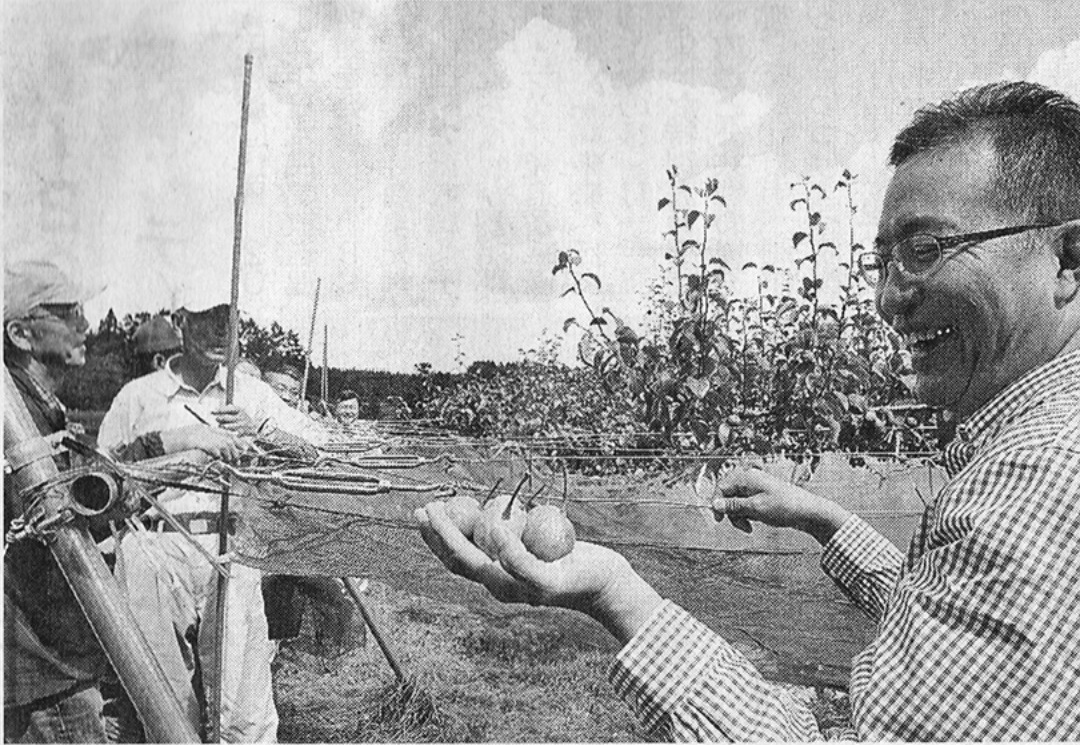


産地化へ努力実る

イワテヤマナシ

イワテヤマナシ研究会(片山寛則代表)の第5回研究会は19日、産地化を目指している九戸村で開かれた。現地では4年前に植えた木が今年初めて実を付け、関係者は取り組みの前進を実感。シャーベットなど加工品も試食し、イワテヤマナシの魅力や活用の可能性に期待を膨らませた。

九戸村で研究会



見本園で収穫されたイワテヤマナシについて説明する研究会の片山寛則代表(右)

定植から4年 初収穫 加工品に期待

片山代表(神戸大学院農学研究所付属食資源教育研究センター准教授)はじめ県内外の研究者や農業、食品加工業関係者ら約20人が参加。同村戸田の西山栄一さん(78)が管理し、20㍓に50本が植えられている神戸大の見本園では初めて実がなり、参加者は実を手に取り、香りや素材の味を確かめた。

同村の有志6人で組織するイワテヤマナシ生産組合(小田野幸組合長)が昨年から手掛けている同村戸田の苗栽培圃場では、緑枝接ぎの手法で9割近い成功を収めていることなどが説明された。

加工品の試食会も、同村伊保内のふるさと創造館で開催。参加者
イワテヤマナシ
小さい実と豊かな香りが特徴で、宮沢賢治の童話「やまなし」でも知られる。純粋種は岩泉町の早坂高原にある100本ほどで、大半はニホンヤマナシとの雑種として本県を中心とした北上山系に自生している。

はイワテヤマナシを使ったシャーベットやシロップなどを味わい、「ザラザラした食感がいい」「お酒にしてもおいしい」などの意見が上がった。同研究会は、長年本県のイワテヤマナシを研究していた片山代表が、その保全と活用を
目指して2012年に設立した。片山代表は「イワテヤマナシは岩手の宝。味や香りが多くで、地域の特徴を出せる特産になると思うので、県北地域で栽培が活発化してほしい」と願った。