

原産地は伊豆七島、健康食材として注目の「アシタバ」の栽培に取り組む西仙北町。健康を考える町の有志が結集し、地域特産品の開発に向け「町アシタバ栽培研究会」を設立。試行錯誤を繰り返し寒冷地に適した栽培技術を確立し、地域振興に繋がります。

特産品開発に地域住民が取り組む「寒冷地の明日葉栽培」(西仙北町)



成長した「アシタバ」の手入れ作業をする研究会メンバー



アシタバの苗と種

原産地は伊豆七島
健康の源の食材「明日葉」

ユメリアの新メニューに
アシタバの提案がキッカケ

「アシタバ」は、ほのかな苦味と独特の風味が特長の、セリ科の植物です。原産地は伊豆七島で、八丈島が発祥地とされています。もともと島々のあちこちで自生していて、この地では古くから(江戸時代)アシタバを日常食あるいは民間薬、健康の源の食材として人々に食されてきました。

そのことが「今日、葉を摘んでも明日には新しい葉を出す」と信じられるほど生命力の強い野菜として『明日葉』の名が付けられたと言われています。

近年、生薬学界や医学界からアシタバ成分の有効性が確認され、健康食品として注目されています。

平成14年、オープンして3年目を迎えた西仙北町の温泉宿泊施設「ぬく森温泉ユメリア」では、宿泊客や来館者に出す新メニューに何か目玉となるものがないかと、いつもここを利用している老人クラブ連合会のメンバーに問い掛けました。そこで、兼ねてから健康食品としてのアシタバに興味を抱き、定年後に栽培に取り組んでみようと考えていたことが話され、アシタバを食材とした新メニュー作りが提案されたのです。

このことがキッカケとなり、町有志たちが健康食品として脚光浴びているアシタバ栽培のチャレンジが始まりました。町でもこの試みに対して支援をすることを決め、国・県の事業採択を得て、西仙北町の特産品開発事業として取り組んだのです。

健康を考える町の有志が 結集「栽培研究会」設立

アシタバ栽培には、町老人クラブ連合会メンバーや生産農家、議員などの地域の仲間達（飲み仲間でもある）、日頃健康を考える町の有志が集まって「西仙北町アシタバ栽培研究会」を結成。（現在会員18名）まずは自分達仲間や家族、町民の健康を考え取り組むこととし、そのことがやがて特産品として確立して、町おこしに繋がっていかばいいと考え、5アールの試験圃場を確保。原産地である八丈島から苗5百株を購入し、試験栽培に取組みました。

初めて収穫したアシタバの味に確かな自信を持つ



アシタバは、温暖植物であり原産地では年に数回の収穫が可能ですが、初年度の平成14年は苗の植付けが6月末だったことと寒冷地であることで、1回の収穫としました。

天候不順や害虫被害に見舞われたものの、食べられる位に成長したアシタバを10月下旬に収穫。ユメリアにおいて研究会会員達で試食会を開催しました。

料理長の確かな腕もありましたが、初めて収穫したアシタバのほのかな苦味と芳ばしい香りにも好評であったことから、この取組みに研究会メンバーが確かな自信を感じたのでした。

初年度の栽培試験で 越冬可能を実証

アシタバは、寒冷地での栽培が難しいとされ、特に越冬技術の確立が一番の課題となっていました。

そこで、研究会では初年度の越冬にビニールハウスの設置を考えていましたが、畑の表面を凍結させなければ雪解けの春には確実に芽吹きする

ことが分かり、株にすっぽりと土を掛けて覆い、その上から籾殻・透明ビニール・黒ビニールで覆って越冬処理したものと土だけのものと4通りの越冬試験を行ったところ、保温の関係からか〇〇〇で覆った場合が90%近くの株が芽吹き、アシタバの越冬が可能なることを実証したのでした。（他の3通りは越冬比率が低くネズミ被害などもあった）

様々な試験栽培に取組み 寒冷地の栽培技術を研究

平成15年3月には、視察研修のため伊豆大島の栽培農家を訪れ栽培技術の向上を図っています。

アシタバは、温暖な地域では1株が3年目くらいまで収穫できると言われていますが、西仙北では2年目の秋にはトウが立ち（葉芽を伸ばす力が花芽をつくるほうに向うこと）花傘ができて実（種子）をつけ、世代交代となります。

これまで八丈島・大島から苗を買って育ててきましたが、昨年種子を採取して育苗し、それを栽培することに成功しました。

今春から、これまでの3年

間の経験を踏まえ自分達が採種した種子を使い、ビニールハウスで苗つくりをして、自分たちで育てた苗を地元生産農家やアシタバ栽培に興味がある人などに提供していくことにしています。

また、試験栽培について今年度は、アシタバの風味等に影響があるため、あまり肥料をやらぬ方が良くとされる温暖地域の栽培方法に疑問を感じ、寒冷地ではむしろ生育のためにある程度の肥料が必要でないかと考え、これまでの量の2倍、3倍量の肥料を与えることにより、育成や風味などにどう影響があるのかやハウス栽培にしたらどうなるか、越冬試験でもハウス栽培と露地栽培の比較を見るなど様々な研究がなされます。

寒冷地に適した栽培技術を 確立し地域振興に繋がります

アシタバの調理方法としては、天ぷら・おひたしが最もポピュラーですが、その他油炒め・混ぜご飯・ごま和えなど和洋中様々な料理に使えます。

研究会でも刻んでお茶にしたり、ジュースにしたり、入浴

剤代わりに風呂に入れたり、研究を重ねていまして、おすすめは甘露煮とのこと、もちろん飲兵衛揃いもなことも相俟ってしっかりとアシタバ酒もつくっています。

研究会では、アシタバ自体は無農薬で栽培できるので、健康食ブームである今、しっかりとした生産体制を整備して、町の特産品として売り出して行きたいとし、そのためにも今後栽培試験を継続し研究を重ね、品質の良い、寒冷地である西仙北の地に適した栽培技術を確立して地域振興に繋がりたいとしています。

地域の特産品として取組む西仙北のアシタバ栽培に注ぎたいところです。



栽培試験のため越冬処理作業をする研究会メンバー