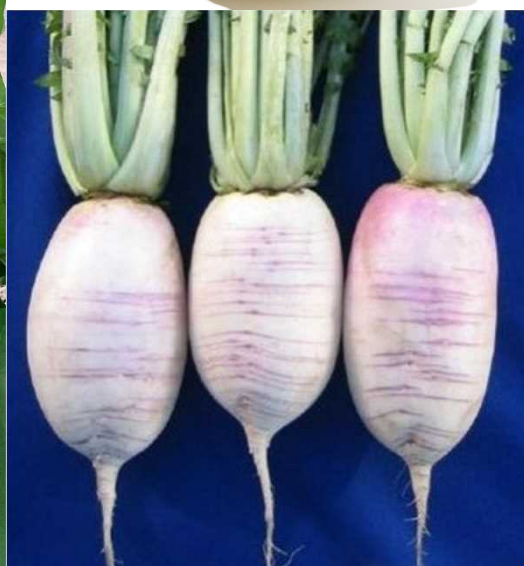


宮崎の 地域伝統作物



令和6年4月

宮崎県総合農業試験場
薬草・地域作物センター



はじめに

宮崎県の農業は、温暖な気候と自然条件に恵まれ、農業者・関係者等のご努力のもと、全国第6位の農業産出額（令和4年度）を誇っています。

このような中、宮崎県総合農業試験場は、農業生産を支える試験研究機関として時代の要請に応じた研究に取り組み、研究成果の普及により本県農業の発展に寄与してまいりました。

しかしながら、本県農業を取り巻く環境は厳しさを増し、担い手の減少や高齢化、人口減少による労働力不足の進行、激甚化する自然災害等の危機事象への備えなど、喫緊する課題に対応するため、持続的な食料生産システムの構築が求められています。

また、コロナ禍等を経て消費者ニーズが多様化したことで、各地で長年にわたり栽培され、代々受け継がれてきた地域伝統作物が見直される一方、県内ではそれらの栽培が激減し、貴重な遺伝資源の保存さえままならないという現状も見受けられます。

このため、薬草・地域作物センターでは、関係する農業者・団体等の協力をいただきつつ地域伝統作物の体系的な保全に取り組んできました。今回、地域伝統作物の活用方法等をPRするために、それらの来歴や特性およびこれまでの試験結果を取りまとめ、小誌「宮崎の地域伝統作物」を作成いたしました。本県の地域伝統作物について、県民の皆様に幅広くご活用いただけますと幸いです。

令和6年4月

宮崎県総合農業試験場長











松田 義信



目次


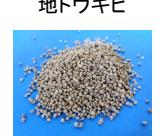
宮崎の地域伝統作物	1
地アズキ	2
糸巻きダイコン	4
イラカブ	6
クマナ	8
佐土原ナス	10
白ナス	12
在来トウガラシ	14
地トウキビ	16
フロマメ	18
平家カブ	20
平家ダイコン	22
ムカシタカナ	24
アカトウマメ	26
在来アワ	27
地キュウリ	28
黒皮カボチャ	29
在来ゴマ	30
ジナ	31
大晩生フダンソウ	32
鶴首カボチャ	33
在来白皮ニガウリ	34
ハナマメ	35
在来ヒエ	36
扁平カボチャ	37
ラッカセイ	38
レンコン	39
赤江ニンジン 他	40






宮崎の地域伝統作物




長年にわたって特定の地域に根付き、代々受け継がれてきた作物を「地域伝統作物」といいます。


 ハルカブ
 平家カブ
 地キュウリ
 平家ダイコン
 フロマメ(赤)
 フロマメ(黒)
 花マメ(紫)
 フロマメ(赤・白)
 フロマメ(ウズラ)
 花マメ(白)
 その他 アワ(ムコダマシ、アカパチコ)、ヒエ
 キビ(コキビ、タカキビ)、地アズキ



 地キュウリ
 イラカブ


 地トウキビ
 ヒエ






 地キュウリ
 地トウキビ
 ムカシタカナ
 アカトウマメ
 地アズキ


 糸巻きダイコン
 地キュウリ
 在来トウガラシ



 鶴首カボチャ


 白ナス
 地アズキ


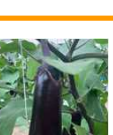

 ラッカセイ

 クマナ
 在来インゲン
 在来白皮ニガウリ
 扁平カボチャ
 鶴首カボチャ

 レンコン

 ゴマ
 地アズキ

 ジナ

 黒皮カボチャ
 佐土原ナス
 大晩生フダンソウ
 その他 赤江ニンジン

宮崎県総合農業試験場 薬草・地域作物センター

地アズキ

(えびの市、延岡市北方町
椎葉村、国富町 他)



えびの市の地アズキ

1 来歴

地アズキは、県内の各地域で栽培されており、その中で、えびの市の地アズキは「あぜアズキ」とも呼ばれています。

「あぜ」は漢字では「畦」と書き、水稻栽培の合間に田の畦に植えていたことからこの名がついたようです。100年以上前から栽培されており、現在、1戸の農家で種子が受け継がれています。

2 作物の特徴

- ① マメ科植物
- ② えびの市地アズキは、一般的なアズキより小粒で種皮色が黒色である
- ③ ‘丹波大納言’に比べて、10a当たりの収量が多い

3 栽培方法および注意点

- ① 一般的なアズキに準ずる

【作型表】

1			2			3			4			5			6			7			8			9			10			11			12					
上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下			
																		○	○	—																		

凡例 ○：は種 ■：収穫 —：栽培期間



あぜアズキ

丹波大納言

※10a 当たり収量

あぜアズキ	222kg
丹波大納言	52kg

4 加工適性（地上部）

えびの市の地アズキ（あぜアズキ）の加工適性について、‘エリモシヨウズ（国内生産の8割を占める）’と比較した

【ぜんざい】

えびの市の地アズキ（あぜアズキ）は、舌触り、味、風味が‘エリモシヨウズ’より良い傾向で、「風味に個性がある」との評価があった



エリモシヨウズ

あぜアズキ

丹波大納言（参考）

地域での食べ方・利用法

・あん、ぜんざい 等

糸巻きダイコン

(西米良村)

1 来歴

糸巻きダイコンは、長年、焼き畑で栽培されてきた野菜です。

根部の表面に、糸を巻き付けたような赤紫色の横条線が複数入っていることが名前の由来です。

長年、自家採種により栽培・保存されてきました。その間に交雑・変異により根色・根形ともに多種多様となり、個性豊かなことも特徴です。

2 作物の特徴

- ① アブラナ科植物
- ② 重さは1kg程度
- ③ 糖度は5.5%前後
- ④ 耐寒性が強い
- ⑤ ス（細胞が壊れ、空洞ができた状態）が入りにくい

3 栽培方法および注意点

- ① 根の表面に赤紫色の横条線が入っているものが「糸巻きダイコン」の条件
 - ※ 優良系統の選抜を実施
(H14~H20年度)
- ② 栽培方法は、ダイコンに準ずる



【作型表】 令和元年度野菜栽培指針「だいこん・秋まき栽培」より

1			2			3			4			5			6			7			8			9			10			11			12						
上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下				
■	■																										○	—	—	○	—	—				■	■	■	■

凡例 ○：は種 △：定植 ■：収穫 —：栽培期間

県総合農業試験場 薬草・地域作物センターで系統選抜した「糸巻きダイコン」



白地紡錘型

赤地紡錘型

赤地丸型

赤地長型

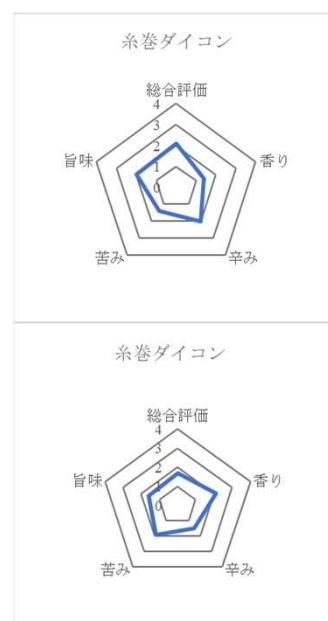
成分分析結果 (可食部100g 当たり)

品目名	エネルギー	水分	タンパク質	脂質	炭水化物	食物繊維	カリウム	リン
	Kcal						mg	
糸巻きダイコン	27	92.1	0.8	0.3	5.9	1.5	280	41
ダイコン	18	94.5	0.8	0.1	4.0	1.2	240	22

※ 分析サンプル提供 : 宮崎県総合農業試験場畑作園芸支場

4 加工適性 (地上部)

- ① 湯がき — 沸騰した湯に30秒サンプルを入れた後、冷水で冷やす
→ 「苦味が少なく、辛みが強い」との評価
- ② 塩漬け — 3%の塩を振り、よくもみこんだ後、漬物容器に入れ3日間静置
→ 「あまり味がしない」との評価



地域での食べ方・利用法

- ・煮物、酢の物、切り干し、みそ汁の具、漬物 等

イラカブ

(美郷町 西郷村立石地区)

1 来歴

イラカブはツケナの種類で、「イラ」は方言で「とげ」という意味です。

起源は明らかではありませんが、江戸時代に高千穂町からもたらされたという言い伝えが残っています。

地区内で冬場の緑菜として食されてきましたが、近年は3戸の農家で採種用として栽培されている程度でした。

しかし現在は、地域の青年が中心となり「いらかぶ復活プロジェクト」を立ち上げ、保存等の活動に取り組んでいます。



2 作物の特徴

- ① アブラナ科植物
- ② 地上部を食す
- ③ 葉には独特の辛みがあり、香り、味ともに良好
- ④ 可食部100g当たりのβ-カロチン含量が6,100μgと多い
- ⑤ 葉の先端や形状がとげとげしい

3 栽培方法および注意点

- ① 茎葉が折損しやすいため、取り扱いに注意する

【作型表】

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12						
上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下			
■	■	■	■	■	■				○	—	—	○	—	—	—	■	■

凡例 ○：は種 △：定植 ■：収穫 —：栽培期間

4 加工適性

① 湯がき法

沸騰した湯に30秒間サンプルを入れた後、冷水で冷やす

→ 「苦味・香りが強く、辛みが少ない」との評価

② 塩漬け法

3%の食塩を振り、良くもみこんだ後、漬物容器に入れ3日間静置

→ 「辛みが強いが、高菜のような食感で食べやすい」との評価



湯がき官能評価結果



塩漬け官能評価結果

③ 粒マスタード類似の調味料

→ 種子を一晩浸漬（しんせき）したものを風乾し、すり鉢で粗めに砕き、酢、塩を和えると、粒マスタード類似の調味料になる

④ スプラウト

→ 種子を24時間浸漬（しんせき）し、20℃の暗黒下で6日間栽培後、光源下で緑化するとスプラウトができる

- ※ 茎部にアントシアニン様の変色が見られる
- ※ 食味は「カイワレダイコン」に比べ、辛みが強い



イラカブのスプラウト
左から3番目、4番目が20℃で栽培したもの



イラカブ種子を用いた
マスタード類似の調味料

クマナ

(小林市 須木村)



1 来歴

クマナは、須木村では「シワスナ」とも呼ばれ、冬場の緑菜として利用され、村内各所に自生状態で栽培されています。

起源は明らかではありませんが、自生していたものを栗園には種する取組があったことから、栗園内で多く見られ、自然交雑により維持されています。

2 作物の特徴

- ① アブラナ科植物
- ② 味には少し苦味があり、辛みは少ない

3 栽培方法および注意点

- ① 自然交雑のため、形態に幅広い変異がある

【作型表】

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12			
上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下
■	■	■							○	○				■

凡例 ○：は種 ■：収穫 —：栽培期間

4 加工適性

① 湯がき法

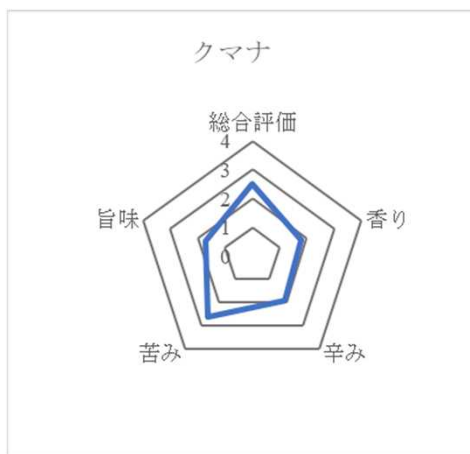
沸騰した湯に30秒間サンプルを入れた後、冷水で冷やした

→ 「苦味・香りが強く、辛みが少ない」との評価

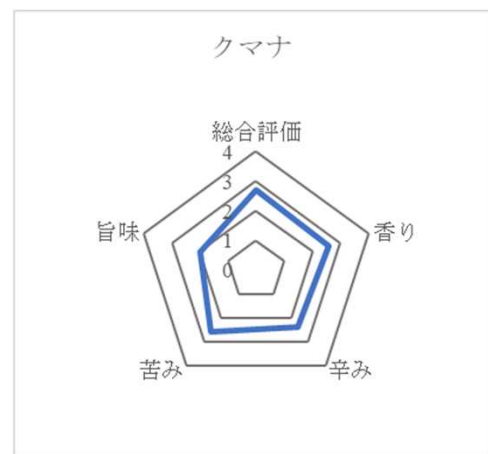
② 塩づけ法

3%の塩を振り、よくもみこんだ後、漬物容器に入れ3日間静置

→ 「全体的に苦みを感じる」との評価



湯がき官能評価結果



塩づけ官能評価結果

③ スプラウト

→ 種子を24時間浸漬し、20~25℃の暗黒下で6日間栽培後、光源下で緑化するとスプラウトができる
茎部にアントシアニン様の変色が見られるが、食味は「カイワレダイコン」より優れる



クマナのスプラウト

右から1・2番目が25℃、3・4番目が20℃

地域での食べ方・利用法

・雑煮、おひたし 等

佐土原ナス (宮崎市)



1 来歴

佐土原ナスは、江戸時代から宮崎市を中心に広い地域で栽培されていた伝統野菜です。

しかし、形・大きさが不ぞろいで収量も安定しないため、1980年頃に姿を消し、「幻の野菜」となっていました。

その後、宮崎市佐土原町の種苗会社が保有していた種子を宮崎県総合農業試験場に預けました。

2000年に、試験場で20年近く保管されていた種子をまいたところ、奇跡的に4粒の発芽に成功。「佐土原ナス」の復活に至り、2002年には農家に生産を託しました。

生産を託された農家は、少量を市場に出荷。その懐かしさと美味しさが評判になりました。

現在では、宮崎市佐土原ナス研究会や個人の農家が佐土原ナスを栽培し、貴重な地域作物として守り継いでいます。

2 作物の特徴

- ① ナス科植物
- ② 形状にバラツキがある
- ③ 果皮色は黒紫から紫色で美しいが、環境条件に敏感
→ 夏場に紫赤色に退色することがある
- ④ 果肉が柔らかい



3 栽培方法および注意点

① 一般的なナスに準ずる

4 系統選抜

「薬草・地域作物センター」では、より良い佐土原ナスを栽培するために、系統選抜に取り組んできた。

○「佐土原ナス研究会選抜系統」と「薬草・地域作物センター選抜系統」との違い

	果実形状	果実色	果実のツヤ	果実の硬さ	樹勢
佐土原ナス研究会	左右対称で綺麗な形。 切り口が円状になる	濃い	良	柔	普通
薬草・地域作物センター	上部が細く、下部が湾曲 しているものが多い。	薄い	普通	硬	強い

(注) 調査日：7月16日(金)

佐土原ナス研究会



薬草・地域作物センター



【作型表】 ※この他にも作型はあります

1			2			3			4			5			6			7			8			9			10			11			12					
上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下			
○	○		—	—	—	—	△	△	—	—	—	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■			

凡例 ○：は種 △：定植 ■：収穫 —：栽培期間

地域での食べ方・利用法

- ・子ナス — 一夜漬け
- ・成熟果 — 焼きナス、煮物、田楽、天ぷら、サラダ 等

白ナス（えびの市）

1 来歴

白ナスは、薩摩文化圏の作物で、えびの市の地域伝統作物として栽培されています。栽培地域内で系統選抜され、昭和の終わりごろに現在の形となったようです。

種苗は、えびの市内の種苗店で取り扱いがあります。

2 作物の特徴

- ① ナス科植物
- ② 白ナスは地上部の生育は旺盛であるが、収量は‘筑陽’より低い
- ③ 白ナスの果実は、‘筑陽’に比べやや皮が硬い
- ④ 白ナスの食味については、‘筑陽’より若干あっさりしている
- ⑤ 白丸ナスは、主茎が太く樹形はずんぐりしている

3 栽培方法および注意点

- ① ナスに準ずる



白長ナス



白丸ナス

【作型表】 令和元年度野菜栽培指針「ナス普通栽培」より

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12										
上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下							
	○	—	—	—	△	—	—	—	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■

凡例 ○：は種 △：定植 ■：収穫 —：栽培期間

定植時の草姿（そうし）



白長ナス



白丸ナス



(参考) 筑陽

食味調査

① 果実の断面



白長ナス



白丸ナス



(参考) 筑陽

② 食味調査結果

- ・ 白長ナス — ‘筑陽’に比べ香りと味の濃さがやや弱いですが、総合では差はない
- ・ 白丸ナス — ‘筑陽’に比べ香りがやや弱く、水気も若干少ないが、総合では差はない

③ 加工適性

- ・ 塩漬け — 10%の食塩水に3日間漬け込み
 - ・ 皮付きのままだと、果肉まで漬からない
 - ・ 一部皮をむくと果肉まで漬かるが、塩味が強過ぎる

地域での食べ方・利用法

- ・ 通常のアナスと同様に、焼きナス等に利用

在来トウガラシ

(西米良村
上米良地区)



1 来歴

在来トウガラシは、地元では「ミミズコショウ」とも呼ばれ、昭和の初めごろから西米良地区で栽培・自家採種されてきました。

昔は村内の各地区で栽培されていましたが、2023年現在では、上米良地区の1戸でのみ栽培されており、同地域内でも在来トウガラシの存在を知らない方も多いようです。

※ 九州の一部では、方言として「トウガラシ」のことを「コショウ」と呼びます。

2 作物の特徴

- ① ナス科植物
- ② 在来トウガラシは、一般的なトウガラシ（品種名‘タカノツメ’、以下‘タカノツメ’表記）と開花日や草丈は同等
- ③ ‘タカノツメ’と同程度の辛みで、甘みもある
- ④ 未熟果（緑色の果実）も利用可能

3 栽培方法および注意点

- ① ‘タカノツメ’より収量が多く、青果物で1.6～1.8倍、乾燥物で2.3～2.6倍程度となる
- ② 曲がり果が多く、青果物では規格外が多い傾向
- ③ 栽培管理は、‘タカノツメ’に準ずる

【作型表】

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
上 中 下	上 中 下	上 中 下	上 中 下	上 中 下	上 中 下	上 中 下	上 中 下	上 中 下	上 中 下	上 中 下	上 中 下
			○	○	△	△	■	■	■	■	■

凡例 ○：は種 △：定植 ■：収穫 ー：栽培期間

辛み分析結果

分析試験項目	在来トウガラシ	タカノツメ
カプサイシン含量 (g/100g)	0.17	0.18
スコヴィル値 (SHU)*	49,000	54,000

※ トウガラシの辛さをはかる単位 【分析：（一財）日本食品分析センター】

① へたを除いて試験を実施

② 分析方法 カプサイシン含量 : 高速液体クロマトグラフィー
スコヴィル値 : 高速液体クロマトグラフィー (注)

(注) AOAC法 食品や医薬品等の分析に係る分析法検証等のために設立された団体により
認証された分析法で実施

③ スコヴィル値 — SHU (Scoville heat units)

在来トウガラシのスコヴィル値は49,000SHUであり、'タカノツメ'の
54,000SHUとほぼ同等である



(左) 在来トウガラシ
(右) トウガラシ'タカノツメ'

地域での食べ方・利用法

- ・「ゆずこしょう」の原料
 - ・火であぶり、みそ汁の具として利用
 - ・油みそ、きんぴらの薬味
- 等

地トウキビ

(高千穂町、
延岡市北方町上鹿川)



1 来歴

延岡市北方町の地トウキビは、明治時代に、高千穂町に米を持って神楽の教えを請いに行った際、トウキビを持ち帰ったことで伝来したと伝えられています（2020年、延岡市教育委員会北方分室より聞き取り）。

収穫した地トウキビは、家の軒下や納屋などで乾燥・保存され、米が貴重な戦後までは、ご飯に混ぜて食されたりしていました。

2 作物の特徴

- ① イネ科植物
- ② 第一葉しょうと絹糸（けんし）が、赤紫色に着色する（右写真）
- ③ 生だけでなく、乾燥したものも食せる

3 栽培方法および注意点

- ① 栽培方法は、スイートコーンに準ずる
- ② スイートコーンより草勢（そうせい）が強い
- ③ 鳥獣の被害に注意が必要



地トウキビ（左）
スイートコーン（右）

【作型表】

1			2			3			4			5			6			7			8			9			10			11			12					
上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下			
									○															■	■													

凡例 ○：は種 ■：収穫 —：栽培期間

4 加工適性

- ・トウキビご飯 — 地トウキビと市販のトウキビ（アメリカ産・乾燥粉碎）を比較
 - ※ 地トウキビは、市販のトウキビと粒の大きさを合わせるため、フードミルで粉碎後、2mmと1.4mmのふるいにかけて、上下を除き風選した
 - 市販品より、「香りが良い」との評価



炊飯前後の状態（左側が地トウキビ）



湯でた状態（左が地トウキビ）



乾燥させた地トウキビ

地域での食べ方・利用法

- ・生 — 湯でて食する、焼いて食べる
- ・乾燥 — 砕いてご飯と一緒に炊く、粉を小麦粉と混ぜ団子にする

フロマメ

(椎葉村)



1 来歴

椎葉村では、つる性の地マメのことをフロマメと言います※。

※ 「おばあさんの植物図鑑」、1995年、文・斉藤政美 語り・椎葉クニ子 葺書房より

フロマメは、祭りや正月、冠婚葬祭などの料理の材料として伝わってきました。また、田植えが共同で行われていた時代には、田植え時に地主が煮豆として振舞うなど地域に根づいた作物であり、現在も自家採種で作られています。

2 作物の特徴

- ① マメ科植物
- ② 色や模様・形により数種類に分けられ、若莢（わかさや）も食せる



3 栽培方法および注意点

- ① 椎葉村では、混植されている

【作型表】

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下
								○			
								—			
								■			
								—			
										■	
										—	

凡例 ○：は種 ■：収穫 —：栽培期間

4 各フロマメの煮豆



地域での食べ方・利用法

- ・（豆） 煮豆、アズキとともに赤飯、あん餅 等
- ・（若莢） 天ぷら、煮しめ、みそ汁の具 等

平家カブ (椎葉村)



1 来歴

椎葉村は平家落人伝説の地であり、「平家カブ」の名もこの伝説にちなんだものですが、落人が持ってきたか否かは不明です。

地域では、畑の隅や土手に自生してくるため「ふってカブ（勝手に生えてくるカブ）」や、生での味が苦いため「ニガカブ」とも呼ばれ、自家用に利用されています。

2 作物の特徴

- ① アブラナ科植物
- ② 地下部は食べずに、若葉や抽苔（ちゅうだい）した花茎・花蕾などの地上部を利用する

3 栽培方法および注意点

- ① 栽培はカブの秋まきに準ずるが、地上部を食する

【作型表】

1			2			3			4			5			6			7			8			9			10			11			12					
上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下			
■	■	■	■	■	■	■	■																				○	○										■

凡例 ○：は種 ■：収穫 —：栽培期間

4 加工適性（地上部）

① 湯がき法

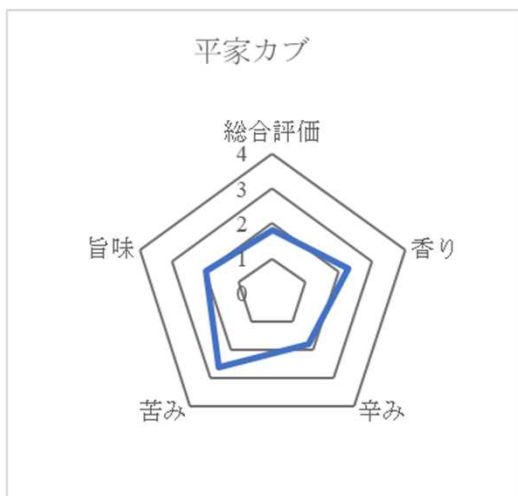
沸騰した湯に30秒間サンプルを入れた後、冷水で冷やした

→ 「苦味・香りが強く、辛みが少ない」との評価

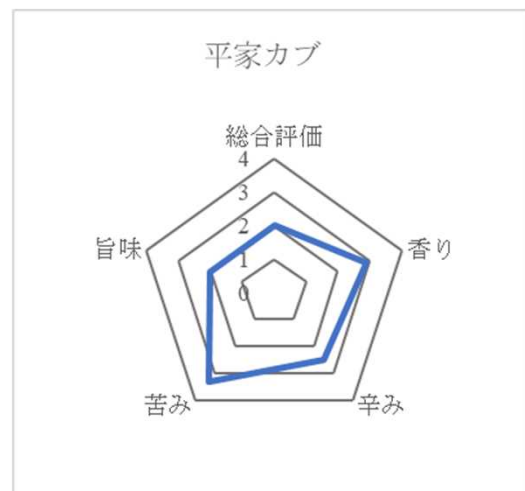
② 塩漬け法

3%の食塩を振り、良くもみこんだ後、漬物容器に入れ3日間静置

→ 「香り、苦味が強い」傾向



湯がき官能評価結果



塩漬け官能評価結果

地域での食べ方・利用法

- ・塩漬け、おひたし、菜豆腐
- 天ぷら、みそ汁の具 等



塩漬け後の様子



平家カブの雑炊

平家ダイコン

(椎葉村)

1 来歴

元々は椎葉村の焼畑で広く栽培され、冬場の貴重な野菜として利用されてきました。しかし、現在ではわずかに栽培されているのみです。

村内で、長年自家採種により保存されてきました。

2 作物の特徴

- ① アブラナ科植物
- ② ダイコンの他、茎葉（地上部）も利用できる
- ③ 根は辛みが強い
- ④ ス（細胞が壊れ、空洞ができた状態）が入りにくい
- ⑤ 葉は毛じ（植物の表面に生えている細かい毛）が多いが柔らかい
- ⑤ 根部の形状が不ぞろいで、形質が多岐にわたっている



3 栽培方法および注意点

- ① 栽培方法は、ダイコンに準ずる

【作型表】

1			2			3			4			5			6			7			8			9			10			11			12							
上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下					
■	■	■	■	■	■																						○	—	—	○	—	—							■	■

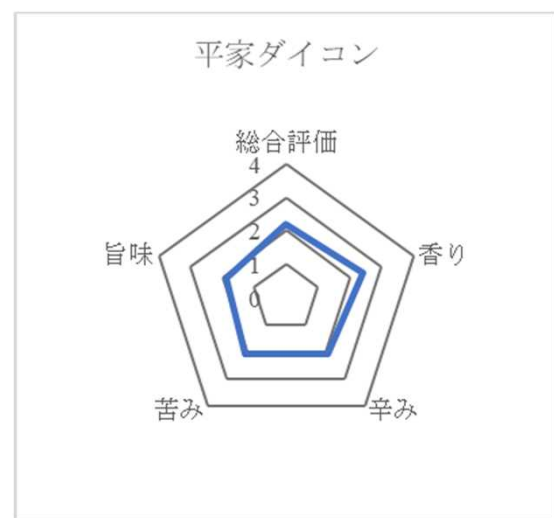
凡例 ○：は種 △：定植 ■：収穫 —：栽培期間

4 加工適性（地上部）

- ① 湯がき法 — 沸騰した湯に30秒間サンプルを入れた後、冷水で冷やす
→ 「苦味が少なく、辛みが強い」との評価
- ② 塩漬け法 — 3%の塩を振り、よくもみこんだ後、漬物容器に入れ3日間静置
→ 「他のアブラナ科地域作物に比べ繊維が多く、香りが薄い」との評価



湯がき官能評価結果



塩漬け官能評価結果

地域での食べ方・利用法

- ・煮しめ、おろし、切り干し、漬物、干し菜 等



漬物（地下部）



漬物（地上部）

ムカシタカナ (延岡市 北方町上鹿川)



1 来歴

来歴は明らかではありませんが、延岡市と日之影町にまたがってあった槇峰鉦山の鉦夫のために明治時代に市場ができ、ここから「タカナ」の種子が伝わり栽培が続けられてきた可能性があります（2020年、延岡市教育委員会北方分室より聞き取り）。

夜神楽の後に夜食（当地域では「よながれ」という）として食する習慣がありますが、現在では家庭菜園で栽培されている程度です。

2 作物の特徴

- ① アブラナ科植物
- ② ‘三池タカナ’と比べると、葉の切れ込みが多く、中肋（ちゅうろく・葉の中央を縦に通っている太い葉脈）が細く、葉がかたい
- ③ 味は‘三池タカナ’よりも少し辛みがある



葉の形状比較

3 栽培方法および注意点

① 栽培は、タカナに準じる

【作型表】

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12			
上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下
■	■	■							○					■

凡例 ○：は種 ■：収穫 —：栽培期間

4 加工適性

- ① 塩漬け — タカナの葉 1 kg に対して食塩 70 g をよくもみ込み、漬物容器で 2 時間漬け込む
→ 塩漬けは、「辛みがある」「青臭い」との評価
- ②-1 油いため（サラダ油） — タカナの葉 100 g を 2cm 幅で切ったものを大さじ 2 杯のサラダ油で痛め、塩小さじ 1/2 を加え、更にいためた
- ②-2 油いため（ごま油） — タカナの葉 100 g を 2cm 幅で切ったものを大さじ 2 杯のごま油でいため、しょう油中さじ 1、砂糖中さじ 1、削り鰹節 3.0 g を加え、更にいためた
→ 油いためは、「苦味がある」との評価

【塩漬け】



左：ムカシタカナ
右：ミイケタカナ

【油いため】



左：ムカシタカナ
右：ミイケタカナ

地域での食べ方・利用法

・漬物（塩漬け、浅漬け）、油いため、みそ汁の具 等

アカトウマメ

(延岡市)



1 来歴

延岡市の種苗・農業用資材店の先々代が、戦前に福岡県の山中から種子を持って帰り普及させたと言われています。
現在は、2戸の農家で栽培されています。

2 作物の特徴

① マメ科植物

3 栽培方法および注意点

① ソラマメに準ずる



【作型表】

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12			
上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下
										○	—	○	—	△
					■	■	■	■						

凡例 ○：は種 △：定植 ■：収穫 —：栽培期間

地域での食べ方・利用法

・あん 等

在来アワ

(椎葉村 他)



1 来歴

アワは、食用、祭事用として古くから栽培されてきた伝統的な作物です。

県内では、椎葉在来アワが焼畑農業で栽培されており特に有名ですが、現在では生産量が減少しています。日本各地に「ムコダマシ」と呼ばれるアワがありますが、椎葉村にも同じ名称で呼ばれるアワが残っています。

2 作物の特徴

- ① イネ科植物

3 栽培方法および注意点

- ① 鳥獣被害（特に鳥の食害）に注意が必要



【作型表】

1			2			3			4			5			6			7			8			9			10			11			12					
上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下			
													○	—		○	—													■	■	■						

凡例 ○：は種 ■：収穫 —：栽培期間

地域での食べ方・利用法

・アワごはん、おこしの材料 等

地キュウリ (延岡市北方町石上地区、美郷町西郷地区、西米良村、椎葉村 他)

1 来歴

地キュウリは、その地域で長年受け継がれてきた地域伝統作物で、県北4市町村で主に栽培されています。

各地域で自家採種により受け継がれており、地域ごとに形質等が異なります(右写真)。

2 作物の特徴

- ① ウリ科植物
- ② 商業用品種のキュウリより大果で収穫し、完熟果も食することができる

3 栽培方法および注意点

- ① 栽培方法は、露地キュウリに準ずる



【作型表】

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12			
上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下
			○	△	—	—	—	—	■	■	■	■		
								○	△	—	—	—	—	■

凡例 ○：は種 △：定植 ■：収穫 —：栽培期間

地域での食べ方・利用法

・漬物、サラダ、キュウリ果肉のそうめん 等



黒皮カボチャ

(宮崎市)



1 来歴

希少価値のある日本カボチャの一種で、大正13年に黒皮種が宮崎県内に導入されました。その後、県総合農業試験場が育種に着手し、現在でも県が育成した品種が栽培されています。

別名「日向カボチャ」とも呼ばれ、民謡にもうたわれるなど、宮崎県を代表する地域伝統作物の一つとなっており、「みやざきブランド」にも認証されていますが、現在では数戸の農家で栽培されているのみです。

(「宮崎の野菜史(平成18年)」、「みやざきブランド推進本部(ブランド品目の紹介)」より)

2 作物の特徴

- ① ウリ科植物
- ② まろやかな甘みがあり、果肉が粘質で、煮くずれしにくい
- ③ 立体栽培での1株1果採り、受粉から収穫まで40～45日程度

3 栽培方法および注意点

- ① 栽培方法は、一般的なカボチャに準ずる

【作型表】

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12			
上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下
■	■	■	■	■	■	■	■	○	△	—	—	—	—	—

凡例 ○：は種 △：定植 ■：収穫 —：栽培期間

地域での食べ方・利用法

・煮物、そばろあんかけ、みそ汁の具、カレー、きんぴら、ナムル 等

在 来 ゴ マ

(国富町)



1 来歴

国富町のゴマは、100年以上前から栽培されており、代々家庭で受け継がれてきました。
現在は、2～3戸で自家消費用に栽培されています。

2 作物の特徴

- ① ゴマ科植物
- ② 香りが良い
- ③ 通常のゴマより小粒
- ④ 色が濃い



3 栽培方法および注意点

- ① 下部の早く成熟した朔果（さくか）が2～3個裂開を始めたなら、収穫する

【作型表】

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12						
上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下
						○	○	—	—	—	—	—	—	—			

凡例 ○：は種 ■：収穫 —：栽培期間

地域での食べ方・利用法

・酢みそ、白和え、ポン酢、料理や漬物のトッピング 等

ジ ナ

(都城市)



1 来歴

ジナは、非結球のツケナの種類で、寒さに強く、厳寒期に収穫できることから冬場の青菜として栽培されていました。

その後、都城市の種苗会社から「日向地菜（ひゅうがじな）」の名前で種子が販売され栽培されていましたが、加温栽培技術の向上により他のツケナ類が栽培されるようになるとジナは減少し、20年以上前に種子の販売は終了しました。

2 作物の特徴

① アブラナ科植物

3 栽培方法および注意点

① 他のツケナ類に準ずる



【作型表】

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12			
上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下
■	■	■	■						○	○	—	—	—	—

凡例 ○：は種 ■：収穫 —：栽培期間

地域での食べ方・利用法

・みそ汁の具、雑煮 等

大晩生フダンソウ (宮崎市)



1 来歴

大晩生（だいばんせい）フダンソウは在来種で、100年以上昔から児湯郡や宮崎市佐土原町周辺で栽培されてきました。

冬から春先の貴重な青菜として重宝されていましたが、他の青菜の登場などにより、現在では佐土原町近辺で少し栽培されている程度です。

種子は、宮崎市佐土原町の種苗店で取り扱いされています。

2 作物の特徴

- ① ヒユ科植物
- ② 白茎のフダンソウ
- ③ 抽だいが遅い
- ④ 通常のフダンソウに比べて、葉が大きい
- ⑤ 下葉からかき取るように収穫する

3 栽培方法および注意点

- ① 高温だと発芽しない

【作型表】

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12					
上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下		
■	■	■	■	■	■				○	○	—	—	—	—	■	■

凡例 ○：は種 ■：収穫 —：栽培期間

地域での食べ方・利用法

・白和え、おひたし、みそ汁の具 等

鶴首カボチャ

(小林市、西都市)

1 来歴

鶴首カボチャは、ニホンカボチャの一種です。

戦時中に西日本で多く栽培され、サツマイモとともに、戦後の食糧難の栄養源として貢献した野菜です。

2 作物の特徴

- ① ウリ科植物
- ② 鶴首状のものが大半だが、棒状のものも見られる
- ③ 果肉はだいたい色、肉質は粉質で甘みがある
- ④ 種子は下部にしか入っていない

3 栽培方法および注意点

- ① 草勢（そうせい）が強い
- ② 短日条件にならないと、花がつきにくい



【作型表】

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12			
上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下
			○	○	—	△	△	—	—	—	—	—	—	—
								■	■	■	■	■	■	

凡例 ○：は種 △：定植 ■：収穫 —：栽培期間

地域での食べ方・利用法

・煮付け、ポタージュ 等

在来白皮ニガウリ (小林市)

1 来歴

昔から県内各地で栽培されており、日よけ棚にはわせたり、家庭菜園に利用されていた夏の風物詩「在来ニガウリ」。

現在では、紡錘形（ぼうすいけい・ゴーヤ）タイプのニガウリが主流になり、在来ニガウリはほとんど見かけなくなりました。

※ニガウリは、宮崎の方言で「ニガゴリ」や「ゴリ」とも呼ばれます。

2 作物の特徴

- ① ウリ科植物
- ② 純白ではないが、わずかに薄緑を帯びた白皮種
- ③ 紡錘形（ぼうすいけい・ゴーヤ）タイプより、苦味が強い

3 栽培方法および注意点

- ① 紡錘形（ぼうすいけい・ゴーヤ）タイプの近くで栽培すると、交雑する
- ② 完熟果から種子どりする



【作型表】 令和元年度野菜栽培指針「にがうり・普通（露地）栽培」より

1			2			3			4			5			6			7			8			9			10			11			12		
上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下
						○	—	—	△	—	—	—	—	—	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■								

凡例 ○：は種 △：定植 ■：収穫 —：栽培期間

地域での食べ方・利用法

・みそいため、酢漬け、あぶってしょう油で食べる 等

ハナマメ

(椎葉村 他)

1 来歴

ハナマメとはベニバナインゲンのことで、紫と白の二色があります。

椎葉村では他のつる性のマメと併せて「フロマメ」と呼ばれ、祭りや正月、冠婚葬祭などの料理用として伝わってきました。

ハナマメは、日本には江戸時代末期に伝わりましたが、観賞用として栽培されていました。

食用としては、明治時代に栽培が始まり、大正時代に本格的になりました。

2 作物の特徴

① マメ科植物

3 栽培方法および注意点

① 冷涼な気候を好み、沿海地域では花が咲いても結実しにくい
※ 主産地は北海道



紫ハナマメ



白ハナマメ

【作型表】 農業技術体系「ベニバナインゲン」より

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12		
上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下		
					○	—	—	—	—	■	■	■	■

凡例 ○：は種 ■：収穫 —：栽培期間

地域での食べ方・利用法

・ (種子) 煮豆、あん餅 等 ・ (若莢) 天ぷら、煮しめ、みそ汁の具 等

在来ヒエ (高千穂町、椎葉村 他)



1 来歴

ヒエは、アワと並んで古くから栽培されてきた伝統的な作物です。

県内では、主に県北山間地で栽培されていました。特に、椎葉村では焼畑農業で盛んに栽培されていましたが、現在では生産量が減少しています。

乾燥させたヒエを臼でつくときの労働歌が、「稗搗節（ひえつきぶし）」として歌い継がれています。

2 作物の特徴

- ① イネ科植物

3 栽培方法および注意点

- ① 鳥獣被害（特に鳥の食害）に注意が必要

【作型表】

1			2			3			4			5			6			7			8			9			10			11			12					
上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下			
																		○	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—				■					

凡例 ○：は種 ■：収穫 —：栽培期間

地域での食べ方・利用法

- ・ヒエがゆ、米に混ぜて炊く 等

扁平カボチャ

(小林市)

1 来歴

ニホンカボチャの一種である、「菊座（きくざ）カボチャ」の仲間だと思われます。

小林市では、昔から「扁平（へんぺい）カボチャ」の名前で親しまれています。

※ 菊座カボチャ

扁平（へんぺい）で溝が深く、真上から見ると菊の花のように見えることから、この名がつけました。



2 作物の特徴

- ① ウリ科植物
- ② 収穫時は緑色の外皮だが、追熟するとオレンジ色に変わる
- ③ 洋種カボチャに比べると水分が多めで、煮物にすると、しっとりとした食感に仕上がる



3 栽培方法および注意点

- ① カボチャに準ずる

【作型表】

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下
			○	○	—	△	△	—	—	—	—

凡例 ○：は種 △：定植 ■：収穫 —：栽培期間

地域での食べ方・利用法

・煮物、 そぼろあんかけ 等

ラッカセイ

(川南町)



1 来歴

川南町のラッカセイは、50年以上前から栽培されており、元は油用として産地ができ、その後、食用に転換されました。

昔から食用として栽培されている品種は、「おすず」という名称がつけられ地域の直売所などで販売されて、親しまれています。

2 作物の特徴

- ① マメ科植物
- ② 花は地上に咲くが、花がしぼむと子房柄（しぼうへい）が伸びて土にもぐり、地中で実をつける
- ② 「おすず」は、通常のラッカセイより小粒



3 栽培方法および注意点

- ① 排水をよくする
- ② 鳥獣被害（特にカラス）対策が必要

【作型表】

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12						
上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下
					○	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—

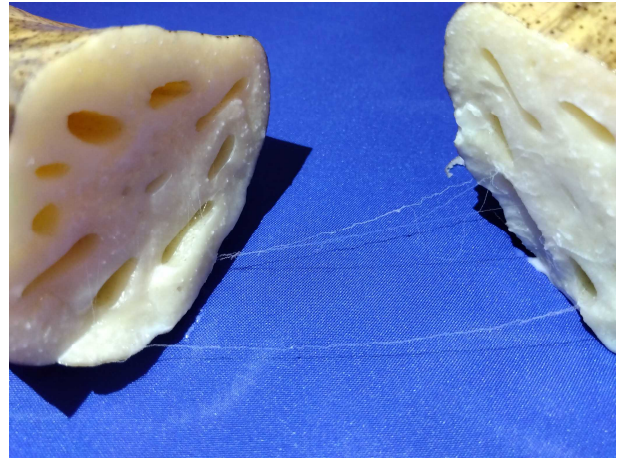
凡例 ○：は種 ■：収穫 —：栽培期間

地域での食べ方・利用法

・煎りラッカセイ、ゆでラッカセイ、ピーナッツ豆腐 等

レンコン

(新富町)



1 来歴

新富町日置地区にある湖水ヶ池（こみずがいけ）のレンコンは、300年以上前に当時の高鍋藩主・秋月種茂公が、奈良県より持ち帰ったと伝えられています。現在は、DNA鑑定により、奈良県のもものと同一であると判明しているそうです。長年にわたり、地域の食文化を支えてきたレンコンは、水沼神社の宮司・氏子の皆さんにより守られてきました。

2 作物の特徴

- ① ハス科植物
- ② 節と節の間が長い
- ③ 切り口が糸を引く
- ④ 食感が、ホクホクしている



3 栽培方法および注意点

- ① 種子から育てる場合、水深が20cm以上あると枯れる

【作型表】 ※注：湖水ヶ池では定植は行っていません

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下
■	■	■	■	■	■	△	△	—	—	—	—
■	■	■	■	■	■	—	—	—	—	—	—
■	■	■	■	■	■	—	—	—	—	■	■
■	■	■	■	■	■	—	—	—	—	■	■
■	■	■	■	■	■	—	—	—	—	■	■
■	■	■	■	■	■	—	—	—	—	■	■
■	■	■	■	■	■	—	—	—	—	■	■
■	■	■	■	■	■	—	—	—	—	■	■
■	■	■	■	■	■	—	—	—	—	■	■
■	■	■	■	■	■	—	—	—	—	■	■

凡例 △：定植 ■：収穫 —：栽培期間

地域での食べ方・利用法

・煮しめ、きんぴら、ゴリゴリ汁、ハスの実ごはん 等

赤江ニンジン (宮崎市)

来歴

滝野川系の長根種で、大淀川河口の赤江港が栄えた藩政の時代に導入され、定着したものと思われます。

藩政時代には産地が恒久村だったので「恒久ニンジン」と呼ばれていましたが、町村法の施行で赤江村となり、「赤江ニンジン」と改名し、大淀川下流の深い沖積土地帯が産地となりました。

煮物用の代表品種として優れ、かつては全国的に有名になりましたが、洋種系短根種の普及により、昭和30年代後半には消滅し、幻の野菜となっています。（「宮崎の野菜史」（平成18年）より）



(参考) 写真は、近縁である「滝野川大長ニンジン」です

在来インゲン

来歴

小林市で、40年以上前から栽培されているインゲンです。



ハルカブ

来歴

椎葉村で、昔から栽培されてきた青菜です。

