチャ’を育成した。

##### (3) 白山ダダチャと庄内の民間育種

普通の人ならば、変異個体の子実の味を確認する時点で、その個体の子実を全て収穫したり、ゆでてしまいかねない。初はどうして‘藤十郎ダダチャ’の元になる種子を残し、系統を育成しえたのであろうか。山形県庄内地方はイネ品種‘亀の尾’を育成した阿部亀治をはじめとして、明治・大正・昭和の初期にかけて多くのイネの民間育種家が活躍した場所として全国的にも有名であ

る。『庄内における水稲民間育種の研究』[菅 1990: 159-161]によると、初の弟理吉もイネ品種‘愛国’から変異体を選出して明治43年に‘中生愛国’を育成した民間育種家の一人であった。森屋初のひ孫にあたる森屋健一氏から直接聞いた話では、「初は良い形質を持った個体を見つけたときは大事に種だてて（種として実が入るまで残して）後代の選抜をするとよい、といったことをふだん理吉から聞いていたのではないか」という。それが事実であるとする、現在のダダチャ豆の全国的な人気を確固たるものに高めた‘白山ダダチャ’も、庄内に民間育種の伝統がなかったら存在しなかったといえよう。

#### (4) ダダチャ豆は女性によって育てられてきた

もう一つ特筆すべきなのは、鶴岡市内では昔から畑所であった小真木地区の例外を除いて、歴史的に男は水田で米、女は畑で野菜などを作るというのが慣習であったようである。つまりエダマメ種子の維持・管理、栽培、品種改良は女性が主体的に関わってきたということである。森屋初が‘藤十郎ダダチャ’を育成したのはその一例である。今ではほとんどの場合、エダマメの栽培は男性が行っている。しかし翌年に植えるエダマメの種選びは今でも女性の冬仕事になっていることが多い。ダダチャ豆の種子には種皮に皺ができたり、硬実種子になって発芽が困難なものもがしばしば混じる。また種子中の糖含量が高いためか、莢の乾燥中に中の種子にカビが付くことも多い。選種は翌年の苗立ちを良くしたり、次世代の品質を安定させるうえで極めて重要な仕事であるが、現在でも多くの場合、選種は女性により一粒一粒丹念に手作業で行われている。また、白山では女性が公民館などに集まって自家産の枝豆を持ち寄り、互いに試食する習わしがある。このときの情報交換が白山地区のエダマメの品質の維持と向上に貢献しているようである。

## 2. ダダチャ豆という呼称の由来

「だだちゃ」とは地元で主人・おやじを意味し、当人を尊敬を込めて呼称する言葉である [松木 2002: 11]。また青葉 [1976: 68] は、ダダチャ豆という呼称の由来について、「キングバナナなどの名称と同様に、豆の最たるものとし

てダダチャ豆と呼ばれるようになったのではあるまいか」と推測している。その後、日向 [1977] が紹介した説が今でも多くの地元の人に知られており、ほぼ定説になっている。それは1977年当時87歳になる榎本富五郎という地元の信頼できる古老から日向が聞いた話に基づいている。鶴岡市内の小真木というところで、美味しいエダマメの栽培と品種改良に励んでいた太田孝太という人が、父親の五十嵐助右衛門が育成した‘八里半どう豆’というエダマメを改良してさらにおいしいエダマメを作り、その種を自分だけ独占することなく村の人に分け与えた。こんな美味しい豆を自分だけ食べるのはもったいないということで、ある時（明治30年頃から大正4年のある時点）、当時の殿様である酒井忠篤（ただずみ）公に献上したところ、殿様はこのほかその豆を賞味し、このような美味しい豆を誰が作ったのかと問いただした。そこでお付きの人は「小真木のだだちゃが作ったのがんす」と答えたという。それ以来「小真木のだだちゃ豆を食いたい」としばしばいわれるようになり、だだちゃ豆という呼称の始まりになった、という説である。

さらに日向（1997年当時87歳）は『ダダチャ豆物語』[佐藤 1997: 12-13] の中で「自分が子供の頃は、枝豆とは言わないで、キマメ（木豆）と呼んでいた。日頃、『ダダチャ豆』と呼ぶのは、『コマギダダチャ』の事であったし、キマメの中で最もうまい一つの品種であった」と述べている。小真木は白山でエダマメの生産が始まる以前の古い時代から良好な畑所であり、エダマメ、ダイコン、ナスなどの野菜生産の中心地であったことから、地元では‘白山ダダチャ’の種子は直接あるいは間接的に小真木から伝わったと考えられている。小真木が鶴岡市内の現在のダダチャ豆およびその名称の発祥地であったと考えても矛盾はないであろう。

### 3. ダダチャ豆という呼称のもう一つの由来

一方、松木 [2002: 8-12] はダダチャ豆という呼称の由来に若干異論を投げかけている。庄内地方の方言で「だだ」は親父を意味するが、親父の呼称には丁寧さの度合いが強まるほど「だだ」→「だだちゃ」→「だだはん」へと語尾が



では「タタガ豆」がどうして後に「ダダチャ豆」になったのであろうか。ダダチャ豆の大部分は完熟すると種皮が茶色を呈する茶豆になる。そもそもダダチャ豆の「チャ」には茶色の意味も含まれるのではないかという人も地元によくいる。語呂のよさも加わって、「タタガ豆」は「だだの茶豆」という意味でいつか「ダダチャ豆」に定着していったのではないだろうかという可能性も考えられる。

#### 4. 小真木ダダチャの来歴

##### (1) 鶴岡における美味なるエダマメのルーツ——八里半豆

そもそもダダチャ豆、あるいはタタガ豆という呼称が生まれる以前に、鶴岡市内に美味しいエダマメがあったのであろうか。美味という言葉が明記された鶴岡のエダマメの最も古い文献は『鶴岡市史生活文化史料』の中にある、「みやげっと」[著者不明 1996 (推定1861-1868頃)]というエッセイである。その中には当時の鶴岡市内の青物市の様子がいきいきと描かれている。そこに現存する小真木ダイコンおよび民田ナスの名前に並んで「八里半豆は栗ほど美味(うま)く營(ひょう)ばんして」というくだりが出てくる。季節の野菜や果物を扱う青物市の描写であるので、この「八里半豆」というのは実取り用のダイズと考えるよりもエダマメであると考えるのが自然であろう。

なお、この「八里半」という名前は「九里(=栗)には及ばないがそれに匹敵するくらい美味しい」という洒落から作られた名前のようなのである。「みやげっと」の「營(ひょう)ばんして」という表現は、「八里半豆」という豆がそれ以前には知られていなかったこと、「八里半豆」に勝る美味しいエダマメ系統がそれまで鶴岡にはなかったことを端的に物語っていると思われる。

##### (2) 八里半豆と八里半どう豆、さらにそれらと小真木ダダチャとの関係

‘八里半豆’というのは前述の五十嵐助右衛門が育成した‘八里半どう豆’と名称が極似している。‘八里半どう豆’が育成された時期は不明であり、直接的な証拠は見いだせないが、‘八里半豆’と同一品種である可能性はある。理由の一つには‘八里半豆’が評判になった時期というのは、助右衛門の息子、

太田孝太が誕生した時期（1864年）でもあるので、助右衛門の気力も体力も油の乗った時期であったと考えられ、‘八里半どう豆’がそのころ育成されたとしても矛盾はない。また鶴岡という限られた地域のなかで後世に名を残すほど美味で評判になった品種が名前も極似して同時代に2種類別々に存在するとは考えにくい。たとえば、エンドウ（豌豆）の種子のことを一般に豌豆豆というのが、「八里半どう豆」も同様に‘八里半豆’の種子を指す言葉ではなかろうか。あるいは‘八里半豆’はかつて「はちりはんどう」とよばれていたのが、いつか説明的に豆がついて「八里半どう豆」と呼ばれるようになったのかもしれない。もし‘八里半どう豆’と‘八里半豆’が同一品種であり、‘八里半どう豆’を孝太が改良して現在の小真木ダダチャの元になる品種をつくった〔佐藤 1997: 14-15〕とすれば、‘八里半豆’が現在の小真木ダダチャの直接の祖先品種であるということになる。

### （3）八里半豆について

‘八里半豆’については、松森胤保が『邸産録』〔1864〕および『兩羽博物図譜』〔1884〕にそれぞれ「八里半」の名前と種子の彩色図を残している（写真1）。その図によると‘八里半豆’は‘小真木ダダチャ’を含めた大部分のダダチャ豆と同様、茶豆であったことが判明した。‘八里半豆’の名前は他に、1872年に食したという記載のある『黒崎研堂 庄内日誌』〔山添ら 1984〕や山形県の主要ダイズ品種として記載のあった『日本主要農作物耕種要綱』〔大日本農會 1913〕にも見いだされた。これらのことから‘八里半豆’は少なくとも江戸時代末期から大正初期まで40～50年間栽培され続けたことになる。現在は絶えてしまったが、当時はこの地方でいかに根強い人気を博した品種であったかが想像できよう。

## 5. ダダチャ豆の由来は新潟からか

青葉〔1976〕は、「茶豆を枝豆にしているのは新潟県から秋田県にかけてで、新潟県の新津、新潟市を含む下越地方には以前から‘茶香（ちゃかおり）’が作られている。…（中略）…庄内のダダチャ豆は恐らく新潟県の‘茶香’かそ

れと縁の近い品種が庄内に入り、鶴岡市付近の農家で作られるようになったものであろう」と述べている。

江頭ら（未発表）によると、新潟県の在来エダマメ品種‘茶香’、‘黒埼茶豆’、‘肴豆’および‘貴娘’と種々のダダチャ豆系統との遺伝的類縁関係をDNA多型分析の一手法であるRAPD分析を用いて調査したところ、‘茶香’はいずれのダダチャ豆系統とも類縁関係を示さなかったのに対し、それ以外の新潟県在来品種はダダチャ豆系統と近縁関係を示した。特に‘黒埼茶豆’は‘白山ダダチャ’や‘小真木ダダチャ’と極近縁の関係を示した。

新潟市小平方で農業を営む白井法夫氏によると、現在新潟で栽培されている‘黒埼茶豆’は在来の‘小平方茶豆’から選抜されたものであり、‘小平方茶豆’は白井氏の親戚に当たる白井助左エ門の長女ツルと三女トヤの二姉妹が大正時代に山形県の鶴岡に嫁ぎ、大正10年頃、二姉妹が鶴岡からもらい受けてきた茶豆であるとのことであった。したがって、‘黒埼茶豆’に関しては近年になって逆に鶴岡から‘小真木ダダチャ’か‘白山ダダチャ’に近縁の系統が新潟に持ち込まれたものであることが判明した。

‘肴豆’および‘貴娘’がダダチャ豆系統と類縁関係を示したことは、新潟の在来品種が鶴岡に入ってきた可能性を示している。『だだちゃ豆物語』[佐藤1997: 26-29]には、1588～1600年に鶴岡を含む庄内の一部が、越後の藩士である上杉景勝の領地となり、「越後の藩士を大いに庄内に移した事あり、帰農した」事実をふまえて、このときにエダマメの種子も一緒に入ってきた可能性が述べられている。さらに越後の藩士が移住してきた証拠の一例として、小真木には新潟の五十嵐姓が多く、かつては「越後しょ」と呼ばれていたことも記されている。

しかし‘八里半豆’が鶴岡で「營（ひょう）ばんして」になったのは越後の藩士が庄内に移住してから300年近く後のことであるから、景勝の時代にすでに‘八里半豆’の良食味に近い祖先系統が伝わっていたとは考えにくい。新潟県新津農業改良普及所[1975]が作成した『「小合」花の歴史』という資料によると、新津の小合では1760年頃から花木（サザンカ、ボケ、キンモクセイな

ど)の生産と行商が始まり、1860年頃には天秤棒を担いで大阪、名古屋、埼玉、会津、庄内地方まで花・果樹の苗木の行商に行ったという記述がある。実際、鶴岡の小真木在住の90歳以上になる大滝武氏の話では昭和の初め頃まで新潟方面から鶴岡の小真木に行商が来ていたという。

また、新潟県の村上市から鶴岡市小真木に至るルートに小国街道と国道345号線がある。この道の途中に山形県温海町小国峠ノ山という、古くから風味の良いエダマメを栽培していた地域がある。昔はそのエダマメのことを「峠ノ山のきまめ」と呼んでいたが、戦後一度衰退し、平成9年から復活させ「ドンドコ豆」という名称で販売されている。この豆が作られている小国にも小真木と同様、五十嵐姓が非常に多く4分の1世帯以上が五十嵐姓であることが判明した。

以上のように、庄内地域で古くから食味の良いエダマメが栽培されているところには偶然にも五十嵐姓が多い事実が明らかになった。この事実とDNA分析の結果だけでは新潟からエダマメが伝わった証拠とするにはあまりに乏しいが、一つの可能性として越後からの行商たちが越後衆の住む小真木などを目指してやってきて、ダダチャ豆を含めたさまざまな作物の遺伝資源を運んできたと考えることもできよう。

#### IV. むすびにかえて

青葉 [1981: xi-xii] は、「在来野菜の形質や遺伝因子は、その祖先が何であるか、祖先の遷歴してきた渡来経路や人類との関わり合いの様相を保持し伝えている。それらを解読することは食品としての重要性とともに意味のあることであり、いわば在来野菜は生きた文化財として見ることができる」と述べている。

本稿では山形県庄内地方の在来野菜の一つであるダダチャ豆の種類と歴史を紹介してきた。その結果、新潟などの他地域からいったん鶴岡の小真木に持ち込まれ、そこから白山をはじめとする鶴岡市内の周辺の地域に美味なるエダマメが伝わった可能性が浮かび上がってきた。しかもその歴史は約150年と短く、面積的にも約234平方キロメートル（東西約21キロメートル、南北約20キロメ

ートル) という限られたエリアであるにもかかわらず、この地の人々は実に情熱的にエダマメに愛情を注いで20以上の系統を育成し、エダマメを利用する文化を築いてきたといえよう。このような地域の歴史や文化を形づくってきた文化財ともいえる在来野菜は将来にわたって保存していきたいものである。

一方で青葉 [1981] が問題提起しているように、地方在来種は近年ますます急速に減少しつつある。地域の風土に順化した多様な形質を持つ在来種は今後新品種の開発に必要となるであろう育種素材としても実に価値の高いものである。早急に保存のための対策を立てなければ、貴重な地域の遺伝資源は永久に失われてしまうが、実際にその保存に取り組もうとすると難しい問題が多い。

第1に在来種の種子はもともと個人の所有物であり、場合によっては先祖代々引き継いできた家室にも相当するものであり、種子の分譲や保存に第三者が口出しをするのは難しい。しかし、いつか所有者が管理を放棄すれば、それは消えてしまう。

第2に、誰が労力とコストをかけて在来種を保存していくのか。国か、県か、大学などの研究機関か、あるいは個人か。いずれにしても個々の力には限界がある。今後、さまざまなレベルで地方在来種が地域の貴重な共有財産であるという認識を持ち、地域全体で在来種を維持・管理していくシステムづくりが重要になると思われる。

第3に、ある地域から他の地域へ（場合によっては国際的に）優良な在来種の種子が持ち出され、元地域の利益を損ねるケースもしばしば生じている。地方在来種の所有権はどこにあるのか。また、利用に際してのモラルや法整備のありかたはどのようなものが望ましいのか。いずれも、今後考えていかなければならない難しい課題である。

## 謝 辞

庄内日報論説委員の松木正利氏をはじめ、庄内地域在住の実に多くの方々からダダチャ豆に関する情報を提供していただいた。鶴岡市郷土資料館からは貴重な古文書を紹介していただき、さまざまな懇切丁寧なアドバイスをいただいた。酒田市中央図書館は両

羽博物図譜の複写と公開を許可して下さった。この場を借りて深くお礼申し上げる。

なお本稿はエダマメ研究第1号に掲載された「ダダチャ豆系統の変遷」という2002年エダマメ研究会鶴岡大会の講演要旨を大幅に加筆修正したものである。

## 引用文献

赤澤経也・高橋秀典

2002「枝豆ダイズと普通ダイズにおける全糖と水溶性窒素含量の差異」山形大学農学部農場報告14: 49-56。

AKAZAWA, T., Y. YANAGISAWA, and T. SASAHARA

1997 Concentrations of water-soluble nitrogen and amino acids as criteria for discriminating vegetable-type and grain-type soybean cultivars. *Breeding Science* 47 (1) : 39-44.

青葉 高

1976『北国の野菜風土誌』東北出版企画。

1981『野菜 在来品種の系譜』法政大学出版局。

大日本農會

1913『日本主要農作物耕種要綱』p.540。

日向文吾

1977『荘内日報』（1997年9月29日付）荘内日報社。

菅 洋

1990『庄内における水稲民間育種の研究』農山漁村文化協会。

松木正利

2002「森屋初と藤十郎ダダチャ」白山だだちゃ豆記念碑建設委員会（編）『白山だだちゃ豆記念碑の葉』

松森胤保

1864『邸産録』

1884「植物図譜岐葉莢殻部（藤屬）」『兩羽博物図譜』

新津農業改良普及所

1975『「小合」花の歴史』

佐藤トシ

1997『だだちゃ豆物語』

山添 直・久保威夫・田中正臣

1984『黒崎研堂 庄内日誌』第一巻、東洋書院、pp.91-93。

著者不明

1996「みやげっと（二）青物市」鶴岡市史編纂会（編）『鶴岡市史資料編荘内史料集20 生活文化史料』、pp.362-363。