

# ガマズミ栽培 現場知る 弘大生が 収穫支援

三日

弘前大学の学生4人が23、24の両日、岩井邦久

・同大農学生命科学部教授と共に三戸町を訪れ、赤く熟した「ガマズミ」の実の収穫作業を支援した。学生による収穫支援は4年目で、高齢化などにより担い手不足となっているガマズミ栽培の現場を知り、研究に役立てることも目的。収穫したガマズミの実を果汁を搾り、ジュースや加工品に利用する。

地元で「シヨミ」と呼ばれるガマズミの実は、強い酸味がある一方、ポリフェノールやビタミンCなどを豊富に含み、果

汁飲料や果実酒、ジャムなどの加工品に利用される。霜が降りる頃が収穫の目安で、今年は昨年より1週間ほど早くなった。岩井教授は長年、ガマズミの栄養成分に着目し



赤く熟したガマズミの実を収穫する  
鈴木さん(中央)と鮎田さん(手前)

て研究し、ジュースを搾った残りの実、皮についても活用方法を模索中。23日、学生たちは町内2カ所の畑に分かれて作業した。岩井教授と学生2人は同町梅内の中平幸孝さん(66)の畑で作業。鮎田陵佑さん(4年)と共に作業をした3年生の鈴木杏さん(21)は、今春からガマズミの研究に加わったといい「液体になったものしか見たことがなく、木になっているものを収穫するのも初めて。ガマズミの成分が体にどう作用するか調べたい」。加工品の販売などを手がける佐瀧本店の佐藤雅之さん(54)は「ガマズミ関係の製品はリピーターが多いが、より知名度が上げられ」と話した。

(珍田秀樹)

この画像は、当該ページに限って”東奥日報社”が利用を許諾したものです。無断転載はできません。