

5種類
16種類
胡桃 5種類

霜なし すかなし もろなし
ずんきなし はせ梨子 糸みちかなし
したなし しょう(い)寺なし
あまこなし においなし
さねなし そと(お)りひめ
坂本なし かへなし
赤なし せきとりなし
まめなし りんごなし 大なし
いぬころし さんない梨子
青なし 青高麗 とうしなし
小なし こかしろなし 遠山梨子
山なし みかんなし 大なし
松尾なし たまこなし
香箱なし さんぶつなし
三角なし さんぶつなし
わせなし 明神なし
さよひめ ひびなし
つりかねなし さらなし
やちなし くるまなし
沢なし やなし

ユニークな地方名(在来品種名)
江戸地代の南部藩(岩手県と青森県の一部)の資源調査記録でもある南部領産物誌(一七三五年)にはナシについて五二種類の地方名の記載がある(図1)。他の果樹類と比較してもナシの種類が圧倒的に多いことから、ナシが身近

な果物だったことが予想できる。赤字で示した七個体は現存している。さらに私たちの現地での聞き取り調査から新たに呼称(地方名または在来品種名)があり現存する二九個体が見つかった(表1)。

どの無核(種なし)果実を結実する。聞き取り調査では地域によって六種類の異なる名前と呼ばれていた(表1)。これらは盛岡市に続く旧街道(現国道)沿いに独立して三〇個体以上見つかった(葛巻、岩泉、新里、川井、盛岡、玉山、遠野、宮守、紫波、松尾、雪石、石鳥谷)。「サネナシ」はDNA分析で遺伝子型がすべて一致したことから、無核のため接ぎ木で増殖されたクローン個体と判明した。完全果実は甘酸っぱく生食でも十分おいしい。果実香気も強く、フルーティな香りのエチルエステル類が大量に含まれている。偽単為結果性(他のナシの花粉による交雑は必要だが受精が不完全)のため

め種なしになり、果芯部も丸ごと食べられる。聞き取り調査で戦前、盛岡市にサネナシの砂糖煮の加工場(瓶詰工場)があり、果実が熟すとトラックで街道沿いの「サネナシ」を収穫しにきていたことがわかった。開花期に降霜がある地域での霜害からの危険分散として単独で広範囲にわたり植栽されていたのであろう。天然記念物として保存されていた巨木もあったが台風により倒木してしまつた(写真①)。岩手県九戸村では栽培化に成功し、「サネナシ」のシャーベットを開発・販売している。

図1 南部領産物誌に記載されているナシの地方名(在来品種名)

表1 聞き取り調査で明らかになったナシの地方名(在来品種名)

無核: サネナシ、コナシ、サネコナシ、タネナシ、タネナシナシ、ナシッコ
熟期: ナツナシ、10月ナシ
貯蔵法: カコイナシ
形態的特徴: アオグライ、フクベナシ
食味等: サトウナシ、ミズナシ、オニコロシナシ、イシナシ
屋号: 又五郎ナシ、ハンペイナシ、カンペエナシ
地名: 和山ナシ
総称: ヤマナシ、ジナシ、
気候: ケカズナシ
由来不明: アマゴナシ、サユスメ、ショウドリシ、タマミズ、
トツカラナシ、ニワサキ(またはイワサキ)ナシ、
マツオ(またはマツゴ)ナシ、カメナシ

とから、無核のため接ぎ木で増殖されたクローン個体と判明した。完全果実は甘酸っぱく生食でも十分おいしい。果実香気も強く、フルーティな香りのエチルエステル類が大量に含まれている。偽単為結果性(他のナシの花粉による交雑は必要だが受精が不完全)のため

二〇年ほど前、岩手県遠野地域のナシの調査には在野の植物研究者であった故三浦徳蔵氏から多くのナシの情報をいただいた。その中に徳蔵氏の記憶にひとときわ鮮明に残る「ワヤマナシ」があった。戦後まもなく釜石市和山地区では

(120)

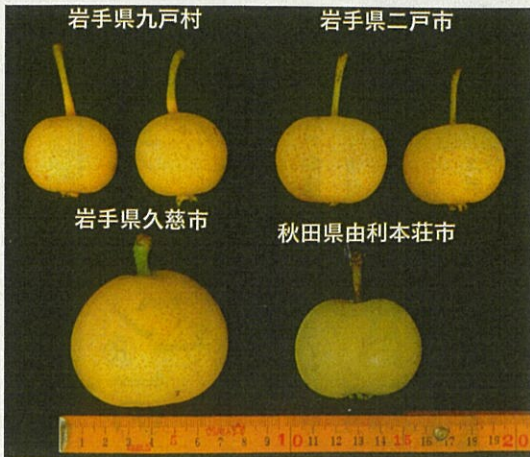
知っていたい、こんな品種

個性豊かな イワテヤマナシ在来品種(前編)

神戸大学大学院農学研究科 附属食資源教育研究センター
准教授 片山 寛則

はじめに
イワテヤマナシは北東北に野生、半野生状態で現存する。これまで筆者と大阪市立大学理学部附属植物園の植松千代美氏とのフィールド調査により二〇〇〇個体以上を発見している。しかし現在ではほとんど利用されておらず、将来的には消失する可能性が高い。そこでイワテヤマナシの遺伝資源としての評価を行い、それらの存在や価値を認知してもらい普及させることで保全することを目指している。これまでの聞き取り調査から呼び名(地方名)のついたイワテヤマナシの在来品種が多数見つかった。これらは現在の日本ナシには無い有用な特徴を持つものが多い。本稿では特に個性的な三品種を紹介する。

イワテヤマナシとは
イワテヤマナシは植物分類学上、ホクシヤマナシの一変種(= *ussuriensis* var. *aranzaka*) とも呼ばれており、ミチノクナシとも呼ばれる。ナシは自家不和合性を持ち、自然条件下で容易に雑種を形成する。このためイワテヤマナシの果実や花器形態は非常に多様であり、形態形質のみでイワテヤマナシを分類することは困難をとまなう。私たちはDNA分析と形態調査を行い、北東北に現存するナシの多くはイワテヤマナシと日本ナシとの雑種であり、純粋なイワテヤマナシは北上山系の一部地域でのみ少数存在することを明らかにした。これがきっかけとなりイワテヤマナシは環境省の絶滅危惧種1B類に指定された。純粋なイワテヤマナシの保護は大事だが、見つかった多くの雑種個体の方が農業上の有用形質を持っており遺伝資源としての価値が高い。現在は植物保護と遺伝資源保護という観点から、イワテヤマナシとは、北東北で多く見られる純粋・雑種個体の両方に対する総称としている。



写真③ 異なる地域で見つかった「ナツナシ」の果実

岩手県九戸村、岩手県二戸市、岩手県久慈市、秋田県由利本荘市。岩手県二市にて発見しており、極早生性、芳香性、青ナシ系の果皮など共通の特徴を持つが、それらの遺伝子型は異なっている(写真③)。「ナツナシ」は極早生性に関連する果実のエチレン生成量が特に多かった。一部の日本ナシ在来早生品種が持つエチレン生成成

現在、日本ナシ栽培品種は香りが弱い品種が多いため、日本ナシ栽培品種と「ナツナシ」との交配により、香りが良く、食味に優れた新品種の作出と交配後代にて香

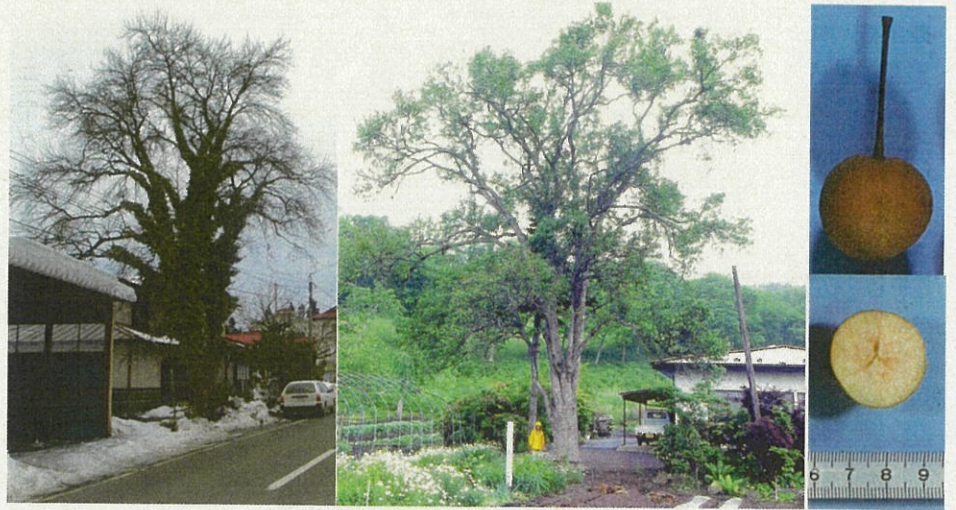
研究に参加やイワテヤマナシについての問い合わせは著者のメールアドレス (hikata@kobe-u.ac.jp) に直接お願いしたい。(神戸大学大学院食資源教育研究センター) 〓 加西市鶴野町一三四八

真②。基準標本と形が一致し、「ワヤマナシ」の可能性が高まった。孫が生まれた時にみさ子さんが植えたそう、少なくとも昭和初期まで釜石市和山区をはじめ遠野市一帯で栽培されていたそうである。接ぎ木して神戸大学で結実させてみると直径5cmほどの香りが強く甘酸っぱい、とても濃厚な生食用として通用するおいしいナシだった。香気を分析すると果肉には ethyl hexanoate などのエチル

エステル類が多く含まれており、特有の甘いフルーティな香りが口いっぱい広がる。豊かな芳香を放つ「ナツナシ」東北地方で八月のお盆の頃に熟す極早生のナシがあり、「ナツナシ」の名で呼ばれている。神戸大学で栽培すると七月上旬には完熟となる。前述の「サネナシ」と同様南部領産物誌に記録がある。これまでに岩手県五市町村、秋田

「ナツナシ」はそれぞれ多様な香りを有していた。岩手県葛巻町では「ナツナシ」を焼酎漬けにして香りを楽しみ、喉の薬としても利用していた。また機能性成分のクロロゲン酸などのポリフェノール類を多く含み、高い抗酸化力を有するもの特徴である。

イワテヤマナシには今回紹介できなかった「衣通姫」「ジナシ」「ケカズナシ」「サトウナシ」など、多数の特徴的な在来品種が存在しており、続編を本誌六月号で掲載を予定している。現在、イワテヤマナシの一部は神戸大学と岩手県九戸村にて系統保存されている。また普及の一環でイワテヤマナシ研究会を発足させた。研究会ではイワテヤマナシの起源、栽培技術や果実の利用方法など幅広い知識を学ぶための勉強会を岩手県内に開催している。

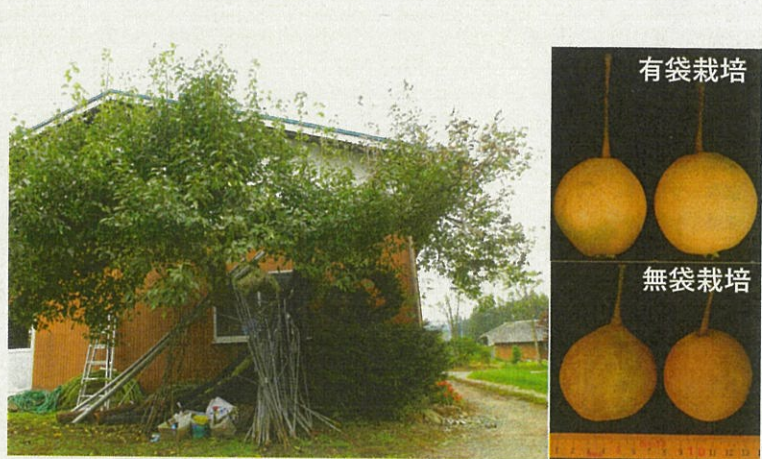


写真① かつて存在していた「サネナシ」の巨木(右:盛岡市指定天然記念物、左:聖石町)と果実

「ワヤマナシ」という甘酸っぱいおいしいサトナシが作られており(栽培のナシはサトナシ、山

に自生しているナシはヤマナシと呼んでいた)、遠野市青笹の夏祭りで見られていたそう。さっそく和山区金沢集落に向かったが情報は得られず、すでに消失したかと諦めていた。

二〇〇四年に再び徳蔵さんを訪ねた際、「ワヤマナシ」が見つかったと聞き、さっそく遠野市土淵町筋内の田尻みさ子さん宅に向かった。倉庫の裏に小さなナシの木があり一果実のみ結実していた(写



写真② 発見された「ワヤマナシ」とその果実

「ワヤマナシ」を発見

その後、偶然、京都大学総合博物館にて「ワヤマナシ」に出くわすことになった。博物館には大正時代からのナシの標本が多数保管されている。岩手県より収集されたナシの標本の中に「ワヤマナシ」があった。一九一八年に綾織村(現遠野市綾織)で採集された腊葉標本と果実標本、果実のスケッチがあった。植物分類学者の小泉源一氏は「ワヤマナシ」を固有種として *Pyrus wuyamana koidz* と命名し、基準標本が残っていた。この標本が「ワヤマナシ」の同定に貢献した。

固有種の「ワヤマナシ」