

巻頭特集 マコモタケ農家 岡田夏江さん

全国区の特産品になることを夢みて

知立ブランド認定特産品のマコモタケ。旬を迎える10月には市内の学校給食にも登場します。「マコモタケを通じて、地域に貢献したい」という思いのもと、栽培はもちろん、商品化にも力を注ぐ岡田夏江さん取材しました。



マコモタケは食物繊維が豊富。葉酸をはじめビタミン、たんぱく質、カルシウムなどもたっぷり含んだ健康食材です

「知立特産の農産物を」その思いで栽培スタート

マコモタケは水田で育つイネ科の植物。中国や台湾では高級な野菜として用いられ、そのまま生や、茹でたり揚げたりして食べられます。和洋中さまざまな料理と相性がいいことから、万能食材と称されています。食感がよく栄養価も高いうえ、アク抜きは不要など、いいこと尽くしの食材です。

知立市でマコモタケの栽培がはじまったのは2013年のこと。代々続く米農家で、愛知県農村生活アドバイザーを務めていた岡田夏江さんが、「知立特産の農産物をつくりたい」と、マコモタケに注目したのがきっかけでした。

「碧南はニンジン、安城にはイチジクや梨があるけれど、知立には特産と呼べる農産物がないと、ずっと思っていたんです」と、岡田さんは当時の

心境を振り返ります。

長い目で見て、いいものをつくるため、土壌に合うものを探し求めること約7年。

「この辺りは泥田で、レンコンやマコモタケが適していることがわかりました。レンコンは以前、母と作ったことがあったので、マコモタケ栽培に挑戦してみようと思ったんです」と岡田さん。マコモタケで地域活性化を図る三重県菟野町の商工会、栽培経験のある碧南市の鈴盛農園、マコモタケの研究をする豊橋技術科学大学の教授など多方面から話を聞き、最新の栽培法を習得しました。

最初は13アールの水田を使ってチャレンジ。発酵牛フン、米糠、乳酸菌の一種ラクトバチルスを加えるなど



岡田夏江さん

「知立マコモ研究会」会長として、マコモタケの普及に取り組む岡田夏江さん。「土壌からこだわっているのので、おいしさには自信があります」

岡田さんガンバレ！
職員一同、応援しています！



グリーンセンター知立スタッフの皆さん。左から山田忍さん、石川芳則さん、田畑文子さん「『知立の特産品は?』と聞かれたら、『マコモタケ!』と答えています。調理の仕方、おいしいレシピは私たちにお任せ下さい」

Info
知立マコモ研究会
知立市上重原町本郷67 ☎0566-81-3817

土づくりからこだわりました。「おかげでも元気のいいものが収穫でき、栽培に手応えを感じました」と言います。販路は未確保でしたが、翌年には栽培面積を一気に41アールまで広げました。「マコモタケは根・茎・葉をすべて生かせます。除草剤を使わずに育てるため、そのぶん手間がかかるけれど、葉っぱには浄化作用があり、環境にもいい。もつと知名度が高まれば、地域に貢献できると感じました」と岡田さんは目を輝かせます。

ふるさと納税の返礼品や市内の給食にも採用

マコモタケにはさまざまな品種があります。岡田さんの田んぼでは、生育、収量、品質が安定した「千葉早生」と、収穫期が遅めの「青殻種」の2種類を栽培。5月上旬から6月上旬にかけて、一つひとつ手で苗を植付けます。夏場は炎天下で草むしりの日々。9月下旬から10月下旬に収穫期を迎え、JAあいち中央グリーンセンター知立の産直市などで販売しています。

2015年からは、新しい知立市特産食材として、マコモタケがふるさと納税の返礼品に加わりました。「収穫したものをJAへ持っていった際、営農の所長に『ふるさと納税の返礼品に申請してみても』とアドバイスいただいたことがきっかけでした。人と人とのつながりで、一歩ずつ前進しています」。

さらに、2016年からは市内の保育園と小・中学校で給食食材として使われるようになりました。縁をつないだのは、お嫁さんのめぐみさんです。「保育園のママ友に採れたてをお裾分けしたら、『我が家の家庭料理』としてマコモタケを使った炊き込みご飯を市の給食レシピに応募してくれたんです。それが採用され、給食メニューに登場するようになりました。友人には感謝しかりました」と微笑みます。「野菜嫌いな子も、マコモタケだけはよく食べる」という声もあるほど。シャキシャキと食感がよく、ほのかに



炊き立てご飯に混ぜるだけ!

具だくさんで立派な献立の一品に

知立ブランド認定特産品の「まこもたけまぜごはんの素」は全2種類。洋風は管理栄養士でもあるめぐみさんが発案しました。ファンも多く、入荷時期になるとグリーンセンター知立に問い合わせの電話が。名古屋からはるばる買いに来る人もいます。2合用で880円、グリーンセンター知立で購入できます

甘味があるマコモタケの炊き込みご飯や青椒肉絲の給食を子どもたちも毎回、楽しみにしていると言います。「子どもは味に正直なので、とてもうれしいです。うちでも孫がおいしいといってくれて、励みになります」と岡田さん。いつでも食べられることを目指して商品化にも取り組む、2019年にはレトルトの「まぜごはんの素」を完成させました。ヌートリアに柔らかな茎を食い荒らされたり、深くぬかるんだ土壌で

の農作業で膝を悪くしたり。2年前には販路拡大に尽力していた元小学校教師のご主人が他界。紆余曲折しつつも、家族をはじめ周りのサポートを力に、岡田さんはマコモタケに情熱を注いでいます。「いいものは日本だけでなく、世界でも通用すると思っています。マコモタケをもっと多くの人に知ってもらいたいんです。知立市の活性化につながるよう、これからもがんばります」と熱く語ってくれました。



1.手探りだった当初、熟読したという栽培マニュアル。なかには書き込みや赤線が多く、試行錯誤の跡がうかがえます。2.2017年に「知立マコモ研究会」を発足。メンバーのみなさんも苗の植付けを手伝っています。応援に駆けつけたグリーンセンター知立のスタッフも一緒に。3.パティオ池鯉鯢近くにある岡田さんの水田。泥田に足をとられながら、一つひとつ手植えしていきます