



1 「皮をむいたマコモは真っ白でキレイ。美味しいですよ」と、農事組合法人姫雪白ファーム代表理事の加藤薫さん。2 昨年10月に秋田市公設地方卸売市場で行われた「市場まつり」では、マコモダケの試食コーナーが大人気。3 スーパーの売り場に並ぶマコモダケ。4 「市場まつり」で「秋田市マコモダケ研究会」が設営した試食宣伝ブースの様子。5 見た目も味も食感も新しいマコモダケ。出荷規格は20cmほどで、採れたては生でも食することができる。6 姫雪白ファームの圃場の様子。7 PRののぼりに「マコモダケ」の文字を大々的にデザイン。



## JA新あきた マコモダケ

「マコモダケ」という食材があると聞きました。キノコだと思ったら違うようです。どんな食物か秋田産のマコモダケを調べてみてください。



ナビゲーター  
JA新あきた営農経済部  
営農センター(園芸担当)主任  
中川 喜樹さん



「マコモダケは「新たな特産品を作ろう」と、秋田市の主導で当JAが力を入れていく作物で、耕作放棄地における生産振興作物として作付けを推進しています。また、水田転作作物としても見直されていて全国の研究機関、JAや生産者が注目している植物でもあります。当JA管内の生産者が栽培を始めるにあたっては、宮城県や新潟県、山形県などの産地に視察に行きました。1年目は思うように収穫できませんでした。昨年山形の鶴岡から分けていただいた株が土壌に合ったようです。現在11人のメンバーで「秋田市マコモダケ研究会」を組織しています。その中で試行錯誤を重ねながら栽培が進められ、4年目の今年は約135aの規模になりました。

●全国サミットが開かれるほどメジャーな食べ物だったんですね。ぜひ食べてみます！

また、毎年「全国マコモサミット」が開催されており、今年も10月に三重県での開催でした。残念ながら今回は参加できませんでしたが、マコモダケという新しい食材を広く一般の消費者に知ってもらい地域の活性化にもつながるサミットを、いずれは秋田県でも開催したいですね。

JAで力を入れている特産品なんです。マコモダケは「新たな特産品を作ろう」と、秋田市の主導で当JAが力を入れていく作物で、耕作放棄地における生産振興作物として作付けを推進しています。また、水田転作作物としても見直されていて全国の研究機関、JAや生産者が注目している植物でもあります。当JA管内の生産者が栽培を始めるにあたっては、宮城県や新潟県、山形県などの産地に視察に行きました。1年目は思うように収穫できませんでした。昨年山形の鶴岡から分けていただいた株が土壌に合ったようです。現在11人のメンバーで「秋田市マコモダケ研究会」を組織しています。その中で試行錯誤を重ねながら栽培が進められ、4年目の今年は約135aの規模になりました。

今年も10月に三重県での開催でした。残念ながら今回は参加できませんでしたが、マコモダケという新しい食材を広く一般の消費者に知ってもらい地域の活性化にもつながるサミットを、いずれは秋田県でも開催したいですね。

販売状況を教えてください。

「当JAの直売センター「いぶきの里」や秋田市内のスーパーなどで、10月中旬から11月中旬くらいまでの期間限定で販売しています。10月28日に秋田市公設地方卸売市場で開催された「市場まつり」で試食販売を実施したのですが、今年も昨年引き続きマコモダケのコーナーは大人気で、試食品も商品もすぐになくなってしまいました。これからの目標は？」

### DATA

今だけ ここだけ マコモダケ!  
調理すると香りもいいし、焼くと風味が増しますよ!

### 関係者に聞く!

- Q あなたの好きなマコモダケの食べ方を教えてください
- A
- 採れたてをサラダに
  - 皮を付けたまま焼いてミソを付けて
  - 天ぷらやキンピラ
  - 細かく刻んで餃子やハンバーグに混ぜて
  - ピザや炊き込みご飯・混ぜご飯
  - 肉巻き・豚肉の細切り炒め・胡麻ミン焼き



お問い合わせ先  
JA新あきた  
営農経済部営農センター  
TEL.018-833-5053  
FAX.018-832-9400  
<http://www.ja-shinakita.or.jp>