

焼畑がもたらす
在来作物の
めぐみと継承。

焼畑あつみかぶは、
山形県鶴岡市温海地域の主に山間部で
山の傾斜地等を利用した土壤に、火を入れて畑を作る
伝統的な焼畑農法により栽培される赤かぶです。
江戸時代から栽培が行われている在来作物で、
天明5年(1785)には、
往来物として江戸に渡った記録も残っています。
温海地域の土壤は火山灰性で、
焼畑を行うことで土のミネラル分が増加する作用があり、
さらに杉林の腐葉土が天然の肥料となって、
おいしいかぶを作ることができます。



「焼畑あつみかぶ」のロゴマーク※

焼畑の「焼」を囲む色は温海地域の形をかたどり、生産者のまっすぐな思いを直線的なロゴに込めています。伝統的な焼畑農法で作られた温海地域の「あつみかぶ」にこのロゴ・マークを付し、高品質な「焼畑あつみかぶ」を将来に向け、発信していきます。

※庄内たがわ農業協同組合の登録商標です。登録番号第5721225号



ひとかすみ 原産地 一霞地区

山形県鶴岡市の南西部で、新潟県との県境近くにある小さな集落です。四方を山に囲まれた地形で、その名のとおり霞がかり、朝露が降ることが多いことからかぶの栽培に適していると言われています。

お問い合わせ先

焼畑あつみかぶ
ブランド力向上対策協議会事務局

<https://www.atsumi-kabu.com/>

庄内たがわ農業協同組合温海支所

〒999-7204 山形県鶴岡市湯温海字湯之里284
庄内たがわ農業協同組合温海支所営農課
TEL: 0235-43-4000
E-mail: ats-entoku@ja-shonai.or.jp

鶴岡市温海庁舎

〒999-7205 山形県鶴岡市温海戊577-1
鶴岡市温海庁舎産業建設課
TEL: 0235-43-4616
E-mail: norin-at@city.tsuruoka.yamagata.jp

山形県



なんでこんなにウマイ!?
焼畑あつみかぶ
のひみつ



ユネスコ
食文化創造都市
鶴岡
UNESCO Creative City
of Gastronomy

山形県鶴岡市は、「だだちゃ豆」や「あつみかぶ」などの在来作物、一年を通じて採れる多様な食材や祭りで用いる行事食が評価され、日本初の「ユネスコ食文化創造都市」です。

※2022年3月現在



着色料を全く使わず皮の色だけで染め上げるあつみかぶの甘酢漬け。

パリシャキとした歯ざわり。

「焼畑あつみかぶ」の特長は

砂糖・塩・酢で漬け込む「甘酢漬け」のお漬物として食べられることが多く、漬け込むとあつみかぶの皮の色が内部に浸透し、全体が色鮮やかに赤紫色に染まります。甘酢漬けにした際は、ほどよい辛味が感じられます。パリシャキとした「あつみかぶ」ならではの歯ざわりが特長で、食べている音が周りの人に聞こえるくらいです。

古来より種が守られてきた「あつみかぶ」は、今の時代に懐かしいおいしさや新鮮な発見を与えてくれる、貴重な在来作物なのです。



赤紫色の皮は薄く内部は白色で、うまみ成分のグルタミン酸が白かぶに比べ2倍から4倍ほど多く含まれています。

7月中旬

山林の伐採跡地や原野を刈り払い、約1ヵ月乾燥させます。乾燥した枝葉を焼き、その灰が肥料になります。

8月中旬

枝葉が十分乾燥し、風がほとんど吹いていない好天の日を選んで焼畑を行います。斜面の上から下へと火を下ろし、燃え残りがないようにゆっくり焼いていきます。

焼畑が終わったら

土はまだ熱い状態ですが、手際よくまんべんなく種をまきます。焼畑が終わった後に雨が降るとなお良いと言われています。これは、土の熱により種に刺激を与え、さらに雨が降ることで発芽が促されるからです。

9月中旬

収穫前まで

1ヶ月くらいで、斜面があざやかな緑の葉におおわれます。この頃に、草取りや込んでいるところを間引きします。かぶの規格(サイズ)や品質のよいかぶを収穫するための大切な作業です。

10月中旬

山の斜面での収穫作業は大変な重労働です。傾斜がきついため、転げ落ちないように這うような姿勢で作業を行います。

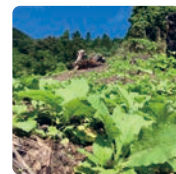
400余年続く、伝統を受け継ぎ昔ながらの過酷な焼畑農業だからこそおいしい「焼畑あつみかぶ」になるのです。



慣れたように作業をしています。まだ足元は熱いです。



重労働の中こぼれる笑顔



あざやかな緑の葉



膝いでごど〜(膝がいたいよ〜)

斜面での作業のため足にしっかりと力を入れて収穫します。

もり 森林を育てる 焼畑あつみかぶ

温海地域内のスギを主とした民有人工林は、8割以上が利用可能な資源です。一方、植林や下刈などの保育に要する経費負担が森林所有者の重荷となり、伐採後の植林が進まない現状にあります。

地域を管轄する温海町森林組合では、スギの伐採跡地を所有者から借り受け、跡地の山を焼いて「焼畑あつみかぶ」を栽培し、その利益を植林等の経費に還元し人工林の若返りを進める「森林資源の循環」に取り組んでいます。

山焼後の表土は肥料成分が増加し、さらに蓄積された腐葉土と枝葉の灰が栄養と殺菌作用を生み、無肥料・無農薬栽培が可能になります。また、焼畑づくりで栽培斜面には残枝等がなく、植林と下刈作業の省力化が図られます。



「焼畑あつみかぶ」の収穫後はスギ苗が植林されます。

斜面に広がる焼畑あつみかぶの畑

ブランド化の取り組み

あつみかぶの種はそのほとんどが温海地域一帯地区で生産されています。栽培農家では収穫の際、かぶの形、色や根のつき方などをみて、特に優良なかぶを畑に植え替えて種を採取し、優良なかぶの保存に努めています。焼畑あつみかぶブランド力向上対策協議会では、6項目の栽培基準を定め、「焼畑あつみかぶ」の品質を守っています。

栽培基準

- (1) 栽培地域は、鶴岡市温海地域内であること。
- (2) 栽培場所は、山林、原野又は原野化した農地であること。
- (3) 品種は、温海地域在来品種「温海かぶ」であること。
- (4) 原産地である一帯集落で生産された種子のみを使用すること。
- (5) は場内に自生している草木を刈り払い、焼畑を行い、耕起作業を行わずそのまま栽培すること。
- (6) 焼畑場の再利用を行う場合は、適度な腐植の蓄積(概ね4〜5年)を待って栽培すること。

