

ガマズミ収穫 苦労知る



収穫が進むガマズミ。学生らが作業を手伝った=1日、三戸町梅内

弘大生5人が作業体験

二
P

三戸町で山野植物「ガマズミ」が赤く色づき、収穫期を迎えていた。1、2日は弘前大学でガマズミを研究している学生らが収穫作業を手伝った。

地元で「ジヨミ」と呼ばれるガマズミの実は直径5ミリほど。赤く独特の酸味があり、ポリフェノールやビタミンCなどを豊富に含む。同町では果汁飲料や果実酒、キャンディー、ジャムなどの加工品が開発、販売されている。

収穫を手伝ったのは、ガマズミ研究で知られる岩井邦久・弘大農学生命科学部食料資源学科教授の研究室に所属する3、4年生5人。栽培現場を知つてもうともに地域貢献にもつなげ

ようと、岩井教授は昨年から学生たちに収穫を体験させている。

3人ずつ2カ所の畠に分かれ、岩井教授らは三戸町梅内にある中平幸孝さん(64)の約5haのガマズミ畠で作業した。一本の木になる実の多さが予想以上だったという宮川美来さん(3年)は「こんなに収穫するのはすごく大変。農家の苦労が身に染みて分かった」。ガマズミの搾りかすの有効利用について研究しておき、「実体験を研究に生かしたい」と顔をほころばせた。初めて体験する佐藤史規さん(4年)は「いい経験になった」と話した。

収穫されたガマズミは年明けに搾つて果汁にし、ジュースなどに加工される。

(若佐谷雅之)