

表2：東北の代表的な地方品種

【品目名：だいこん】

県	品種名	特徴	利用方法
秋田	松館(まつだて)しぼりダイコン	からみダイコンで、しぼり汁だけを使うところに特徴あり。葉は大きく草丈は50~70cm、根部は比較的小さく肉質は堅い。根長15~20cm、根重400~500gの紡錘形。独特の辛さは松館地域でないといく出ないと言われている。種は生産組合が採種し組合員に供給される。	辛みが強く、刺身・そば・湯豆腐などの香辛料として使われる
	秋田ダイコン	肉質が堅く、歯切れと風味がよく、いぶり沢庵用に適する。肥大が早く多収。しかし晩生種で肥大が遅くウイルス病の発生・被害も多く、年によって作柄が不安定となるため、昭和30年以降は改良秋田が普及している。	漬物
岩手	地大根(じだいこん)	短根、肉質硬く、貯蔵がきく、葉が淡緑色で軟い。色は白、頭部はわずかに紫色がかる。加工用に向く。(地方野菜大全では、皮の色は赤系から紫色系まであり、辛みが強く肉質が堅く貯蔵性に優れるとある。農業技術体系では、根の色は赤系・紫系・半赤系・ピンク系・緑系の5系統に分かれ、根形も長根系から短根系までであると記載あり)	煮物、しみ大根、漬物
宮城	仙台地大根(せんだいじだいこん)	青首で根長30cm、肉質はしまっている。耐病性は強く貯蔵性もよい。自家用が多い。	雑煮の具
	吸込二年子大根(すいこみにねんごだいこん)	根長は80cm~100cmと長い。根長が長いので深耕することが必要。肉質は堅いがダイコンおろしにすると辛みが強い。	浅漬け、おろし、煮物
	赤頭大根	肩部が赤く着色。砲弾型を長くした形。肉質はしまり、貯蔵性がある。自家用が多い。	浅漬け、おろし、煮物
山形	小真木大根(こまぎだいこん)	徳利型、白首、長さ25cmほど。堅く入りにくい。	漬物
福島	赤すじ大根	尻太りの円筒状、皮目部に紫赤色の筋が入る。肉質は堅い、秋まきの貯蔵品種。	置漬け用、煮食

【品目名：かぶ】

県	品種名	特徴	利用方法
青森	箆石(ざるいし)カブ	青森市久栗坂地区の在来種だが、現在は栽培農家が1戸、作付面積が1aにまで減少し、幻のカブと言ってよい。円錐形の紅カブで肉質は緻密で軟らかい。昔は浅虫温泉の名物だった。現在、園芸試験場で絶滅寸前の箆石かぶの特産化にむけ研究中。	漬物やなますなど
秋田	大良カブ	東成瀬村大良のみで生産することができるカブで、小さく一口で食べることができ、酒のつまみなどに適する。	
	火野(かの)カブ	根長は15~20cm、太さ2cm程度。山の焼き畑で作付け。(焼き畑を火野という)火入れしない普通の畑では根こぶ病にかかり外観や品質が低下する。肉質は柔らかく、糖分が高く味の優れたカブ。	漬物
	平良(だいら)カブ	洋種系白長カブに属し、根長は15~20cm、青首で根径3.5cm前後。肉質は緻密で堅い。ほとんどが漬物用。種は一般に流通しない。	漬物
岩手	暮坪(くれつぼ)カブ	根長15cm、根径5cm程度の細長尻つまりのダイコン状の白かぶ、肉質緻密で歯切れがよい。辛さは普通のダイコンの14倍あり、自家採取が多い。冷害に強く凶作時の食糧として、冬から春の漬物用として広く栽培された経緯がある。「美味しんぼ」でそばや刺身の究極の薬味として紹介される。	そばや刺身の薬味、漬物用
	にんじんカブ	15~20cm位の赤~濃い紫色の長かぶ、甘味は強く、漬物用の用または煮て黄粉をつけて食用に供することがあり、貯蔵用品種としてすぐれており、葉を干して食用にする。	
山形	温海(あつみ)カブ	焼き畑栽培。濃い紫赤色をした丸カブで、光のあたらない部分まで着色。肉質はしまっていて甘みがある。葉は開いて毛が多い。普通畑で育ったカブは肉質が堅く品質が劣ると言われる。無肥料・無農薬栽培が普通。	なます、漬物
福島	鎧岩赤(たていわあか)カブ	鎧岩地域だけで発色、根部は紫色で長形のカブ。繊維質で堅いが風味よい。葉は野沢菜に似る。赤褐色の漬物として色・歯切れともよく甘みもある。	漬物

【品目名：なす】

県	品種名	特徴	利用方法
岩手	南部長ナス	果形中長、黒色黒紫色、皮厚く煮物用。	小さい物は漬物用、大果は煮物用
宮城	仙台長ナス(せんだいながなす)	果実はごく細長で先がとがる。果色は黒紫色で、へたは小さく、へた下は着色しない。花数は多く、2葉ごとに着花し、房成りの傾向がある。仙台長ナス漬物は仙台の名産品の一つ。一夜漬けにする場合は果長8~10cm程度で収穫。	漬物、煮物、天ぷら、田楽
	ちよっぺナス	草姿はやや立性で果実は中長。濃紫色で黒色に近い。皮が軟らかく漬物に最適。果実は19~20cmで収穫。皮、肉質ともに非常に軟らかく漬物用として最適。	漬物
山形	民田ナス(みんでんなす)	極早生丸ナス、本葉5枚程度で一番花が着く。果実は丸形で15g程度、果肉は緊まり、果皮は小果のなかでは柔らかい。	漬物
福島	岡部丸ナス	中型の丸ナス、早生、早熟。	煮物、焼食
	会津丸ナス	やや小型の丸ナス。黒紫色で光沢良。中生、早熟。耐寒・耐暑性はやや弱い。	煮物、焼食

出典 地方野菜大全(農文協)/北国の野菜風土誌(東北出版企画)/農業技術体系(農文協)/野菜の地方品種1980(野菜試験場育種部)/東北各県の農政担当者よりの資料