

愛Pが行く!!!

知立市の魅力発見旅 No.16

今回は、マコモタケを栽培し、マコモタケの商品開発や市民を対象とした食農体験も行われている知立マコモ研究会を取材しました。

知立マコモ研究会

会長の岡田夏江さんが県の農村生活アドバイザーに認定された後、知立市に農産物の特産品を作りたいという思いから、当時の農村生活アドバイザーのメンバーを中心に発足した団体です。現在は若い人も増え、20人程で活動しています。開発された商品には、知立ブランド特産品に認定されている「まこもたけのまぜごはんの素」などがあります。

知立マコモ研究会に聞きました!

Q マコモタケはどのようなものですか?

A.マコモタケはイネ科の植物マコモの茎が黒穂菌によって肥大したものです。旬は9月下旬から10月下旬の約1か月です。旬の期間は短いですが、知立マコモ研究会では1年中マコモを楽しんでもらえるように、レトルト食品に加工して販売もしています。マコモは根から茎、葉まで全て無駄になる部分がないため、SDGsにもつながります。



Q マコモタケ栽培のこだわりを教えてください。

A.土壌作りにこだわっています。冬の間に発酵牛ふんを水田にまき、その上からラクトバチルスと米ぬかを混ぜたものをまくことで、土を活性化させています。知立マコモ研究会のマコモタケは甘くて美味しく、野菜嫌いな子どもでも食べられるという声も聞きます。土壌づくりだけではなく、除草剤を使用しないという点にもこだわり、ほとんどを手作業で行っています。本当に良いものは世界でも通じるという思いで、手間ひまかけて栽培をしています。

Q マコモタケを栽培・広めていくにあたって、大変なことはなんですか?

A.はじめ、マコモタケの知名度の低さによって誰にも理解されず、とても悲しくなりました。しかし、どうしたら認められるかを考え、めげずに試行錯誤を続けた結果、徐々にマコモタケに興味を持つ人が多くなり嬉しく思います。一方で、外来種であるヌートリアに一番美味しい部分を食べられてしまうといった被害もあります。現在は、アニマルネットを設置するなど試行錯誤をしています。



編集後記



取材中、マコモの葉のお香が焚かれていて、落ち着く香りが緊張をほぐしてくれました。また、まこも茶とマコモパウダーを使用した寒天をご馳走になりました。まこも茶は良い香りとほのかに甘味がある飲みやすいお茶で、寒天は抹茶に似た風味で苦味がなく、さっぱりとしてとても美味しかったです。マコモタケは美味しいだけではなく、SDGsにもつながるなど、無限の可能性があると驚きました。取材を通じて、夏江さんの力強さと熱意を感じました。また、何事も吸収し、学び取ろうとする姿勢も学びました。



愛Pとは?

愛知大学の学生サークルです。主な活動として、オープンキャンパスで愛知大学生の生活を紹介する独自の運営や来てくださった人にご案内を行っています。活動を通じて、愛知大学の魅力を学生目線で発信している広報サークルです。このコーナーでは、学生らしい視点でイベントや地域の人たちを取材し、知立市の魅力を新発見、再発見したものを伝えていただきます。

