

バイオトレジャー

マコモタケ

●取材先

小倉 公守さま
度会郡大紀町

●食材説明文 (約 140 文字)

たくさんの水草が茂る、生きもの豊かな水田。そこから長い葉を伸ばすのが、日本の歴史や神事とも関わりの深いマコモだ。

秋には葉の付け根がぷっくりとふくらみ、純白のマコモタケが採れる。若いタケノコのような歯ざわりと、ほのかな甘み。その味が認められ、県下の学校給食にも採用された。マコモは休耕田を有効活用する期待の作物だ。

●現地風景コメント (約 30 文字)

1



山あい広がるマコモの水田。

2



荒れ果てた放棄田を、
緑豊かなマコモ田へとよみがえらせた。

3



栽培環境は水稻と同じ。
マコモ栽培をやめても、稲作につなげられる。

4



農薬をほとんど必要としないので、
環境負荷の少ない栽培が可能だ。

5



わせ なかて おくて
早生、中生、晩生と、収穫期の異なる
数種類の品種が栽培されている。

6



マコモの葉は人の背丈を越え、
2メートル以上に育つ。

7



その長い葉の付け根にできたマコモタケを、
一本ずつ鎌で刈り取っていく。

8



別バージョン

9



夏の暑さが和らぎ、昼夜の温度差が出てくると、マコモタケが育ちはじめる。

10



美しく澄んだ水田には、さまざまな水草が茂る。マコモには水質浄化作用があるのだ。

11



葉の間から白いものが覗いてきたら収穫どき。一株に20～30本のマコモタケができる。

12



きれいな水があり、水草が茂るマコモ田では、秋にはたくさんの赤トンボが飛び交う。

13



マコモタケを太らせつつ、育ちすぎないように…。
時期を見極め収穫。

14



何枚もの葉に包まれたそのなかに、
マコモタケが隠れている。

15



葉を剥くと出てくるのは、
真っ白でしっかりと太ったマコモタケ。

16



別バージョン

17



別バージョン

18



別バージョン

●食材写真コメント (約 30 文字)

19



よく太った純白のマコモタケ。
歯ごたえと、癖のないほのかな甘みが自慢。

20



横バージョン

21



別バージョン

22



●調理盛付例コメント(約30文字)

23



マコモタケのサラダ。
炒めることで甘みが際立つ。
水菜とあわせて、その食感を楽しみたい。

24



横バージョン

25



26



マコモタケのナムル風。
軽く茹でてごま油で和えれば、
おつまみにぴったり。

27



横バージョン