

# 有用植物の作物化（鹿児島県のブランド作物の開発）

植物資源科学プログラム・比較環境農学分野  
志水勝好

学部HP：<https://www.agri.kagoshima-u.ac.jp/agri/agri0100/>

## 研究の背景および目的

世界には、食用にされている野菜、野草が多くありますが、日本の店頭には一部の作物しか見られません。そこで日本でも栽培でき、食用になる新規植物の栽培方法・技術を明らかにし、普及を目指すことを目的とします。

## おもな研究内容

### 供試作物：ボタンボウフウ、シーアスパラガスおよびオカワカメ

**ボタンボウフウ**は長命草とも呼ばれ、沖縄から鹿児島にかけて島嶼部や本土の沿岸部に見られる野草です。機能性成分のイソサミジンが含まれており、粉末がドラッグストアで販売されています。主としててんぷらとして食されますが、畑で栽培を目指す野草のため、様々な課題が明らかとなり、効率的な栽培法の確立が農家から求められています。

**シーアスパラガス**は和名をアッケシソウといい、フランス語ではバスピエールと言われます。フランス、イタリアでは高級料理店で使われ、ハワイではサラダ用に販売されています。日本にはイスラエルから輸入されており、海水で栽培されており、生育には塩分が必要です。栽培に適した塩分濃度の解明、そして水耕又は砂耕栽培できれば既存の施設が利用できることからその技術開発を試みます。

**オカワカメ**は南米原産のつるせいの植物で主として葉を野菜として食べます。種子はできないのでむかごから苗を作り栽培します。生育は旺盛で栽培が容易です。しかしながら主軸が著しく伸長することから栽培法を検討する必要があります。また、野草ですので化学肥料の応答がよくないので検討が必要です。オカワカメの普及のための栽培マニュアルの作成を試みます。

## 期待される効果・応用分野

農家に新作物として上記を提案できれば希少価値から比較的高く取引されることが期待できるので、収入増が見込めます。また鹿児島のブランド作物として認知されれば観光客がそれらを食すために鹿児島に来ることとなり、活気が出ることを期待できます。