36

タイ国におけるオナモミの野菜としての利用

○原田二郎 (福井県立大)・S. ズングソンティポーン (タイ農業局)
川内正仁・森田沙綾香 (福井県立大)

オナモミ (*Xanthium strumarium* L.) はアジア大陸原産で、わが国には古い時代に帰化したものといわれている。現在では近年の帰化雑草であるオオオナモミ (*X. occidentale* Bertoloni) やイガオナモミ (*X. italicum* Moretti) が普通にみられるのに対して、オナモミは年々減少して関東以西では絶滅した地域も数多く報告されている。

タイ国では、北部タイの収穫後の水田等に大繁茂したオナモミをしばしばみかけるが、これは放牧された家畜が有害なため食わずに残した結果である。それが繁殖源となって付近の畑地等への侵入もしばしばみられるが、防除上大きな問題となっている状況には至っていない。一方、雑草であり野草であるオナモミが、タイの一部の地域で栽培され、野菜として利用されている。これは他地方ではみられない極めてユニークな利用法であり、演者らは2005年 4月1～2日に調査する機会に恵まれたのでその結果を報告する。

オナモミを野菜として利用しているのはライオン県の一集落 (Ban Tale Noi, Tang Kwien District, Amphoe Klaeng, Rayong Province) だけで、10戸 (常時1～2戸) の農家が栽培を行っている。販売のための栽培を始めたのは約10年前からで、それ以前は自給用であった。実際利用するのはオナモミのもやしであり、タイ語で Phak Kachab と称し、Phak は野菜の意味で、Kachab はオナモミの地方名である。オナモミには他にも Khii Krog、Kieang Na、Makanut Nam、Kii On、Ya Pom Yung など多くの地方名がある。

果実 (種子) 採取用のオナモミは水稻 (雨季作) の跡地で栽培される。10～11月に播種し、3～4月に収穫する (図2)。果実には植物生長阻害物質が含まれているため (図3) 発芽可能となるには最低 3ヵ月の浸水処理が必要である (図4)。最初は4～5日毎に水を換え、その後は徐々に間隔をあげる。種子は浸せきしたままでは発芽しないので、1年以上もそのまま保存が可能である。

発芽が可能となる頃に、農家は発芽床の準備にとりかかる。通常は高床式家屋の床下が利用される場合が多い。光条件をコントロールする必要があるためで、暗過ぎると発芽歩合が低く、明る過ぎるともやしは短く堅くなる。床は3～5cmの水田土壌で平らにし、更に砂を3cm位敷きつめた上に浸せきした果実をびっしりと並べ、砂で覆う。湿度の低い日は1日2回散水し、雨の日は湿度が保たれるので1日1回か省略が可能である。4日で発芽が始まり、更に5日後子葉が完全に開き、下胚軸が10cm位に伸長した時に砂から引き抜いて収穫する (図5)。栽培終了後は床土を更新する。乾季には土壌に塩分が含まれるので発芽は極めて不揃いであるという。

オナモミのもやしは束ねられ、1kg当たり60～80パーツ (1パーツ約2.8円) でマーケットで販売される (図6)。マングピーンのもやしは1kg20パーツであるのと比較するとかなり高価である。現在この農産物はわずかししか生産されていないためすべてライオン県内で消費され、バンコクなど他地域で販売されることはないという。

最後に、この食材がどのような料理に利用され食べられているのかを調査した。その結果、生でサラダとして食べられることもあるが、もっとも人気のあるのはオイスターソースで炒めた中華風料理で、次にケンソム (タマリンドで酸味を付けたスープ) である (図7)。シャキシャキする食感がすばらしい。なお、オナモミの葉を食べた家畜が食中毒を引き起こしたこともあり、500gのもやしを食べてみたが全く以上はなかった。

Harada, J., Zungsontiporn, S., Kawauchi, S. and Morita, S.: Utilization of cocklebur (*Xanthium strumarium* L.) as a vegetable in Thailand.

図 1. オナモミ

図 2 果実の収穫とそのためのネット

図 4. 果実の浸水処理

図 3. 果実のメタノール抽出液がレタス苗の生長に及ぼす影響

図 5. もやしの収穫

図 6. オナモミのもやし

図 7. オナモミもやしの料理 (左: 中華風、右: ケンソム)