

# 秋の味覚・むかご



9月23日、「道の駅どまんなかたぬま」で珍しい商品に出会った。ヤマノイモ（ヤマイモとも呼ぶ）の『**むかご**』である。生物選択者にはお馴染みのはず…。これを知らない受験生はセンター試験で高得点はまず望めない…。という代物である。

むかごは植物の栄養生殖の一つで、例えば、**ヤマノイモ**では茎、**オニユリ**では鱗片葉などの栄養器官が変化してできている。しかし、食材として扱われるのはヤマノイモの方で、茎と葉の付け根が肥大化し小さな芋の形をしている（写真右上と左下）。塩ゆで、煎るなどの調理法もあるが、炊きこみご飯である『**零余子飯(むかごめし)**』は晩秋の季語ともなっている。

10月13日、どまんなかたぬまから、商品の生産者である福田さんを紹介していただき、どんな風に生産しているのかを見せていただいた。場所は佐野市の**山間部**にあり、畑の周囲はイノシシ除けの**7000ボルトの電流柵**で囲まれていた（写真右下）。もともとは、山芋を栽培するために植えているのだが、今年は夏の異常な暑さのせいか、むかごが大量にできたため、初めて出荷したのだという。

1本の茎を揺ると、たちまち数十個のむかごが、**ばさばさ**と落ちてくる。地上のむかごと地下の山芋、一挙両得のような気もするが、地上のむかごが大量にできると、地下の山芋の部分には栄養が十分に行かない可能性もある。福田さんは、その点に加えて、イノシシにむかごと山芋を根こそぎ食われてしまうことを心配されていた。**山芋**の豊作を共に願い、帰途についた。

