

## おきたま旬の食材情報

### わらびが耕作放棄地を救う！！

わらびは山形県が全国生産量第1位の、最も知名度が高い山菜ですが、そのわらびが、現在問題となっている耕作放棄地や里山の荒廃の救世主になるという研究が山形県で行われていることをご存知でしょうか。

日本の農山村は、自然山林に接する里山から農地、集落に連なる連続性の中で、豊かな地域文化を形成し、国土の保安全管理を担ってきました。

しかし、農山村地域の高齢化の進展等により、山林に隣接する園地や、伐採後の林床の荒廃が進んでいます。こうした土地を、在来の植生である

「わらび」で被覆することで、短期間にわらび園としての生産力を持つ土地に生まれ変わらせるという研究です。

平成22～24年の3ヶ年に国の研究予算で実施された研究の成果概要集が公表されており、簡単にその内容をご紹介します。(※成果概要集については、裏面の☞ check! をご覧ください。)



#### 1 なぜ、わらびなの？

わらびは、日本在来の植生で、茂ると高さ2mにもなり、その土地全体を完全に覆ってしまいます。わらびの下では他の雑草は生育できず、単純なわらびの植生になります。野生の獣等はわらびを食害しないので、山林近くでも安心して栽培できます。また、わらび園は年1回の刈り払いだけで、ほとんど手間をかけずに管理できます。一番いいことは、春に収穫すれば、容易にお金に替えることができることです。

#### 2 なぜ、今までできなかったの？

これまでは、わらび園や山野の自生地から地下茎を掘り上げて、そのまま定植することでわらびの増殖が試みられてきましたが、出芽が不安定で生育が遅く、雑草の刈り払い等をこまめに行いながら、成園になるまで3年以上かかってしまいます。山間部でこうした管理を3年間続けることは大変なことで、地下茎の植付後、結局雑草に覆われて失敗することが繰り返されてきました。

#### 3 研究の成果は？

- 【その1】掘り上げた地下茎をそのまま植えず、分割してポット苗を作りそれを定植（核心的技術）
- 【その2】耕作放棄地や転作地等では黒マルチを張ってから苗を植えるので除草が大幅に省力化
- 【その3】雑草の種が少ない伐採地等ではマルチを張らずに、そのままポット苗を定植しても問題ない
- 【その4】ポット苗定植2年目で成園となり、以後の作業はわらびの刈り払い管理（7月）1回だけ
- 【その5】ポット苗定植3年目からは普通に収穫ができる

#### 4 実際の手順

根株掘り取り(4～5月)



パットに密植(4～5月)



パットで養成(～翌2月)



3～4月に分割・鉢上げ



5月には定植可能なポット苗に



10a当たり700株程度を定植(黒マルチ)



マルチを持ち上げて出芽する頃に通路にマルチを移動



2年目には全面がわらびで被覆(マルチは1年目に除去)



## 5月の食関連イベント情報

### 長井市

#### 第24回ながい黒獅子まつり

今年も黒獅子まつりの会場に、地元の食材を使った多くのお店が並びます。黒獅子の舞いととも、ぜひお楽しみください。

- ◆日時／5月18日(土)
- ◆場所／長井市白つつじ公園内
- ◆問い合わせ先／  
ながい黒獅子まつり実行委員会・長井市観光協会  
TEL0238-88-5279

### 小国町

#### 第24回おぐに石楠花まつり

町内の石楠花愛好家によって大切に育てられた石楠花が勢揃いします。

イベントにあわせ、町内の特産品や地元食材を使ったお菓子の販売、チャリティー茶席などを開催。

- ◆日時／5月2日(木)～6日(月)
- ◆場所／道の駅「白い森おぐに」特設会場
- ◆問い合わせ先／  
小国町役場産業振興課  
TEL0238-62-2416

### 川西町

#### こまつ市

ニュースタイル市場、朝食ができる朝市です！

- ◆日時／5月11日(土) 午前7時～8時30分  
(11月まで、毎月第2土曜日開催)
- ◆場所／JA山形おきたま川西支店東側駐車場  
(雨天時、11月は川西町中央公民館)
- ◆問い合わせ先／  
こまつ市実行委員会事務局(川西町産業推進課  
6次産業推進室)  
TEL0238-42-6696



### お薦め！この一冊～島村菜津さんの本～

今年1月開催の“山形・おきたま食のカシンポジウム”にパネリストとして参加いただいた、ノンフィクション作家で「スローフード」の活動家でもある島村菜津さんの本をお勧めします。

#### 『スローシティ - 世界の均質化と闘うイタリヤの小さな町』(光文社新書)

人間らしい暮らしのリズムが残る小さな町づくりに取り組んでいる人々の姿が、大変興味深く描かれています。  
皆さんもぜひ一度、手に取ってご覧ください。

#### 👉 check!

「おきたま旬の食材情報」で取り上げた内容の詳細は、『耕作放棄地からの価値創出！ワラビの早期成園化技術の開発(平成22～24年度)成果概要集』に記載されています。

※最寄の農業技術普及課へお問合せください。

### 出合いの食材コラムその4 遠山かぶのトウ

食の応援団でお世話になっているシェフの方から突然の電話。

「遠山かぶのトウってわかりますか？」

「ええ、元々雪菜は、遠山かぶのトウを使っていたというやつですね」

ところが彼は、「いえ、地元では今もこの時期、クキタチとして食べているそうなんです」

「ほろ苦くて味が濃くて絶品です！！」ということで、早速その彼と一緒に、斜平山の麓の畑に出かけてまいりました。もちろん、専門的には、かぶは、五月菜や小松菜、はくさい等と同じ *B. rapa* の仲間なので、トウを食べてもおかしなことではないです。生産者からいただいた一抱えほどのかぶのトウからさらに一掴み分けていただいて食べてみました。茹でるとはっきりした苦味があります。旨みの強い野菜です。アブラナ科の苦味は、ふすべると辛味に変わる場合があるので、雪菜の要領でふすべ漬けにしてみました。思ったとおり歯ざわりもよく、中々の味です。

「北国の春だな」と唐突に思いました。

「遠山かぶのトウ」、美味しくいただきました。



### ◎「おきたま食の応援団」会員及び協賛店の募集をしています。

◇おきたま食の応援団は、置賜産農産物を地域全体で応援するための取組みを行っています。「おきたまの食」に関連する事業者など、応援団の趣旨に賛同していただけるかたであれば、どなたでも参加できます。(会員、協賛店とも、登録申請にあたって会費等の負担はありません。)

#### 《おきたま食の応援団事務局》

置賜総合支庁 農業振興課 生産流通担当  
電話(0238)26-6051 FAX(0238)21-6941  
Eメール yokitamanoshin@pref.yamagata.jp