

浜ボウフウ、少しだけど売れました

地域産業研究会 地域活性化分科会 浜ボウフウ研究班 岩村俊二

1 はじめに

この研究(?)も丸2年経過し、農家のメンバーも加わり、実用化に向けた活動を進めています。今年度は、「何とか販売まで」を目標に、露地の栽培実験、試食会、軟化栽培実験と平行し、少量ですが露地もの、軟化もの及び軟化セットの販売にまでこぎつけることができました。

今回は、11月から実施している定山溪の温泉熱を利用した軟化栽培について報告します。



写-1 自作の栽培実験装置の前で

2 定山溪における軟化栽培

(1) 狙い

豊富の白田農場(浜ボウフウマイスター:白田健次氏)では8年前から、冬季にハウスで浜ボウフウの軟化栽培を行い、札幌市場に年間200kg近くを出荷してきました。ここでは、白田氏の天才的な栽培方法の考案により、付加価値の高い冬場に浜ボウフウを栽培してきましたが、暖房経費と輸送経費の低減が図れれば、更に収益が上がる状況です。

そこで、定山溪で温泉熱を利用し、①生産コストを大幅に下げ、②近隣ホテルでの地産地消を行えば、地域活性化につながる可能性が高いと考え、観光協

会等の協力を得て、実験栽培にこぎつけました。

(2) 栽培装置

実験場所は、定山溪温泉の遊休地下室を借りました。室温は地熱により常時23度程度、湿度は30%以下の環境です。暗室であり遮光の必要はないので、籾殻をかけたベッドと籾殻無しのベッドの2個を製作しました。ベッドはそれぞれ、1.7m×1.7mで、連続計測可能な温度記録計をセットしました。



写-2 実験装置の全景(通常は暗室)

株は平取から、約7百株を購入しました。1回目の収穫を年末年始のホテルの繁忙期合わせて、11月26日に移植を行いました。

まず、土を深さ30cm程度敷き、株を斜めに一列で20本程度を詰めて移植しました。



写-3 株(地下茎)の移植

次に土を1 cm程度かけ、片方のベッドには、更に
 籾殻を20 cmほどかけました。



写一 4 左が籾殻あり、右が籾殻無し

(3) 栽培状況

12月6日には10 cm近くまで成育しました。収穫
 まで20~25日かかると思定していましたが、温度が
 高いことから、20日待たずして、収穫できる高さ；
 籾殻ありは30 cm近く、籾殻なしも20 cm近くに成
 育しました。



写一 5 収穫前の浜ボウフウ

(4) 収穫

1回目は12月15日に約1,300 gを収穫し、引き
 続き2回目は12月22日に約600 gを収穫しまし
 た。



写一 5 収穫した浜ボウフウ（右が籾殻なし）

籾殻の有無の差異は次のとおりでした。

	移植 株数	長さ (cm)	重さ (g)	色	香り
籾殻有	350	30	10	白	普通
籾殻無	300	20	7	赤み有	強

単位：g

	1回目 12月14日	2回目 12月22日	合 計
籾殻有	750	420	1,170
籾殻無	550	180	730
合 計	1,300	600	1,900

収穫した浜ボウフウは、1,500 gをホテルにご祝
 儀価格で引き取ってもらうことができました。残り
 は観光協会等の関係者と協力料理店の試食用に提供
 しました。

(5) 料理長の話

実用化に当り、次のようなご意見をいただきました。

- ◎ 客数から1回の使用で4 kg程度は必要である
- ◎ 添物としては、赤みのあるものがよい
- ◎ 地産地消としても有効である。
- ◎ 1 kg数千円の価値はある。

社交辞令もあるとは思いますが、農作物としての
 可能性は十分あるとの感触を得ると同時に、生産の
 拡大や生産原価の縮減等の多くの課題があることも
 分かりました。

(6) 今後の計画

軟化栽培については、年内に3回、1月にさら
 にもう1回の収穫が可能であると思われまので、実
 用化に必要な、1株あたりの収穫量等のデータを収
 集していきます。また、2月に平取で再度株の掘起
 しが可能であれば、もう1回の移植も考えています。

5 おわりに

食の安全が言われ、国産の農産物が人気を回復し
 ているものの、道内の農業は、高い離農率など多く
 の課題を抱えています。

北海道の雪と寒さは、農業に不利な面が多いこと
 は事実ですが、温泉などの自然の熱源を利用すれば、
 害虫のいない冬には無農薬栽培が可能です。そこで
 付加価値の高い農産物を生産すれば、地域の発展に
 繋がるだろうと夢をふくらませ、楽しみながら活動
 を続けています。