

キャンパスを
食べる



第8回
ムカゴ
(ヤマノイモ)

数年前に黒川農場建設予定地を見学するイベントがあった。その時ところどころに大きな縦穴が開いていた。これは明らかに自然薯堀りをした跡だが、普通は埋め戻しておくのがマナーだ。自然薯はヤマノイモのことで、11月以降の蔓が枯れてからがシーズンで、花の咲いた跡のある蔓を掘る。今回の食材は地下の芋が掘りごろになる前の10月に収穫時期を迎えるムカゴ(写真右)である。

ムカゴは植物の栄養繁殖器官の一つであるが、すべての植物が作るわけではない。ヤマノイモの他にオニユリやウワバミソウのムカゴが食用としては有名であるが、単にムカゴといった場合は山芋類のものを指す。生田キャンパス内では比較的多くのヤマノイモの蔓を見つけることができるが、直径1cmを超えるようなとりやすく食べやすいサイズのムカゴを多くつける蔓はあまりない。ちなみに、よい蔓が絡んでいる場所を数箇所見つければ20、30分で両手に一杯ほど収穫できる。

ムカゴは軽く水洗いして、塩茹でにして酒の肴にするか、ムカゴご飯にするのが一般的だ。ムカゴご飯にするときは一つまみの塩を加えることを忘れてはいけない。風味も旨みも大きくアップする。写真のムカゴの量でお米は2合位が丁度良いだろう。

実は大学内ではお化けのようなムカゴを見ることができる。今井勝教授が栽培研究しているいわゆる「宇宙芋(エアーポテト)」だ。写真(左)からも明らかなように、まったくサイズが異なる。同じ仲間の植物だが、ヤマノイモとは逆で芋は大きくならないらしい。

(農芸化学科 天然物有機化学研究室 荒谷 博)