

## 奄美大島における在来食用資源植物の現状

遠城道雄<sup>1</sup>・松井正義<sup>2</sup>

<sup>1</sup>鹿児島大学農学部・<sup>2</sup>奄美ゆいの郷

### 要旨

近年、換金作物の大規模導入や食生活の変化などにより、これまで栽培されてきた在来の食用植物は、急速に消滅しつつあると思われる。そこで、奄美大島で栽培される在来食用植物の現状を明らかにすることを目的に、聞き取り調査を行った。栽培される植物は多かったが、固有と考えられる植物は確認されなかった。しかし、同島で栽培される植物のほうが、市販のものより、香りが強い、味が良いなどの感想が多くあった。これらのことから、奄美の環境に適した品種もしくは系統が選抜されている可能性が示唆された。

キーワード：奄美大島，遺伝資源，食用植物，地球温暖化

## Present state of the native food resources plants in the Amami-Ohshima

Michio ONJO<sup>1</sup>, Seigi MATSUI<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Faculty of Agriculture, Kagoshima University, <sup>2</sup>Amami-Yui no Sato

### Abstract

Recently, the native edible plants cultivated until now seems to be rapidly disappearing because of the large-scale introduction of cash crops and the change of the diet. Then, the hearing investigation was carried out for the purpose of clarifying present state of native edible plants cultivated in the Amami-Ohshima. Though native plants were abounding, the plants which seemed to be endemic species was not confirmed. However, in the interview, there was mainly the impression that the plants cultivated in the Amami-Ohshima had better perfume and taste than the commercial plants. From these results, the possibility of selecting variety or strain suitable for the environment of the Amami was indicated.

Key word: Amami-Ohshima, genetic resources, global warming, food plants

### はじめに

ある特定の地域で栽培される作物の多くは、その地域の気候、土壌などに適したものが、長い年月の中で、栽培者が意識する、意識しないにかかわらず、選抜され、生存してきたものである。それら作物は、その地域を原産とする場合と、他から持ち込まれた場合が考えられるが、どちらの場合であっても、地域の環境条件に適応し、固有の品種や系統となっている可能性が考えられる。そのため、遺伝資源としても非常に重要である。題名に「資源」という単語を入れた理由はここにある。また、一般的に「作物」とは、人間が意識的に管理し栽培する植物のことを表すが、ヤマノイモ科のジネンジョのように、山中から採集される場合もある。そこで、本調査では、広く食用に利用される植物に関する情報を収集することを念頭において、「作物」とはせずに「植物」とした。

南西諸島では、サトウキビなどの換金作物の導入やこれによる圃場の整備、拡大が進み、いままで自給用として利用されていた圃場なども換金作物に占有されるようになってきている。著者ら（遠城ら 2005；一谷ら 2005）のこれまでの調査では、これら農業構造の変化とともに農業従事者の高齢化や食生活の変化など、様々な要因が加わって、在来の食用とされてきた植物類は急速に消滅しつつあると思われる。そのため、これら植物類の収集、保存などは急務である。とくに、地球温暖化に伴って、南西諸島という温暖な地域に適した食用植物は、今後、栽培地が拡大する可能性を持つだけでなく、新しい暖地適応型品種の育種母材としても可能性があると考えられる。

そこで、本調査では、まず奄美大島での現状を把握することを目的として、食用などに利用されている在来植物の種類と特徴などについて聞き取り調査を行った。

### 調査方法

現地での調査は、できるだけ広い範囲からの情報を収集することが望ましいため、奄美大島で活動している NPO 団体「奄美ゆいの郷」の会員に依頼して実施した。方法は、会員の在住地域またはその周辺で、「はじめに」の項で述べたような、在来と思われる植物について、ランダムに聞き取りを行い、植物の呼び名、特徴などを記録した。なお、果樹類については、日高（2005）、山本・富永（2005）富永ら（2005）が詳細に調査を実施しているので、原則として本調査からは除いた。

### 結果および考察

第 1 表に今回の調査で確認された植物のリストを示した。

第1表 奄美大島で確認された在来食用植物(2005年)

番号	現地呼称	聞き取り地	備 考
1	カケロマダイコン	古仁屋	ダイコン
2	シマフダンソウ	笠利	
3	欠番		
4	ナカコシキフダンソウ	名瀬	
5	シモコシキフダンソウ	名瀬	
6	コシダイコン	瀬戸内	
7	アツタドコネ	名瀬	ダイコン
8	シマウリ	名瀬	キューリに近い・味がよい
9	シマアズキ	龍郷	本土のものよりも収量がよい
10	シママメ	龍郷	
11	シマコショウ	名瀬	香り味がよい
12	ハマダイコン	龍郷	
13	ソテツ	龍郷	
14	シマショウガ	名瀬	香り味がよい
15	シマフル	名瀬	ニンニク
16	ウコン(野生)	名瀬	栽培種が野生化した可能性
17	ハルウコン	名瀬	
18	ガジュツ	名瀬	
19	シマバンロウ	笠利	グアバ
20	オザネン	笠利	ゲットウ
21	メザネン	笠利	ゲットウ
22	ハンダマ	龍郷	スイゼンジナ
23	シマアザン	龍郷	アザミ属植物
24	ツバシャ	龍郷	ツワブキ
25	シマソラマメ	龍郷	マメ科

前回の与論島における調査結果（一谷ら 2005）と同様に、栽培される植物の種類は多いが、奄美大島固有の種を利用していると思われるものは見つかることができなかった。情報として収集できた 24 件のうち、ダイコンが 4 件、マメ科植物が 3 件あった。ダイコンは、一谷ら（2005）の報告にもあるように、在来品種が残っている可能性が考えられるが、自家不和合成のため、他から花粉が入ると、交配がおこる可能性があり、隔離栽培などの必要性も考慮する必要がある。マメ科植物について、作物学上のアズキやソラマメに該当するかどうかは、今後、植物体を収集し、試験栽培などを行って検討する必要がある。なお、14 シマショウガ、15 シマフル、16 ウコン（野生）、19 シマバンロウ、23 シマアザンについては、農学部附属農場指宿植物試験場で保存栽培を行っている。

番号 1 のカケロマダイコンや 4、5 のナカコシキフダンソウ、シモコシキフダンソウのように地名を植物名に付与しているものは、もともとその地名の場所で栽培されていた植物を種子もしくは、植物体の形で島内に導入したものであると推定さ

れる。このように、島外から持ち込んだ場合、元の地名をつけて呼ぶことは、日本だけでなく、太平洋の島嶼でも良く認められることを著者の一人は経験している。フダンソウはアカザ科に属する植物で、夏季に高温でホウレンソウの栽培が困難なとき、その代用野菜と価値が高いとされ（岩佐 1980）、暖地に適した葉菜類であるといえる。

もうひとつの特徴として、植物名に「シマ」を冠しているものが多い。この理由は明確ではない。おそらく、島外のものとは明確に区別するために、「シマ＝島」という言葉をあえて付けたのではないだろうかと思われるが、想像の域を出ていない。例えば、11 シマコショウや 14 シマショウガのように、島外産と比べて香りや味が良いといったことが、本調査時にもよく聞かれた。鹿児島市で奄美の郷土料理店を経営されている久留ひろみさんも「島の野菜でないと作れないメニューが多い。とくに香りのある野菜が多く、島料理は島野菜でないと作ることができない」（朝日新聞、2006年1月20日朝刊第2鹿児島面「かごしま彩時記③」より抜粋）と述べられている。

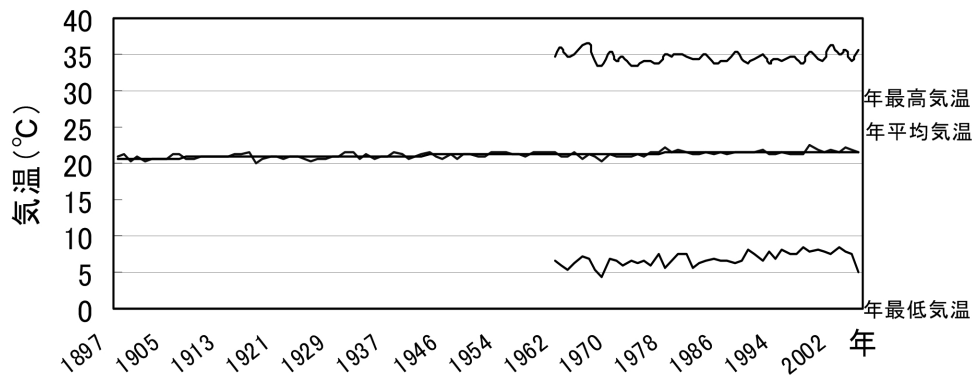
このようなことから、奄美大島で栽培される植物類は、その地域の環境に適応し、人々の嗜好に適したものが、選抜されてきている可能性は十分に考えられる。他方、作物に関して、例えば、イネなどでは、同品種であっても栽培地、栽培方法などにより、食味が違うことは広く知られている。同島で栽培される植物類でも、品種や系統レベルまでは選抜されていなくとも、土壌、環境および栽培方法などが、その食味や風味に何らかの影響を与えている可能性も検討する必要があると思われる。本調査では、在来という点（あまり広く栽培されていない、珍しい食用植物）に的を絞ったためか、ニガウリ、ヘチマ、トウガンなどは、入らなかった。しかし、これらも奄美では料理に欠かせない食材として広く栽培、利用されているものである（藤井 1999）。

今回の調査を実施するにあたって、奄美大島における気温の変化を調査した。気象庁の気象統計情報 (<http://www.data.kishou.go.jp/etrn/index.html>) により作成した 1897 年から 2005 年までの名瀬市（北緯 28 度 23 分，東経 129 度 30 分）における気温の変化を第 1 図に示した。なお、1945 年は欠落となっている。最高最低気温は、1961 年以降に記録されており、その年の極値を示した。

この 108 年間について、気象データの平年値を算出するときに比較的よく利用される、30 年ごとに区切った平均値の算出を行った。その結果、1897 年～1927 年は 20.83℃，1928 年～58 年は 21.11℃，1959 年～89 年は 21.32℃，そして、最後の 1990 年～2005 年の 15 年間では 21.69℃となり、気温が上昇傾向にあることが示された（第 1 図平均気温の直線を参照のこと）。すなわち奄美大島でも過去約 100

年間で、 $0.86^{\circ}\text{C}$ ほど気温が上昇していることが明らかとなった。

このような温暖化の中で、奄美大島で栽培される在来食用植物の評価は大変重要な課題ある。今回の調査は、聞き取りのみであったが、今後は、これら植物を収集し、保存をしながら、形態および生理生態的特徴や特性などの調査を検討する必要があると考えられる。そのためには、地域との連携が必要であり、今回の調査に多大なご尽力、ご協力いただいたNPO団体「奄美ゆいの郷」のような民間現地グループおよび地方自治体などとの協力体制構築が不可欠である。



第1図 奄美大島における気温の変化(1897-2005年)

気象庁気象統計情報より作成

#### 謝辞

本調査にご協力いただいた、奄美ゆいの郷の会員の皆様、長 忠宣氏、渡 重彦氏ご夫妻、福島 勇氏、城崎 利寛氏はじめ、多くの方々に深く感謝の意を表します。

#### 引用文献

- 藤井つゆ (1999) 新版シマヌジュウリ, 南方新社. 鹿児島.
- 日高哲史 (2005) 南西諸島における熱帯果樹栽培の現状と問題点. 南太平洋海域調査研究報告 42 : 115-120
- 一谷勝之・遠城道雄・松井隆 (2005) 与論島における在来作物の遺伝変異. 南太平洋海域調査研究報告 42 : 126-130
- 岩佐俊吉 (1980) 熱帯の野菜, 養賢堂. 東京.
- 遠城道雄・一谷勝之・富永茂人・日高哲史 (2005) 島嶼域におけるヤムイモ栽培

とその品種保存. 南太平洋海域調査研究報告 42 : 131-135

富永茂人・日高哲史・遠城道雄・山本雅史・一谷勝之 (2005) 南西諸島における  
農業の現状と展開. 南太平洋海域調査研究報告 42 : 140-146

山本雅史・富永茂人 (2005) 与論島におけるカンキツ類遺伝資源の分布調査および分類. 南太平洋海域調査研究報告 42 : 136-139