

イネ科通信 17

マコモダケ

(2102/12/10)

イネ科通信 16 でマコモについて記しましたので、今回はその根元に黒穂菌（くろぼきん）が寄生して生じるマコモダケを紹介いたします。マコモダケのことは『たかがススキされどススキ』（イネ科植物の話）藤本義昭著・に記載されています。昔、マコモは笠や菰（こも）を作る材料に用いられたそうですが、同様にマコモダケも現在、利用されていないだろうと思い込んでいました。ところが最近、マコモ料理を味わった方があるのを知り、大変身近に感じました。そこでインターネットで調べますと栽培や料理方法まで様々な情報が得られました。（今回はすべてインターネットから引用しました）

マコモダケ

『マコモダケ』は、池や沼などに茂生するイネ科の水生植物マコモの花芽に黒穂菌が寄生し、根元が筍状に肥大したものです。大きく伸びた草丈の根元の直径が 3～5 センチに肥大した部分を食用とします。原産地は中国～東南アジアです。栽培は休耕田などの活用が望まれています。

黒穂菌による病気

植物の穂あるいは花の部分に、黒穂胞子が詰まって果実が正常に実らなくなります。オオムギ、コムギ、トウモロコシ、サトウキビなどでよく見られます。

マコモダケの栽培

条件として、水稻と同様な管理ができることです。水管理が容易にできる圃場が望ましく、秋まで水が確保できる圃場が最適です。また、栽培種のマコモは比較的暖かい地域の植物なので水温が低い水は避けます。

栽培地

青森県、群馬県、長野県、新潟県、石川県、千葉県、愛知県、三重県、滋賀県、佐賀県など。

効能 ミネラル、ビタミン、食物繊維などを含み解熱、糖尿、高血圧、貧血、アトピーなどの症状に効果があるようです。



料理 マコモダケはクセがほとんどなく、柔らかい筍のような歯ざわりがあり、ほのかな甘味とかすかにトウモロコシのような香りがします。中国料理ではよく使われている食材の 1 つです。素焼、天ぷら、炒めもの、味噌汁の実などいろいろな料理に使えます。加熱しすぎると歯ごたえがなくなります。

ワイルドライス(wild rice)

カナダや米国では健康食品として珍重されているワイルドライスは、古くから北米大陸の湿地帯に群生しているイネ科マコモ属の 1 年草の果実（幅 2mm 前後、長さ 11～18mm）です。マコモダケは根元を、ワイルドライスでは果実を食します。

（注）日本産のマコモは開花するが結実しないそうです。

