

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 (後編)

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



写真② 厳冬期の「アマナシ」(上、右下)、
「サトウナシ」(左下)

イワテヤマナシ在来品種の果実
は総じて酸味があるものが多いが
「サトウナシ」(砂糖ナシ)や「アマナシ」(甘ナシ)と呼ばれる在来品種は酸味がほとんど無く甘みが強い。
聞き取り調査から「サトウナシ」は岩手県北部の葛巻町、九戸村、久慈市山形町では過去に存在しており、果実は非常に甘くおいしいナシだったことがわかった。すでに消失したかと思っていた

「シナシ」

江戸時代の資源調査書である陸奥国田村群三春領の草木鳥獸諸色

マナシ由来の在来品種であろうと記している(写真①)。前編でも紹介した江戸時代の資源調査書である南部領産物誌にも記載されており、現存個体を発見すべく北東北で聞き取り調査してきたが、残念ながら有力情報は得られなかった。唯一、農研機構の農業生物資源研ジーンバンクに保存されている。そこで神戸大学に分譲して

種の青ナシで果径は5cmほどとワテヤマナシとしてはそこそこ大きい。果実香気はバナナ、リンゴ、パイナップル様のフルーティな発散香気を有しており、エチルヘキサノエート、ブタノエート、オクタノエートなどのエチルエステルが多く含まれる。また内生香気もエチルブタノエートが多くフルーティである。肉質は硬いが食味は甘酸っぱく、生食に適している。

「サトウナシ」と「アマナシ」

果実のエチレン生成が多く、成熟期になると後期落果する特徴がある。果皮が綺麗な青ナシであること、良い香気を放つことから「ソトオリヒメ」という美しい名前がついたのであろう。

「ソトオリヒメ」
イワテヤマナシの在来品種は「オニコロシ(鬼殺し)」や「エナガナシ(柄長梨)」など風変わりな名前が多いが、「ソトオリヒメ(衣通姫)」はもともと美しい名前

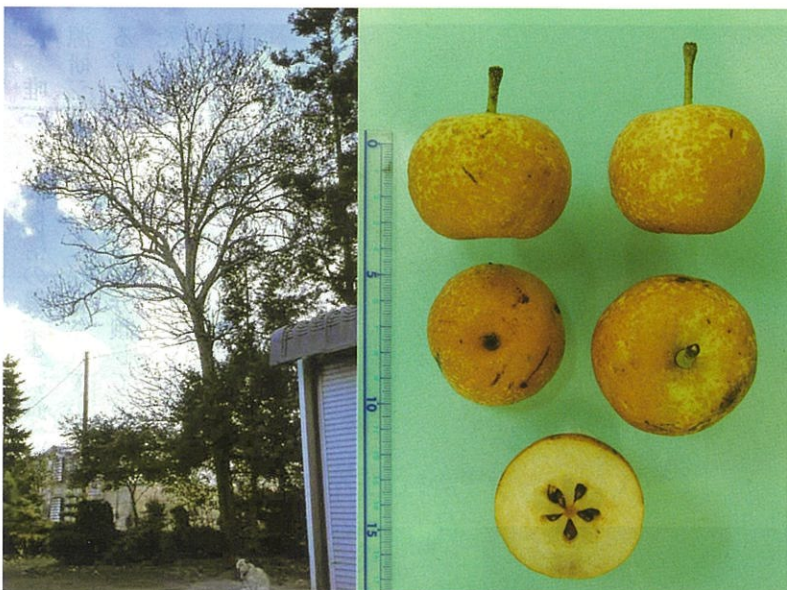
はじめに
イワテヤマナシは北東北に野生、半野生状態で現存している。筆者はイワテヤマナシの遺伝資源としての評価を行い、それらの存在や価値を認識してもらい、普及させることで保全することを目指している。聞き取り調査を通して呼び名(地方名)のついたイワテヤマナシの在来品種が多数見つかった。本編は三月号に掲載した「前編」に続く内容となっている。



写真① 「ソトオリヒメ」

の一つである。名前の由来は古事記や日本書紀に登場する「衣を通して美しさがあふれ輝くほどの美貌の持ち主」の衣通姫であり、和歌山市・玉津島神社の御祭神となっている。中井猛之進(一九〇〇)によると、「ソトオリヒメ」の形態的特徴はイワテヤマナシに類似しており、まさしくイワテヤ

が、岩手県遠野市附馬牛町の畑の縁で見つかった個体が「サトウナシ」であることが判明した(写真②)。
②。早生種で果径は四cmほどの小果、青ナシで糖度は一五度と高く、濃厚な甘みが口に広がる。またフルーティなエステル系の発散香気を放っていた。唯一の欠点は石細胞が大きく多めでザラザラ感が強い。酸味が無く砂糖のように甘いことから名づけられたと思われるが、甘い食べ物容易に手に入らなかった時代にこの甘さは貴重であったに違いない。また、岩手県久慈市山形町で発見した個体が南部領産物誌にも記載されている「アマナシ」にあたると思われる。晩生種、四cmほどの小果で赤ナシ、糖度は一七度と高かった。



写真③ 花巻市湯本町の「ジナシ」



写真④ 西和賀町の「ハンペイナシ」

イワテヤマナシと日本ナシとの雑種であると推定された。雑種だが遺伝資源としてむしろ価値があるため紹介する。

「ハンペエナシ」

「ハンペエナシ（半兵衛ナシ）」は奥羽山系の岩手県

和賀郡西和賀町周

東北地方で出会った在来品種

ここまではイワテヤマナシの形態的特徴である小果、長い果柄（花柄）、萼が宿存する有蒂果を持つ在来品種を紹介してきた。しかし北東北でのフィールド調査では、イワテヤマナシと日本ナシとの雑種と思われる中・大果で生食可能な在来品種も多く見つかった。実際、これらはDNA分析からも

集書にも「ジナシ」の記載がある。これは地のナシとして名付けられたと考えられる。聞き取り調査で「ジナシ」は花巻市湯本町の農家の庭先で発見した。早生種で3cmほどの小果、赤ナシの有蒂で

熟果の内生香氣にはヘキサナールやトランス2ヘキサナールなどのアルデヒド類が多く含まれ、爽やかな香りを有する。果径が3cmと小さいためコンポートなど加工利用にも向く。

香氣は弱い

いる。沢内地区では産地化を視野に入れた「ハンペエナシ」の試験栽培が試みられている。

岩手県では昭和初期まで飢饉が頻発していた歴史を持つ。西和賀町は指折りの豪雪地帯であり、この地域にはかつて「ケカズナシ」があったそうである。ケカズとは飢饉という意味であり、飢饉の年でも果実をつけるので、食べ物が無い時の救荒作物的にクリと共に

利用していたと聞いた。同様の話は岩手県北地域でもあったため、北東北ではナシの救荒作物としての利用があったようだ。

「カメナシ」

山形県金山町にて「カメナシ」を発見した。文献には山形県東置賜郡八代村に六〇〇年前より亀梨と称する品種ありと書かれてい



写真⑤ 山形県金山町の「カメナシ」

る。また南部領産物誌や陸奥国田村群三春領にも「カメナシ」の記載がある。「カメナシ」の所有者に名前の由来を尋ねると果実の形態が男性器に似ており隠語として「亀ナシ」と呼ぶと答えが返ってきた。果実は蒂窪（ていあ・果頂部のくぼみ）の肥大が悪く尻すぼみ型である（写真⑤）。赤ナシで果実重は二五〇gを超える。肉質は硬くザラザラだが糖度一四度と甘い。兵庫県で一二月になって霜が降りる頃まで待たないと硬くて生食では食べられないが、一旦熟すと甘酸っぱく濃厚な味になる。金山町では雪が積もった後に収穫するそうで、生食用に年を越えて春先まで貯蔵したり、塩漬けにして食べるなど、冬場の果物として重宝されてきたそうだ。

おわりに

東北地方には今回紹介した在来品種以外にも、名前は不明だが、

日本ナシ栽培品種とは異なる特徴を持つイワテヤマナシが多数現存する。しかし食味に勝る日本ナシ栽培品種が流通したことで今はほとんど利用されなくなり、伐採され消失の危機にある。筆者が調査を開始した二三年前と比べて半数以下まで個体数が減ってしまった。イワテヤマナシの遺伝的多様性は高く、市町村ごとに異なる在来品種が存在している。これらを地域の特産物として栽培利用することで後世に残すことを目指している。

前編にも書いたが、普及の一環でイワテヤマナシについて勉強するための研究会を発足させた。研究会への参加希望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 (hakatata@kobe-n.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) 加西市鶉野町一三四八