

特用林産栽培シリーズ 2

モミジガサの栽培と利用法



山梨県森林総合研究所

1. モミジガサという植物

モミジガサはキク科コウモリソウ属の多年草で、アクの少なさと香りの良さで人気の山菜です。地方により、シドケ・シドキ・トウキナともよばれ、親しまれている山菜です。

モミジガサは比較的アクが少ないため、そのまま天ぷらにしたり、お浸し・和え物などに利用できる山菜です。



2. モミジガサの栽培

2-1 栽培環境

モミジガサの自生地は、比較的涼しい山地であり、うっそうとした樹林下でも自生しているものが見られる。このような自生地の環境に近い場所で栽培すると容易に栽培が可能である。

しかし、標高の高い（600m以上）の場所であれば畑での栽培も可能である。この場合、寒冷紗などで遮光することにより、良い品質の収穫を得ることができる。

2-2 苗づくり

モミジガサの苗は種子・挿し芽・株分けにより作ることができる。苗を大量生産する場合には、収穫までに時間がかかるが実生で行うと良い。

2-2-1 種子からの苗づくり

秋蒔きの場合、種子は完熟後、取り蒔きをする。冬の寒さにより休眠は破られ、翌春には発芽する。。

春蒔きの場合、種子の休眠を破るため、冷蔵庫に1ヶ月以上入れてから播種を行う。

どちらの場合についても、林内栽培の場合、栽培予定地に直蒔きしても良い。苗床は有機質肥料を入れておき、播種後敷き藁を敷くと良い。発芽後、敷き藁を取り、トンネル支柱で寒冷紗をかける。発芽後の翌春に定植を行う。



モミジガサとオオバギボウシ

2-2-2 挿し芽による増殖

①挿し穂の準備

挿し芽は6月下旬までに行う。挿し穂は葉2枚を一本としてカミソリやカッターで調整する。株の葉を取り去るが、楊芽を傷つけないように注意する。上部の葉が大きい場合は葉の先端を切り面積を小さくしておく。

②挿し木

挿し床に穴を割り箸などで穴をあけ、挿していく。挿した後、手で押さえて穂がぐらつかないようにする。挿し床に支柱をたて、濡れた新聞紙をかけ、乾燥しないように注意する。直射日光のあたらない場所におく。

発根剤をつけてもよいが確実につけるため、次のような手順でつけるとよい。



⑤挿し穂を発根剤の入った方につける。



①用意するもの 育苗トレイ、鹿沼土、ふるい、発根剤、くん炭



③育苗トレイの残りに大粒から小粒の順に鹿沼土を入れ、水をかけておく。



⑥次に粉末の鹿沼土につける。



②育苗トレイの底に2cm位くん炭を入れる。



④ふるいで分けた粉の鹿沼土を容器に入れる。一つはそのままもう一つは発根剤と水を入れる。



⑤挿し床に穴をあけ、挿してから手で固定する。

③ 鉢上げ

挿し芽後2から3週間で発根する。だいたい5～6週間で鉢上げをします。根を傷つけないように鉢上げし、2週間は日陰に、その後は直射日光のあたる場所でも管理できる。

④ 定植

定植は秋の彼岸過ぎか、春、芽が動く前に行うとよい。モミジガサは株立ちとなるため、畝幅は60 cm以上、株間は40 cm以上とって定植する。

⑤ 管理

モミジガサは病気・害虫とも被害は確認されていないので、手がかからない植物である。

しかし、根が傷みやすいため、3年に一度くらいの割合で、植替えや株分けなどを行い、根を更新する必要がある。これらをしないと根が傷み、やがて枯れていくこととなる。林庄内では、種子による更新が行われるが、効率的に栽培するためには株分け等の作業を行うことが必要である。



鉢上げ可能な根の状態（天挿し）



鉢上げ可能な根の状態（管挿し）

⑥ 収穫

収穫は、春に出た新芽が15 cm 程度になったら収穫する。しかし、長い期間収穫するために、収穫を遅くし、30 cm 位から収穫を始めても良い。この時期には株も力をつけているので、収穫した茎の下の楊芽から芽が出て、4～6週間後にもう一度収穫が可能になる。これらの収穫方法を組み合わせ、なるべく長期間収穫できるようにすると安定的な経営が可能になる。



収穫適期1の状態



収穫後2週間後の楊芽の状態



収穫後4週間後の楊芽の状態

3 モミジガサの利用法

3-1 モミジガサの天ぷら

- ①モミジガサは収穫後、水洗いし水気を切る。
- ②薄めの衣をつけて、高温の油でカラッと揚げる。



3-2 モミジガサのお浸し

- ①モミジガサは収穫後、水洗いする。
- ②塩を入れたお湯の中にいれる。
- ③茹ですぎないように注意。
- ④お好みで削り粉などをかけ、醤油または3杯酢で食べる。

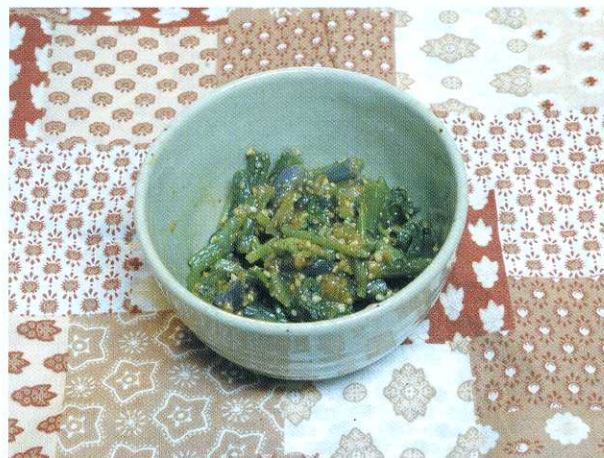
3-3 モミジガサの胡麻味噌和え

- ①モミジガサは収穫後、水洗いする。
- ②塩を入れたお湯の中にいれる。
- ③茹ですぎないように注意。
- ④すりごま、砂糖、みそ、酢をお好みで混ぜておき、茹でたモミジガサを入れ、あえる。



モミジガサのお浸し

モミジガサの天ぷら



モミジガサの胡麻味噌和え



八ヶ岳薬用植物園

お問い合わせは
山梨県森林総合研究所まで

山梨県南巨摩郡増穂町最勝寺 2290-1

電話 0556(22)8001

FAX 0556(22)8002