

岩美町特産品かわら版 (第二号)

僕が野菜界のニューアイドル

「まこもっちゃん」

「マコモをみんなにふりまくよ」



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くことと
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2回目の今回は・・・
マコモに寄生し、美味しいマコモタケに変身させ
る黒穂菌についてお話ししましょう。



(イメージ図)

そもそも黒穂菌とは植物に寄生し、黒穂病という
病気を引き起こす病原菌で、イネや麦、ネギなどに
寄生し、黒い胞子をまき散らすイヤなやつです。

その黒穂菌がマコモにくっついてマコモタケを作
ると言うことは・・・もうお気づきでしょうか。

そうですね！マコモタケは病気のマコモ(笑)
なんとマコモの茎が黒穂菌によって奇形肥大(病気
で肥大)したもののなのです。

ですが、マコモに寄生する黒穂菌は古くから

お菌黒などにも使用され、食用としても何ら問題
ありません。それどころか黒穂菌の働きによってマ
コモタケはより太く甘みを増していくのです。

このように、菌を利用しておいしい食品を作ると
いう点ではヨーグルトや納豆などと似ているかもし
れませんか。



★次回は農業者必見！ マコモタケの栽培方法につい
てご紹介いたします。