岩美町特産品かわら版（第三号）

イメージキャラクター「まこもっちゃん」

ただ今、岩美町の様々な特産品を知っていただこうと岩美町特産品かわら版を展示しております。

第一弾は、岩美町が平成十五年度より特産品として取り組んでいる『マコモタケ』についてご紹介しています。

（同時に前の樽の中でマコモタケの試験栽培を行なっていますので、合わせてご覧下さい。）

さて、第３回目の今回はマコモタケの栽培方法についてお話しします。

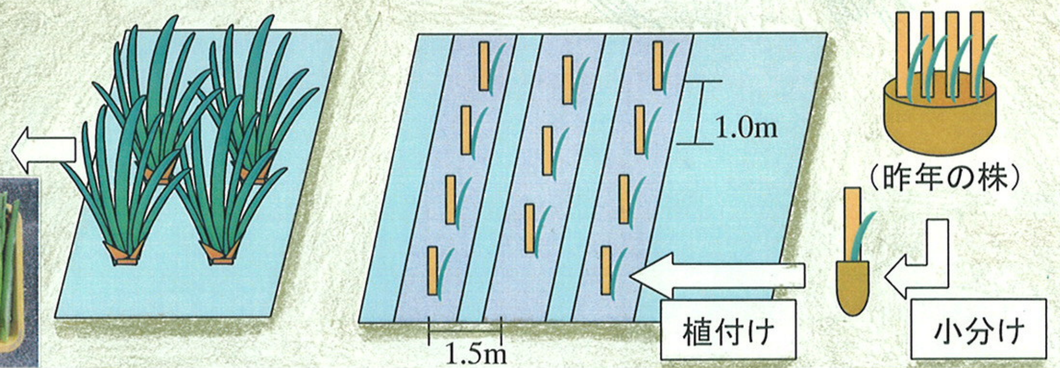
－栽培方法は主に次の３つです－

①五月中旬、代掻きをした水田に、元肥を施肥し、昨年収穫されたマコモタケの古株の中から、新芽の出ている株を小分けし、手作業で植付けします。

②適宜、追肥と殺虫剤を加え（※）、常に水が浸っている状態を保ちます。また、除草剤は使用できませんが、マルチなどで雑草を抑える事ができます。

③九月下旬、収穫が始まります。収穫期は朝晩生育状況を確認して、収穫を行ないます。収穫は全て手作業で行ない、茎元と上部の葉を切り取り、外葉を剥がし、中心部の白い茸の部分だけにします。

また、収穫後は外葉を取り除いた状態では、冷蔵保存で４～５日、外葉が付いた状態では冷蔵庫で１週間くらい保存できます。

（※）細かな肥料、農薬については下記連絡先まで

★次回はいよいよマコモタケの核・心に迫ります。マコモタケの栄養価、葉の効能などをご紹介します。