

最上伝承野菜

認定品目数30（平成23年3月現在）

最上総合支庁産業経済部農村計画課



最上かぶ



吉田かぶ



石名坂
かぶ



甚五右衛門芋



最上赤にんにく



漆野いんげん



とっくりかぶ



角川かぶ



長尾かぶ



畑なす



勘次郎胡瓜



ひろっこ



肘折かぶ



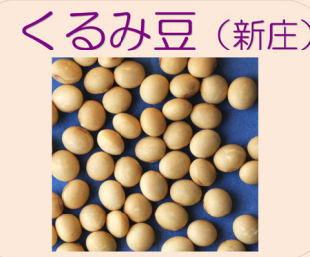
西又かぶ



肘折大根



くるみ豆（舟形）



くるみ豆（新庄）



金持ち豆



弥四郎
ささぎ



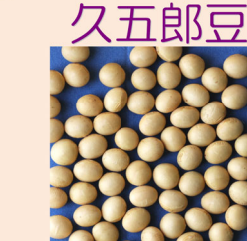
雪割菜



エゴマ



ようのこ豆



久五郎豆



青端豆



神代豆



からどり
芋



雁喰い



黒五葉



青ばこ豆



青黒

最上伝承野菜

最上地域には古くから栽培されている野菜が今もなお多く栽培されています。

その中でも、以下の基準にあったものを「最上伝承野菜」と呼んでいます。

- ①最上地域特有で概ね昭和20年以前から存在していた野菜・豆類など
 - ②現在も最上地域で栽培され、自家採種しているもの
- 平成23年3月現在で30品目が認定されています。

最上かぶ

主な栽培地：新庄市近辺
播種時期：8月下旬～9月上旬
収穫時期：11月上旬
来歴：新庄市近辺で昔から栽培されている。100年以上の由來・特性：種子は種苗店でも扱われているが、かぶの形状が長くなるものと丸くなるものが現れる。上部が赤紫色になり内部は白く肉質は柔らかい。
利用方法：甘酢漬け
流通状況：まゆの郷、もがみ物産館、管内スーパー
販売時期：10月下旬～3月上旬
商品状態：青果、漬物

吉田かぶ

主な栽培地：金山町巖山
播種時期：8月下旬～9月上旬
収穫時期：11月上旬
来歴：吉田家に代々受け継がれてきた。100年以上前から栽培しており現在で4代目になる。前名の由來・特性：名前は元々なく、行商に出た頃に「吉田家で栽培しているから吉田かぶでいいのではないかと名づけた。全体的に細長い。上部は赤紫色で内部は白くサクサクとした食感がある。
利用方法：甘酢漬け
流通状況：ちょうほう屋
販売時期：10月下旬～11月下旬
商品状態：青果、漬物

いしなざか 石名坂かぶ

主な栽培地：鮎川村石名坂
播種時期：8月下旬
収穫時期：11月上旬
来歴：昔からこの地域で栽培されてきた。前名の由來・特性：全体的に長く、根の下部が膨らみ、上部は濃い赤紫色で内部は白い。漬けると辛味がある。
利用方法：甘酢漬け
流通状況：なし

じんごえもんいも 甚五右衛門芋

主な栽培地：真室川町小川内
播種時期：5月中旬
収穫時期：10月～霜降期前
来歴：室町の頃から家宝のひとつとして、栽培者宅に伝えられている。前名の由來・特性：栽培者の先祖名から、形は細長く食感柔らかで、ぬめりが強い。親芋も食べることができる。
利用方法：芋煮、コロッケなど
流通状況：直接販売
販売時期：10月～
商品状態：青果、冷凍

もがみあか 最上赤にんにく

主な栽培地：最上町、真室川町、戸沢村
播種時期：9月下旬
収穫時期：6月下旬
来歴：各地で昔から栽培されている。前名の由來・特性：表皮は赤いが、内部は白い。貯蔵性に優れていて、3月になっても萌芽しにくい。辛味が強い。
利用方法：にんにくごはん、揚げ物など
流通状況：まゆの郷、四季の香、農業市、もがみ物産館
販売時期：7月上旬～
商品状態：青果

うるしの 漆野いんげん

主な栽培地：金山町漆野 他
播種時期：5月下旬～6月中旬
収穫時期：8月中旬
来歴：昭和14年に村山地方から来た炭の検査官が種を荒木家に寄贈した。しかし村山地方のものであるかは不明。それ以来荒木家に伝わる。前名の由來・特性：手無しいんげんで、白っぽくなったりやけど収穫乾燥する。そのさやごと戻して煮て食べられる。未熟のものも柔らかい。
利用方法：乾燥・煮豆 未熟・おひたし
流通状況：青果、昆布巻き加工品、県内料理店
販売時期：通年 商品状態：加工品

とっくりかぶ

主な栽培地：真室川町川ノ内
播種時期：9月上旬
収穫時期：11月下旬
来歴：いつから栽培していたかは不明だが、少なくとも昭和20年以前から栽培されている。前名の由來・特性：可食部が15cm程度と短くすんぐりと太いうえに下膨れで「とっくり」に似ていることから。肉質が柔らかく筋っぽさがない。葉が長い。食感は大根に似てサクサクと柔らかい。
利用方法：漬物など
流通状況：自家消費

つのかわ 角川かぶ

主な栽培地：戸沢村角川
播種時期：8月中旬
収穫時期：11月上旬
来歴：昔からこの地域で栽培されてきた。前名の由來・特性：形は短く細い。上部は赤か紫色で下部は薄く色づく。しかし交配が進んでおり、形と着色の程度は同じ集落内でも様々である。肉質はしまって歯ざわりがいい。
利用方法：甘酢漬け、甘酒漬など
流通状況：農業市、もがみ物産館
販売時期：11月上旬～3月下旬
商品状態：青果、漬物

なご 長尾かぶ

主な栽培地：舟形町長尾
播種時期：8月中旬
収穫時期：10月下旬～11月上旬
来歴：昔からこの地域で栽培されてきた。村山の沢に伝わり舟次かぶとなったと言われる。前名の由來・特性：形は細長い。上部は赤紫色で下部が白っぽい。食感はやさしく食べやすい。
利用方法：甘酢漬け、ぶすべ漬け、川ガニ汁など
流通状況：四季の香、まんさく
販売時期：10月下旬～11月下旬
商品状態：青果、漬物

はた 畑なす

主な栽培地：新庄市本合海畑
播種時期：4月中旬
収穫時期：6月下旬～10月中旬
来歴：舟運の栄えた300年以上前、最上川を往來する船から上方のナスの種子がこの地に伝わったと考えられている。前名の由來・特性：畑(はた)で作っていたから。丸ナスで直径10cm位の大きさ。大きくてもやわらかい。料理しても形が崩れない。
利用方法：焼きなす、味噌漬け
流通状況：もがみ物産館
販売時期：7月中～9月 商品状態：青果

かんじろうさきゅうり 勘次郎胡瓜

主な栽培地：真室川町
播種時期：4月下旬～5月下旬
収穫時期：7月上旬～9月上旬
来歴：明治の頃鮎川村からきた方が種を持参してきた。前名の由來・特性：もともと胡瓜が伝えられてきた谷地の沢の旧家の屋敷から。果皮が黄色で茎葉の色も薄い。実は短めで太く水分が多い。ため、生食に適している。
利用方法：サラダ、浅漬け・醬漬けなど
流通状況：産直まごころ工房
販売時期：7月上旬～9月上旬
商品状態：青果

ひろっこ (ひろこ)

主な栽培地：管内全域
播種時期：8月中旬
収穫時期：1月～3月下旬
来歴：元々自生していたアサツキを栽培したものである。前名の由來・特性：太陽の光を当てないよう雪の下から収穫したものを「ひろっこ」と呼んでいる。野生のものより甘味がある。
利用方法：おひたし、天ぷら、酢の物、和え物
流通状況：管内産直施設、スーパー
販売時期：1月中旬～3月下旬

ひじおり 肘折かぶ

主な栽培地：大蔵村滝ノ沢
播種時期：8月中旬
収穫時期：11月上旬
来歴：南山、柳瀬、桂木の集落周辺で栽培されてきた。前名の由來・特性：近くの肘折温泉に出荷されることから名がついた。形は長く、地上部は濃い赤紫色になるが、土中部は薄く着色する。肉質は硬いので長期保存可能。
利用方法：甘酢漬けなど
流通状況：自家消費

にしまた 西又かぶ

主な栽培地：舟形町西又
播種時期：8月中旬
収穫時期：11月上旬
来歴：昔からこの地域で栽培されてきた。前名の由來・特性：形は大根のようで、全体が濃い赤紫色になる。かぶの表面だけではなく、内部も赤紫色も赤くなる。長で食べると甘味があるが、漬けると辛味がでる。標高400mで栽培しにくいとの特徴がない。
利用方法：甘酢漬け、煮物など
流通状況：まんさく
販売時期：11月中旬～
商品状態：青果、漬物

ひじおり 肘折大根

主な栽培地：大蔵村滝ノ沢
播種時期：8月中旬
収穫時期：11月上旬
来歴：以前は最上郡全域で栽培されていたが、今は滝ノ沢でしか栽培されていない。前名の由來・特性：根の地上部が赤紫色になる。赤須大根とも言われる。肉質が固く辛い。長期保存が可能。
利用方法：漬物、大根おろしなど
流通状況：自家消費

くるみ豆 (舟形)

主な栽培地：舟形町
播種時期：5月下旬
収穫時期：10月中旬
来歴：昔は山形や宮城の県境で栽培が盛んだった。以前は最上郡付近で栽培されていた。前名の由來・特性：くるみのような味わいがあることから。さやが大きく、豆は扁平で白っぽい。真ん中に模様がある。
利用方法：枝豆、味噌、豆腐など
流通状況：まんさく
販売時期：通年
商品状態：豆

くるみ豆 (新庄)

主な栽培地：新庄市近辺
播種時期：5月中旬
収穫時期：10月中旬
来歴：昔から新庄市近辺で栽培されてきた。前名の由來・特性：くるみのような味があることから。舟形のくるみ豆より黄色く丸い。
利用方法：枝豆、味噌、煮豆など
流通状況：まゆの郷
販売時期：通年
商品状態：豆

金持ち豆

主な栽培地：新庄市野中
播種時期：5月下旬
収穫時期：10月下旬
来歴：昭和20年に鮎川村から野中に持ち込まれた。前名の由來・特性：ぶっくらとしておいしい豆だったので「みんな金持ちになりたいいな」との思いを込めて付けられた。
利用方法：味噌
流通状況：まゆの郷、もがみ物産館 他
販売時期：通年
商品状態：味噌

やしろう 弥四郎ささぎ

主な栽培地：真室川町
播種時期：5月上旬
収穫時期：7月～10月上旬
来歴：いつから栽培していたかは不明だが、少なくとも昭和20年以前から栽培されている。前名の由來・特性：栽培者の屋号から。若葉の可食期間が長く、かなり長大化したものでも肉質が柔らかい。
利用方法：若葉では煮物、炒め物など
流通状況：完熟では煮豆
販売時期：7～10月上旬 商品状態：青果

ゆきわりな 雪割菜

主な栽培地：真室川町川舟沢
播種時期：9月中旬
収穫時期：5月上旬
来歴：いつから栽培していたかは不明だが、少なくとも昭和20年以前から栽培されている。前名の由來・特性：地域内での従来からの呼び名。食感柔らかで、茎立葉特有の苦味等がない。生育旺盛で成長スピードが早い。
利用方法：おひたし・煮物・炒め物など
流通状況：産直まごころ工房
販売時期：5月
商品状態：青果

エゴマ

主な栽培地：戸沢村蔵岡
播種時期：5月中旬
収穫時期：葉・7月下旬、種子・10月下旬
来歴：以前から栽培されていたが、油として需要がなくなり栽培が途絶えた。その後韓国などとの交流の中で栽培が復活した。前名の由來・特性：主成分の一年草で、健康に良いとされるα-リノレン酸が主成分。白と黒の2種類の実はエゴマ特有のさわやかな香りがある。
利用方法：葉・天ぷら、キムチ、エゴマ巻き、種子・精油、ドレッシング
流通状況：農業市、もがみ物産館、インターネット
販売時期：通年 商品状態：お茶、実、油

ようのこ豆

主な栽培地：戸沢村蔵岡
播種時期：5月上旬
収穫時期：9月下旬
来歴：昔からこの地域で栽培されていた。前名の由來・特性：よう(鞋)の子のような形からという説と、ようの子のようになくさんなることからという説がある。
利用方法：味噌、枝豆、豆腐など
流通状況：農業市
販売時期：通年
商品状態：豆

きゅうごろうまめ 久五郎豆

主な栽培地：最上町本城
播種時期：6月上旬
収穫時期：10月下旬
来歴：昔からこの地域で栽培されていた。以前は大土(だいた)と呼ばれていたが、形状が今のものになってから栽培者の屋号と呼ばれている。前名の由來・特性：丸い豆。味噌にするとおいしいことから加工販売している。
利用方法：味噌、ひたし豆など
流通状況：四季の香、もがみ屋、もがみ物産館、インターネット 他
販売時期：通年 商品状態：味噌

あおばたまめ 青端豆

主な栽培地：管内全域
播種時期：6月上旬
収穫時期：10月下旬
来歴：管内で幅広く栽培されている。前名の由來・特性：青豆と、主に正月用の煮豆として利用されてきた。
利用方法：煮豆、枝豆など
流通状況：管内産直施設、もがみ物産館
販売時期：通年
商品状態：豆

じんだいめ 神代豆

主な栽培地：鮎川村曲川橋山
播種時期：6月上旬
収穫時期：9月下旬～10月中旬
来歴：橋山で栽培されていた「アオバコ豆」から選抜したものを17年5月に「橋山神代豆」として登録商標した。前名の由來・特性：元々は苗代に植えていたので「なっよ豆」と呼んでいた。GABA(ガンマ-アミノ酪酸)が高い。平成18年度山形セレクション(えだたまめ)部門に認定された。
利用方法：枝豆、しんだん など
流通状況：首都圏量販店、もがみ物産館 他
販売時期：10月～ 商品状態：枝豆、冷凍

からどり芋

主な栽培地：管内全域
播種時期：5月中旬
収穫時期：9月下旬
来歴：いつから栽培していたかは不明だが、少なくとも昭和20年以前から栽培されている。前名の由來・特性：芋が赤紫色で親芋とは違い子芋の他親芋を主に食べる。葉や茎も乾燥したりの漬物等に加工する。
利用方法：手は煮物、おでん、炊き込みご飯など
流通状況：まんさく
販売時期：9月下旬～10月下旬
商品状態：青果、茎は乾燥

がんく 雁喰い

主な栽培地：管内全域
播種時期：6月上旬
収穫時期：9月下旬
来歴：いつから栽培されているか不明だが、幅広く栽培されている。前名の由來・特性：豆の真中に雁がかじったような跡があることから。また、大黒豆とも呼ばれている。大きく平たい豆。煮ると柔らかくて甘味がある。
利用方法：煮豆、枝豆など
流通状況：管内産直施設、もがみ物産館
販売時期：通年
商品状態：豆

くろごよう 黒五葉

主な栽培地：管内全域
播種時期：6月上旬
収穫時期：9月中旬
来歴：いつから栽培されているか不明だが、幅広く栽培されている。前名の由來・特性：ひとつの枝に5枚の葉がついているので、ひとつづつとも書かれている。形は丸く香ばしい香りがある。
利用方法：煮豆、枝豆など
流通状況：管内産直施設、もがみ物産館
販売時期：通年
商品状態：豆

青ばこ豆

主な栽培地：戸沢村角川、真室川町
播種時期：6月中旬
収穫時期：11月上旬
来歴：昔からこの地域で栽培されていた。前名の由來・特性：莢が大きく、種子はやや平たい。緑色が変わらず長期保存が可能。
利用方法：きな粉、煮豆、枝豆など
流通状況：まんさく、農業市
販売時期：通年
商品状態：豆

あおくろ 青黒

主な栽培地：新庄市、舟形町、真室川町
播種時期：5月下旬
収穫時期：11月上旬
来歴：いつから栽培されているか不明だが、幅広く栽培されている。前名の由來・特性：青くて黒っぽいのでこう呼ばれている。
利用方法：煮豆、枝豆など
流通状況：管内産直施設
販売時期：通年
商品状態：豆