

水田に潜む幻の野菜マコモダケ！！

天王ナチュラルファーム

〇はじめに

こんにちは！私たちは、近畿大学経営学部松本研究室の学生です！
私たちは若者に大阪の農業・農空間を知ってもらい、興味を持ってもらうために、農業に関するイベントや活動に参加し、その内容について若者目線で発信する、#農女ライタープロジェクトを行っています！

今回は、天王ナチュラルファームを中心に活動されている天王スマート農業実証プロジェクトの一環であるマコモダケ収穫体験に参加させていただきました。

〇マコモダケって？

皆さん、マコモダケってどんな作物か知っていますか？名前だけ聞くとキノコの仲間を想像しがちですが、キノコではありません！マコモダケは、水辺で育つイネ科の植物であるマコモの若い茎が肥大化したものです。外皮をむいた白い部分を食することができ、見た目も食感もタケノコに似ています。マコモという植物は水のあるところで生育するため、栽培は水田で行われます。最初は稲苗と同じように1本の苗ですが、田植え後は水稻のように分結し、茎は20~30本ほど、丈は約2mまで成長します。

植える地域によって差はありますが、5月頃に植えて9月中旬~11月にかけて収穫されます。中華料理などに使われており、中国や台湾など、東アジアではポピュラーな食材のひとつです。クセがないので、生でも食することができます！



〇七転び八起きの収穫体験

今回は実際に私たちもマコモダケを収穫させていただきました！マコモダケは膝下まで水がある水田で栽培されているので、長靴を履いて収穫しました。少しでも気を抜くと、泥に足をとられ、歩くだけでも精一杯でした。私たちも何度かコケてしまい、服も身体もドロドロになってしまいました。また、マコモダケの葉は人がすっぽり隠れるほど背が高く、かくれんぼをして楽しむこともできました！

収穫の際はノコギリのような鎌を使い、根元の部分を刈りました。最初は鎌の扱いに慣れない上、足元も不安定なので、とても難しかったです。しかし、何度か行いうちにスムーズに刈ることができるようになりました！マコモダケの葉がたくさん生い茂っている水田の中で、収穫に最適なマコモダケを見つけるのは苦労しましたが、採れたときの達成感はとても気持ち良かったです！



○いざ実食！！

収穫体験後、マコモダケの塩・炒め物・お茶を頂きました。塩とお茶は、マコモダケの葉っぱを乾燥させて作られたものです。葉っぱまで余すことなく美味しく食べられるマコモダケは、無駄のない万能食材ですね！

炒めたマコモダケは、柔らかいたけのこのような食感でほんのりと甘味がありました。また、生で食べると少し硬めのシャキシャキとした食感で、美味しくいただきました。サラダに入れてもアクセントになって美味しいそうです！マコモダケは油によく合うと教えていただいたので、実際に持ち帰らせていただいたマコモダケでチャーハンを作りました。味がよく絡んで、とても美味しかったです。

様々な食材と合うマコモダケは、料理の可能性を広げてくれます！



○天王ナチュラルファームって？

天王地区は、集落全体の戸数が60戸、うち農家が44世帯で、かなり高齢化が進み、“限界集落”となっています。さらに、農地・山林の持続継承が難しいという課題に直面しています。

そんな天王地区をなんとか次世代に繋ぐために、4年前に農業をやる気のあるメンバー6名が結集して立ち上げたのが、“天王ナチュラルファーム”です。4年間で農家44戸全員が会員になって、農地集約化を行い、策定した“人・農地プラン”を能勢町から認定を受けて耕作しています。また、“天王里山テーマパーク化構想”のプランを立て、都市住民との交流農業体験イベントを通じた地域のファン作りを目指しています。「今後は、若い人(大学生・高校生や若い就農希望者)との意見交換や交流活動により、新たなボランティア組織を構築して、農業と天王地区の文化活動(祭り行事や地域共同作業)に参加して頂き、集落の活性化に取り組みたい。」と、話して下さいました。農業初心者の私たちにも優しく教えて下さり、農業への愛をたくさん感じました。私たちも楽しく意見交換や交流活動を行い、新たな組織構築に積極的に協力していきたいです！

〇おわりに

マコモダケ収穫体験を通して、私たちはマコモダケの虜になりました！天王ナチュラルファームの皆様、本当にありがとうございました！皆さんもマコモダケを是非召し上がってみてください！



最後まで読んでくださり、ありがとうございました！

ライター名：しゅうまい、栗かのこ、りんごちゃん、雪菜