

水田を活用したマコモタケ栽培事例（石川県津幡町）

1. 地区の概要

津幡町は、石川県のほぼ中央に位置し、地形的には北東部から河合山や三国山、倶利伽羅峠等の山地が連なり、西部の河北潟にかけてゆるく傾斜をなし2～3kmの平地が広がっている。

当町の耕地面積2,030ha、水田面積1,670ha、その内水稲作付面積1,180ha、農家戸数1,466戸となっており、その約89%が第2種兼業農家であるが、河北潟干拓地で増反する大規模農家も見られる。

農業産出額は約30億円で、その内米の生産額が約24億円程度で全体の約80%を占めている。

2. 水田活用によるマコモタケ産地づくり

町の50%強を占める中山間地域では、零細な水稲単作経営農家がほとんどで、湿田・耕作放棄地等不利な条件に加え、兼業・高齢化や過疎化が進むなか、地域の活性化が大きな課題となっている。

そんな中「湿田が適した転作作物」「手間がかからない作物」ということで、平成9年度に有志8人、面積30aでマコモタケの種苗育成を兼ねた栽培を開始した。翌平成10年度には生産農家14戸、栽培面積約1haで本格的な栽培を開始した。

また、生産意欲の高揚と活動体制の強化を図るため、平成10年4月に「津幡まこも生産組合」を設立（組合員15人、平均年齢55歳）し、事務局を津幡町農林課に置き津幡農業改良普及センターと連携のもと、新たな中山間地域の特産品づくりに取り組んできた。

3. 産地の特徴と概況

（1）作物種類、品種、作型等

【和名：マコモ 学名：Zizania latifolia Turcz. イネ科】

中国・日本等の沼地に植生するイネ科の多年生草本で、株元から茎と葉が叢生し草丈は2mを超える。

茎に黒穂菌が寄生すると、地際の茎が奇形肥大化して「マコモタケ」と、呼ばれる柔らかい乳白色の肉質茎が出来る。

中華料理の高級野菜として使われ、淡い甘味、無臭、低カロリーのヘルシー食品として注目されている。

国内消費量は年間約50tで、そのほとんどは中国・台湾からの輸入である。国内の生産県としては、石川県の他、静岡県・千葉県・長野県等で栽培されているが、生産者及び面積が少なく産地化は進展していない。

(2) 津幡町におけるマコモタケの生産・出荷の推移

区 分	平成9年産	平成10年産	平成11年産	平成12年産	平成13年産	平成14年産	平成15年産
作付面積(ha)	0.3	1.0	1.2	1.3	1.4	1.6	2.0
農家戸数(戸)	8	13	18	21	23	19	24
生産量(t)	0.6	3.0	2.0	3.5	5.0	4.5	6.7
出荷量(t)	-	1.0	1.3	1.7	3.4	3.7	4.5
販売額(千円)	-	876	970	1,040	2,308	2,409	3,353

(3) マコモタケの栽培管理等

今後の課題として、約2ヶ月と短い収穫期間の拡大を図るため、植栽方法を新規移植株と越冬株に分け、その栽培管理方法と収量について検討する。

また、栽培技術向上を図るため実証圃を活用して現地検討会等を開催する。



4月の苗の植付け
1本1本手で植えていきます。



9～10月の生育状況
まこもたけがふくらみはじめました。



7月の生育状況
除草と雑草防除が大変です。



9～11月の収穫状況
太りはじめると1日も気が抜けません。

(4) マコモタケの加工・販売等

収穫物は乾燥に弱く、生鮮品としての販売期間は短い。このため、規格外品の有効利用も念頭におき、「加工食品としての可能性」を探るため、関係機関や専門家により加工食品の開発、販売を検討している。

また、マコモタケの新たな市場の開拓、料理方法の工夫、葉の利活用の研究等を行う。



5. 地域活性化への貢献

(1) 地域農業の変化

水田をそのまま利用して栽培できることから「水稻+マコモ」の水田利用も十分可能であり、水田転作を実施しつつ農家所得の向上が図れる。

また、生産者の栽培・研究意欲が高く、マコモタケだけでなく、葉についても商品価値があることから、販路が固定すれば一定の収益が確保できる。



(2) 女性、高齢者の活動

マコモタケの栽培作業のほとんどは手作業になるが、女性や高齢者でも十分に栽培が可能であり、マコモタケ生産の重要な担い手になると考えられる。

(3) 都市との交流

津幡町では、総合交流促進施設「倶利伽羅塾」において米、野菜、マコモタケ等のオーナー制農園を開設し、他地域には無いマコモタケを目玉とした各種イベント開催を通じて都市とのふれあいを実施している。

今後も「マコモの町“つばた”」と言われるように生産量の確保及び拡大、実需者・消費者に対するPR活動を通じて交流事業を推進する。

