#いたこ推し Vol.9



潮来の特産品「まこも」をつなぐ人たち

江戸時代末の古歌謡にも、「潮来出島の　まこもの中に　あやめ咲くとはしおらしや」と歌われたまこも。水辺に群生するイネ科の多年草で、かつては、まこもの中にあやめが咲く風景が水郷潮来を象徴していました。

現在では、食材や加工品など、さまざまな形で活用され、潮来を代表する特産品の一つとなっています。

そんな潮来のまこもを、これからも地域の特産品として育て続けていくために。栽培を支えてきた人々の経験を大切にしながら、新たな担い手とともに、次の世代へつなぐ取り組みが進められています。

人から人へ、受け継がれるまこも栽培

潮来市で食用のまこもの栽培が始まったのは平成8年。観光農園用地の利活用作物として導入されたことがきっかけでした。その栽培を長年支えてきたのが、潮来市シルバー人材センターの皆さんです。植え付けから日々の管理、収穫まで、一つひとつ手間をかけ、まこもを地域の特産品として育ててきました。

現在は、株式会社 いたこも新たな栽培の担い手として加わり、これまで培われてきた経験や知識を生かしながら、まこもを育て続ける取り組みが進んでいます。農作物を育て続けるには、日々の管理はもちろん、長年の経験から得られる知識や技術も欠かせません。

これまで栽培を支えてきた人、そして新たに携わる人。それぞれが関わりながら、潮来の特産品をこれからも守り、育てていきます。

まこもの魅力を、もっと身近に

まこもを未来へつなぐためには、栽培を続けるだけでなく、その魅力を多くの人に知ってもらうことも大切です。まこもの茎が肥大した部分を収穫する「まこもたけ」は、シャキシャキとした食感とほのかな甘みが特徴。炒め物や天ぷらなど、さまざまな料理に使われています。

近年では、これまで十分に活用されていなかった若葉に含まれる栄養価にも注目が集まり、粉末に加工してお菓子やお茶などに活用する取り組みも進

められています。道の駅いたこでは、潮来産のまこもを使用した「まこもパウダー」「まこもパウンドケーキ」などの加工食品を販売。さまざまな商品を通じて、まこもの魅力を発信しています。

子どもたちへつなぐ

これまで栽培に携わってきた皆さんは、学校給食への食材提供や地元中学校での収穫体験などを通じて、子どもたちにもまこもの魅力を伝えてきました。今年は、潮来市立潮来第二中学校の一年生がまこもたけの収穫体験したほか、市内の学校給食にもまこもが登場しました。自分たちのまちで育ったものを、自分たちの手で収穫し、味わう。こうした経験は、子どもたちが地域の特産品を知り、ふるさとの魅力に触れるきっかけになっています。

まこもを育てる人だけでなく、その魅力を知り、親しむ人を増やしていくことも、未来へつなぐ大切な取り組みの一つです。

時代とともに活用方法や栽培を取り巻く環境が変わるなかでも、まこもを大切に育て、地域の特産品として守っていく取り組みは続いています。

これまで支えてきた人から、新たに携わる人へ。そして、まこもに触れ、その魅力を知る子どもたちへ。

潮来のまこもを未来へつなぐ輪が、少しずつ広がっています。









潮来から全国へ広がる交流

全国各地のまこもに関わる人々が集う「全国まこもサミット」。その第1回が開催されたのは、潮来町（現：潮来市）でした。11月29日には、東京農工大学で第13回全国まこもサミットが開催されます。潮来から始まった交流の輪は、回を重ね、全国へと広がっています。各地の栽培方法や活用の取り組みを知り、まこもの可能性を共有する機会となっています。

食べるだけではない、まこも織りの魅力

まこもの活用は、食品にとどまりません。

まこもの魅力を広める活動を行っている長谷川幸子さんは、麻×まこもを組み合わせ、「自然にかえる」をテーマにした作品を制作しています。

津軽河岸あと広場の石の蔵では、まこも織りの教室も開催。身近な植物を暮らしの中に取り入れる、新たな楽しみ方が広がっています。