

岩美町特産品かわら版（第一号）

僕が野菜界のニューアーデル
「まこもっちゃん」

「お話をみんなにふりまくよ



この度、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作成いたしました。

第一弾は、岩美町が平成十五年度より取り組んであります。「マコモタケ」について紹介いたします。（同時に前の樽の中でもマコモタケの試験栽培を行ないますので、合わせてご覧下さい。）

初めて・・・

マコモタケとはいっていい何でしょう？

それを知るために、マコモ（真菰）という植物についてご説明いたします。マコモとは沿地や湿地に自生するイネ科の多年生草本です。

原産は中国・東南アジアなどで、日本では米よりも古くから、実を食糧として食べていたそうです。

では、マコモタケとは・・・

そのマコモが黒穂菌によって、茎が肥大化したもので、キノコとは違います。食用とするのは実ではなく、肥大化した茎です。食感はタケノコに似ており、乳白色の茎は柔らかく、淡白な味はどんな料理にも合います。（ちなみに、茎が肥大化したマコモは実がなりません）料理法はたくさんありますが、それはまたの機会にご紹介いたします。

★次回はマコモをマコモタケに変化させる黒穂菌について紹介します。↓

（イメージ図）

イメージキャラクター
「まこもっちゃん」