



館長だより

山形県産業科学館

令和8年1月17日(土)

発行 館長 加藤智一

山形青菜が寒冷地で根付いた理由

—歴史・地域性・科学・文化—

山形の冬は長く、厳しい。山々から吹き下ろす冷気はとにかく寒い。加えて雪が私たちの生活リズムを狂わせます。しかし、この寒さこそが、山形の食文化を豊かにし、地域の農業を形づくってきたとも言えます。山形青菜の産地化は、その象徴的な事例ではないでしょうか。青菜は本来、西南暖地を適地とするアブラナ科の野菜で、寒冷地での栽培は必ずしも自然な選択ではなかったはずです。それにもかかわらず、山形では青菜が地域の代表的な作物となり、青菜漬けやおみ漬けとして冬の食卓を支えてきました。そこには、歴史・地域性・科学的特性・文化的背景が複雑に絡み合った、山形ならではの物語があります。山形新聞 2026.1.16 気炎(大山輝星氏による)に触発されて深掘りいたします。

山形青菜の歴史は、明治末期に奈良県から種子が導入されたことに始まります。1908年、山形県農事試験場が試作したところ、茎の太さや葉質の良さが漬物に適していると評価され、徐々に栽培が広がりました。山形では、冬季の保存食として漬物は欠かせないもの。青菜はその需要に応える形で受け入れられてきました。さらに、山形の農家は青菜の特性を見極めながら選抜を重ね、寒冷地でも安定して育つ系統を育て上げてきました。交雑を避けるため、飛島で採種が行われたことはよく知られています。こうした地道な改良と地域の努力が、山形青菜を「山形の青菜」へと変えていったのです。

青菜はもともと暖地向けの作物でしたが、山形の気候は青菜漬けの加工にとって理想的なものでした。秋の山形は、昼夜の寒暖差が大きく、乾燥した晴天が続く。青菜漬けの工程では、収穫後に1~3日ほど天日で干し、しなりさせてから漬け込む必要があります。この「干し」の工程が、山形の気候と驚くほど相性が良かったと推察されます。暖地では気温が高すぎて乾燥中に傷みやすいが、山形では低温と乾燥が青菜をゆっくりと脱水し、旨味を凝縮させます。科学的に見れば、低温乾燥は細胞壁の破壊を抑え、乳酸発酵に適した状態をつくります。結果として、山形青菜は漬けても軟化しにくく、歯切れの良い食感を保つことができました。寒冷地の気候は、青菜の弱点を補うどころか、むしろその魅力を引き出す役割を果たしたのです。

青菜漬けの味を決めるのは、植物の生理特性と発

酵のメカニズムです。青菜はアブラナ科特有の辛味成分（グルコシノレート）を含み、細胞が壊れることで酵素反応が進み、独特の風味が生まれます。山形の低温環境では、この反応がゆっくり進むため、辛味が穏やかで深みのある味わいになるそうです。また、乳酸菌の発酵速度も温度に左右されます。低温発酵は雑菌の繁殖を抑え、乳酸菌が優勢になりやすいと言われています。山形の冬は、まさに自然の冷蔵庫、青菜漬けの発酵を安定させる環境だったのでしょうか。科学的に見れば、山形青菜の産地化は「寒冷地の発酵環境が青菜の特性と一致した結果」とも言えます。

山形は全国でも屈指の漬物文化圏です。冬の長い地域では、漬物は単なる保存食ではなく、季節の節目を彩る文化的な存在です。青菜漬けやおみ漬けは、家庭の味として受け継がれ、地域のアイデンティティを形づくってきました。青菜は、漬けても葉が崩れず、茎の歯応えが心地よいのも魅力。その特性は、山形の人々の好みに合致し、食卓に欠かせない存在となりました。文化が作物を選び、作物が文化を育てる。この相互作用が、青菜を山形の代表的な野菜へと押し上げたのではないでしょうか。

以上のように、青菜は暖地向けの作物であるにもかかわらず、山形で産地化されるまでは、単純な道のりではなかったはずです。寒冷地の気候が漬物加工に最適だったこと、発酵の科学が味を支えたこと、そして地域の漬物文化が需要を生みだしました。これらの相乗効果により、山形青菜は「寒冷地だからこそ成立した作物」として独自の地位を築きました。山形青菜の歴史は、自然と人間の知恵が織りなす物語であり、地域文化が農業を形づくる力を示す貴重な例だと思います。寒さを逆手に取り、地域の味へと昇華させた山形の営みは、これから地域農業を考える上でも大きな示唆を与えてくれるのではないかでしょうか。

