

活動レポート

地域産業研究会

平成21年度 浜ボウフウ栽培研究報告 定山溪で温泉熱を利用して栽培

1 はじめに

豊富の白田農場（浜ボウフウマイスター：白田健次氏）を初めて訪れてから既に丸3年が経過し、多くの教えを受けながら、この研究も少しずつですが、実用化に向けて進んでいます。今年度、研究班はメンバーを増強し、名称も「北海道のハマボウフウを再生する会」（会長：岡橋技術士）として、露地の畑での栽培実験、海岸での再生のための栽培実験、福祉施設のレストラン用の軟化栽培等を行いました。

また、定山溪の温泉組合等との連携を強め、温泉の地下室や温室での軟化栽培とホテルでの供用を進めています。

この定山溪の温泉熱を利用した軟化栽培は、12月21日放送のNHKの「おはよう北海道」でも地域活性化の取り組みとして取り上げられました。

(1) 露地の畑での栽培

採取のための露地の畑での栽培では、今年も2年株や3年株の浜ボウフウが開花し結実しました。この種子は、札幌市内の栽培希望者に渡して、秋に播種されましたので、来年には数箇所ですすはすはです。



9月に結実したハマボウフウ

(2) 再生のための栽培

一昨年から行っている苫小牧等の港湾敷地内の砂地での栽培も畑を拡張し植え替えを行い、海岸での自然栽培の株数も順調に増えています。



植え替えのために一旦掘起した株

砂地での栽培では、上の写真のように、畑で栽培する株に比べると、根が水分を得るために非常に細く長く伸びています。来年には開花し結実することを期待しています。海岸での栽培は草取りが大変ですが、これも。浜ボウフウは何ととっても塩分があり、他の草が生えない。



植え替えのための畑作り

(3) 軟化栽培の拡大

21年からは、株は数万株のハマボウフウを露地栽培している平取のすずらん福祉園から格安で分けてもらい利用しています。



すずらん福祉園の露地栽培

①1月に定山溪温泉の物産館の地下室を借り、温泉熱を利用し750株を栽培し、3.5kgをホテルに提供しました。ここでは、籾殻による栽培と籾殻なしの栽培の比較検討を行いました。ホテルでは様々な料理に試験的に使われました。



地下室の暗室栽培（左が籾殻栽培）

②5月から6月にかけては、札幌市の老人保養施設である保養センター駒岡の温室を利用し、1,500株を栽培し、5kgを同センターに提供し、月代わりランチ



「ボウフウそば御膳」として、300食が供されました。

ここではレストランの依頼により、緑色の葉が付いているものが求められましたので、籾殻を使用し、明るい温室で栽培しました。



温室で籾殻を使用した栽培



ボウフウ御膳（天ぷらと和え物）

③12月には3,000株を定山溪の数箇所のホテルの地下室等で栽培し、正月向けの料理として提供される予定です。温度が高い場所では10日間で一回目の収穫が始まりました。



当別の檜山農場での栽培キット用製作作業

地下のボイラー室は室温が25度以上に保たれ、浜ボウフウの他にアスパラガスも栽培されています。



温室に並ぶ栽培用の箱



暗室に並ぶアスパラ（左）とハマボウフウ（右）

(4) 会食

12月30日には、今回25セットを栽培している小金湯温泉の松の湯の陰元社長のご好意で、メンバーと家族が集まり浜ボウフウお膳の会食を開くことができました。ボイラー室の栽培キットの状況を見学した後で、温泉につかり、浜ボウフウのお料理（茶碗蒸し、天ぷら、和え物、酢の物、吸い物など）を中心に、大変美味しい料理をいただきました。



陰元社長を囲んで乾杯！



2 軽量化

2年株は長さが30cm以上あり、収穫量も多いのですが、発泡箱では土の量が多く重くなります。そこで、40株をまとめて縛り、ペール缶の中に垂直に植える栽培も実験を行っています。



縛った株



ペール缶と遮光箱

3 終わりに

定山溪での軟化栽培の成果を今後の実用化の研究に活かしていきたいと思っています。

(文責：地域産業研究会 幹事 岩村 俊二)