

八戸伝統野菜「八戸食用菊」

(八戸伝統野菜の定義)

八戸市で古くから栽培され、地域の文化にも関わりながら世代を超えて利用され、後世へ残していくべき野菜

1 旬

秋 (9月～11月)



2 来歴

(1) 阿房宮

次のとおりの諸説がある。

◇江戸時代天保の頃、八戸の豪商七崎屋半兵衛氏が大阪から観賞菊として「黄宝珠」等の苗を移入し、この「黄宝珠」からの実生苗 (種から育てられた菊) の中の1つが「阿房宮」であり、食用菊として利用されるようになった。

◇南部藩主が、京都の九条家で観賞用として植えてあった菊の苗を分けてもらい、庭園に植え観賞していたが、芳香が良かったので試食したところ、甘味もあって美味だったので、その後食用に供されるようになった。

◇八戸市周辺は、昔から奥州菊の産地として知られ、200年以上前に中国から渡来したと言われる「黄宝珠」等の20種類以上の品種が栽培されていたが、「黄宝珠」を親とする実生苗 (種から育てられた菊) の中の1つが色や香りが強く、花弁を煮て食べたら美味であり、食用菊として利用されるようになった。

◇明治28年頃、八戸市下組町の島守勲氏が、時化で不漁のため、酒の肴がないので、試しに菊の一輪を摘み取って鉄瓶の熱湯に浸し、茹でて三杯酢で食べてみたところ、美味だったので、食用菊として利用されるようになった。

(2) 八戸ぎく1号、八戸ぎく2号、十五夜

八戸市農業センター (現在の八戸市農業経営振興センター) が育成し、命名。

3 生産状況

昭和 44 年に、食用菊加工施設が上長農業協同組合（現在の八戸農業協同組合）に導入されたこともあり、上長地区を中心に産地が形成されていたが、生産者の高齢化や食用菊加工施設が廃止されたこともあり、現在は、集団的には生産されていない。

4 生産カレンダー

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
----	----	----	----	----	----	----	----	----	-----	-----	-----

阿房宮

					○ 定 植				○ 収 穫	○○ 収 穫	
--	--	--	--	--	-------------	--	--	--	-------------	--------------	--

八戸ぎく 1 号

					○ 定 植				○○ 収 穫		
--	--	--	--	--	-------------	--	--	--	--------------	--	--

八戸ぎく 2 号

					○ 定 植			○ 収 穫	○○ 収 穫		
--	--	--	--	--	-------------	--	--	-------------	--------------	--	--

十五夜

					○ 定 植			○○ 収 穫			
--	--	--	--	--	-------------	--	--	--------------	--	--	--

5 販売カレンダー

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
阿房宮											
									○	○○	
八戸ぎく1号											
									○○		
八戸ぎく2号											
								○	○○		
十五夜											
								○○			
干し菊											
○○○	○○○	○○○	○○○	○○○	○○○	○○○	○○○	○○○	○○○	○○○	○○○

6 概観

(1) 阿房宮

- ◇花色は黄色。
- ◇花弁は平弁、さじ弁とその中間。

(2) 八戸ぎく1号

- ◇花色はやや濃い黄色。
- ◇花弁は平弁、さじ弁。

(3) 八戸ぎく2号

- ◇花色は黄色。
- ◇花弁はさじ弁。

(4) 十五夜

- ◇花色は淡黄色。
- ◇花弁は半さじ弁。

7 戦略

食用菊については、市内の生産者は少ないものの、県南地域の食文化として、地域では定着していることから、株の保存を図りながら、栄養素等に関する強みを明らかにするとともに、既存の調理法、加工法の整理、及び新たな調理法、加工法を検討し、新たな需要の掘り起こしを目指します。

（生産）

（1）株の保存

市内生産者と連携を図りながら、食用菊の各品種の株を保存し、地域の文化財として後世に引き継ぎます。

（販売）

（1）ポテンシャルの整理

栄養素等に関する強みを明らかにし、そのポテンシャルを整理します。

（2）既存の調理法、加工法の整理、及び新たな調理法、加工法の発見

地域の食文化として定着し、様々な調理法、加工法があり、市内飲食店等においても、旬の時期を中心に日常的に提供されているものではあるが、若年層を中心に認識が低いことも否めないことから、既存の調理法、加工法の整理を行うとともに、新たな食用菊ファンの拡大を図るため、市内の料理研究家、飲食店オーナー及びシェフ等と連携し、食用菊の新たな調理法、加工法を検討します。

（3）食文化の発信

食用菊の強みと県南地域の食文化としての情報発信を行うとともに、販売手法についても検討し、新たな需要の掘り起こしを図ります。