

市場で注目株の野菜【マコモタケ】 ～中華料理にかかせない食材～

中国ではジャオパイと呼ばれ、有名な水生野菜の一つである。和名「マコモタケ」という。

マコモタケの若茎にマコモ黒穂菌という食用菌の寄生によって若茎が肥大したものである。イネ科マコモ属の多年生草木で、日本、シベリアから中国南部などに分布する。主に使用されている料理は中華料理だ。まだまだ一般野菜としての取組は少ないが、中華料理の素材としては季節感がもたれる重要な品目とも言える。



現在の主な輸入先は台湾が圧倒的に多く、その他は中国から輸入されている。春季と秋季の大切な食材にもなっている。春は5～6月がピーク、秋は10～12月頃と季節感がはっきりしている。

日本にもマコモタケは自生しているが、前述の通り生産が少ない。それは、マコモタケに寄生するマコモ黒穂菌が紫外線に弱いことが原因という。中国や台湾でマコモタケが多いのは、濁水なため黒穂菌が付着しやすく良質生産ができるからで、日本は世界の中でも水がきれいな国とされているために紫外線のとおりが良く、黒穂菌が付きにくいいため、肥大しないのだ。

そんな中、最近、日本でも生産技術が発達してきて、全国各地でイネの転作作物として栽培するケースも増えてきた。日本で最初に栽培されたのは、1971年頃、茨城県の中村氏が業務用として導入したと伝わっている。

現在の課題は、栽培期間の問題や品質の問題（特に日本の気候は四季がはっきりしているために繊維質が多い）など。短期間の供給のために業務用としてはなかなか取り入れていただけない。今後、これら課題が解決できれば日本でも本格的に生産できるようになる。また、そうなってほしい。

生はタケノコに似た歯ざわりで、ウリとタケノコの間のような味だが、煮込むと繊維がないのでとろりとした食感となる。台湾ではすき焼きにも使うそう。また、栄養的にはキノコともタケノコとも異なる。カルシウムとマグネシウム以外のミネラルを少量ずつ含み、その中でもカリウムが豊富である。

(金澤 誠 筆)