

グリーン・ピックス

No.60

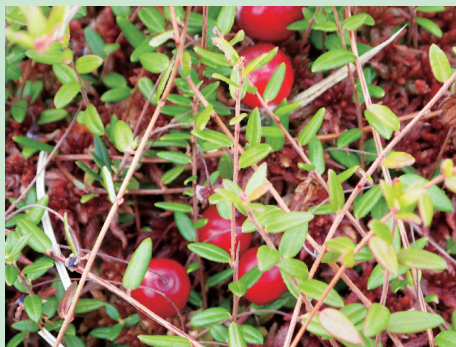
地方独立行政法人 北海道立総合研究機構 森林研究本部 林業試験場

北海道産ベリー「ツルコケモモ」の栽培化を目指す

北半球の寒冷な地域の湿地に広く分布しているツルコケモモ（蔓苔桃、学名：*Vaccinium oxycoccos* 写真－1）は、北海道にも自生しています。米国を代表する輸出品であるクランベリー（*V. macrocarpon*、米国の総生産量 380 千トン / 年^{*}）の仲間であることから、欧米ではヨーロッパクランベリーとも呼ばれています。果実の味を比べると、ツルコケモモはおだやかな酸味と甘みのバランスが良く、クランベリーは強い酸味が特徴です。欧米では、昔からツルコケモモの果実をジャムやドライフルーツなどに利用しています。北海道でも、アイヌ民族は鮭を使った料理などに、明治時代以降の入植者は漬物などの保存食に利用する北海道独自の食文化がありました。日本領有下の樺太で、島民が暮らしにツルコケモモを取り入れている様子は、詩人の北原白秋が著した「フレップ・トリップ」に詳しく書かれています。しかし、ツルコケモモの自生地である湿地は、世界的に消滅が続いており、1900 年以降、世界の湿地の 64% が失われました^{**}。北海道でも、湿地は農地や宅地になり、昭和 30 年代に入ると、果実の利用は無くなりました。この背景から、世界的にツルコケモモ資源の枯渇が懸念されるようになり、1990 年代以降、北欧を中心に人工栽培化の研究が盛んに進められるようになりました。林業試験場でも、次の内容で北海道に自生するツルコケモモの栽培化に取り組んでいます。最初に自生地ですべての花や果実を着ける個体を探します（写真－2）。次に、その個体から切り取った小さな植物片（長さ約 2 cm の茎）を材料に組織培養でたくさんのクローン苗を増やします（写真－3）。現在、クローン苗を使って、栽培方法を開発しています（写真－4）。この研究を通して、ツルコケモモがハスカップに続く道産ベリーとして普及することと、失われた北海道の食文化の再現を目指しています。

^{*}2017 年 FAO (Food and Agriculture Organization) 資料より

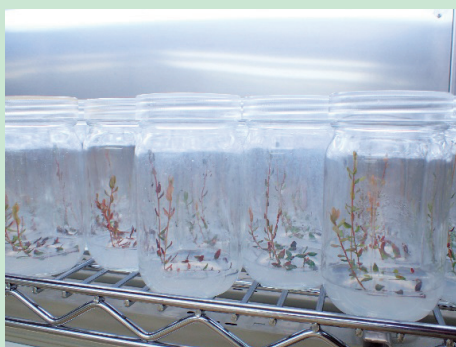
^{**}CBD Technical Series No. 78 PROGRESS TOWARDS THE AICHI BIODIVERSITY TARGETS より
(樹木利用 G 錦織 正智)



写真－1 北海道に自生するツルコケモモ（9月）秋に果実（直径約1cm）が食べごろになる



写真－2 ツルコケモモの花（6月）



写真－3 組織培養を使ったクローン増殖



写真－4 クローン苗を使った栽培試験