

マコモタケの成長と仕組み

4月

萌芽 冬季に休眠していた芽が最低気温 5℃ 以上になると萌芽する。親株を掘り起こし、株分け後は、乾燥を避け、水につけておく。重要なのは前年収穫できた株を採用すること。



5月中旬～下旬

定植

耕起、施肥、代かきをして、定植に備えておく。

古芽付き萌芽 2~3 本を 1 苗として、株間 100~120cm 畝間 120~150cm での定植が望ましい。除草作業を行う機械幅に合わせ、間隔をあけておくことも必要。

定植後は、水稻と同じように茎が 20~30 本ほどに増え、丈は 2m まで成長する。



6月～9月下旬

分けつ 葉が 5~6 枚になると基部から分けつが始まる。分けつの適温は 20~30℃。温度・光・肥料などの総合的な管理で分けつの発生や生育が左右される。

雑草対策 初期の対策には、米ぬか、くず大豆の散布が有効。これらが発酵することで雑草の発芽が抑制される。ムラなく散布するのがポイント。

散布量が多すぎるとマコモタケの発生を妨げることがあるので注意。



マコモタケの肥大



花芽になる根元の部分（花茎）に黒穂菌が存在し、菌から分泌されるインドール酢酸というホルモン物質の影響により、その部分が筒状に肥大して「マコモタケ」となる。

分けつしたもののほとんどにマコモタケが発生する。黒穂菌の生育適温は 15~25℃。低くても高くても肥大しない。

気温が下がると黒穂菌の色素が斑点状にできることがあるが、無害で食感にも影響はない。

9月中旬～11月上旬

収穫

マコモタケが肥大した上部の葉を鎌などで切り落とし、根元を切り離す。

栽培している酒田市八幡地域マコモタケ研究会では、出荷品質を揃えるため勉強会を重ねている。



排水対策いらずの転作作物として注目

産地化が進む「マコモタケ」



イネ科の多年草「マコモ」

「マコモ（真菰）」は、日本をはじめ中国の東部から東南アジアに広く分布しているイネ科の多年草で、沼や川に群生するヨシやガマと同じ抽水植物（ ）である。山形県庄内地方では、「ガツギ」と呼ばれている。根元がタケノコ状に肥大したものが「マコモタケ」となり、食用として栽培されている。

日本に古くから自生しているものは、茎の肥大が稀で食用に適していない。現在栽培されているものは、食用の栽培品種として中国から導入されたもので、三重県や長野県において栽培が盛んに行われており、料亭や中華料理店で高級食材として利用されている。

（ ） 抽水植物：根が水底の土中であり、茎や葉が水面から上に伸びている水生植物

稲と同じ管理で栽培可能

転作するためにまず考えなければならないことは、転作作物に合った栽培環境となるように農地を整備することであるが、マコモタケは水田の貯水機能そのままに、水田を排水しないで栽培を始められる転作作物である。その優位性から、遊休農地（水田）の解消にはもってこいの作物であり、高く評価され注目されている。



どんな味？：マコモタケはほのかな甘みがあり、食感はタケノコとアスパラガスの間くらい。

調理法：油との相性がよく、きんぴら、バター炒め、中華風の甘辛炒めや天ぷらがお勧め。

販売：9月下旬から11月上旬まで。庄内地域のスーパー、直売所で買うことができる。