



地域資源「タラノキ」から 地域のブランド山菜をつくる話

林業試験場 森林環境部 樹木利用グループ 錦織正智

研究の背景・目的

山菜の王様とも呼ばれる「たらの芽」の国内の総生産量は152トン、そのうち約70%は人工栽培で生産されています※。北海道の生産量は0.5トン（都道府県別で23位）であり、人工栽培を振興するためには、本道の気候に適した「品種」や、消費者へ北海道らしいイメージを認識させる話題性と信頼性を備えた北海道独自の「品種」が必要です。現在、北海道独自の「品種」が無いことから、この研究では、「品種」の育成から「たらの芽生産」までの一連の過程の体系化に取り組みました（写真-1）。

※農林水産省「平成29年特用林産基礎資料」



写真-1 研究成果は地域のブランド山菜「たらの芽」として展開

研究の内容・成果

(1)「トゲが無いタラノキ」を見つけました

通常、タラノキは素手では触ることができない鋭いトゲがありますが、産地形成を目指す全道5か所でトゲが無い変わり種を見つけました（写真-2）。トゲが無いタラノキは、取り扱いが容易なことから、栽培に適しています。



写真-2 普通のタラノキ（左）とトゲが無いタラノキ（右）

(2)タラノキのクローン増殖技術を開発しました

見つけた時には、たった一つしかない「変わり種」ですが、同じもの（クローン）をたくさん作ることで、「品種」になります。培養ビンの中で不定胚を作り、短期間にたくさんのクローン苗木を生産する技術を民間企業へ移転しました（写真-3）。



写真-3 不定胚（左）とクローン苗木（右）

(3)「たらの芽」の産地ができました

クローン苗木を露地で栽培して、伸びた幹を地際から刈り取り、幹を節ごとに切り分けて、温室で育てると、節ごとに芽吹きます（写真-4）。これが店頭に並ぶ「たらの芽」になります（写真-1,5）。「たらの芽」の生産は、苗木を露地に植え付けてから、2～3年目に始まります。



写真-4 栽培圃場（左）と収穫時のたらの芽（右）

今後の展開

研究成果は、次の内容に利用されています。

- ブランド山菜として展開
- 雇用機会の創出
- 農作業の周年化



写真-5 店頭のたらの芽