

# マコモダケ

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
苗管理①											本田から	
苗管理②											苗堀取り	株分け
本田											◎	苗代管理
				苗の株分け	本田へ	堆元肥	追肥	枯れ葉整理	枯れ葉整理	追肥	ケイ酸施肥材	追肥

マコモ イネ科 マコモ属 原産地：東アジア～東南アジア

作物名 マコモ

学名 *Zizania latifolia* L.

作型 露地水田・

## 技術体系

### 性状

イネ科の多年草で、沼や川に群生するヨシやガマと同じ抽水植物で日本にも自生する。しかし、古くから日本に自生しているものは茎が肥大せず、マコモタケにはならず、食用の栽培種として中国などから導入された系統が栽培されている。この系統は、茎の中の花芽に黒穂菌が寄生し、菌から分泌されるインドール酢酸の影響により根元の部分が筒状に肥大して「マコモタケ」になる。

### 1 作型の特徴

露地水田栽培が一般的な作型である。また、同じ水田で株を据え置いて栽培を続けると収量、品質が落ちてくるので苗床等を利用して、株の更新と輪作を図り、安定した収量、品質を確保する。

また、早生系と中生系が有り、組み合わせるとより収穫期間が延長できる。

### 2 適応地域

平坦地～中山間地域

### 3 栽培条件

圃場の条件は、水稲と同様な管理ができる圃場で、できれば水管理が容易にできるほ場が望ましく、秋まで水が確保できるほ場が最適です。また、栽培種のマコモは比較的暖かい地域の植物ですので、山の湧き水などの水温が低い用水は避け、やむを得ず水温が低い場合には、回し水をするなどして、できるだけ適水温（生育期15℃以上、分けつ期20℃以上）を保つ。

### 4 施設装備

水管理

### 5 経営目標

(1) 収量 水田栽培 600～800kg/10a

(家族労働力2人の場合)

## 栽培技術

### 1 品種と特性

早生系：収穫期間9月中旬から10月上旬、平坦地での収穫の特徴として肥大が始まると一斉に適期

となる。

中生系：収穫期間10月上旬から11月上旬、  
だらだらと肥大してくることが多い。

## 2 苗の確保

苗は、親株（前年の収穫株が萌芽したもの）を縦に分割する方法と昨年の株元から伸びたわき芽を一旦掘取り仮植し育苗する2通りのやり方がある。（初めてマコモを導入する場合には、栽培地から前年収穫株を譲り受ける。）

伸びた葉は、定植後の蒸散を押さえるため30cm程度にカットする。

苗の必要量は、10a当たり700～1000株。

## 3 施肥

基肥にN、 $P_2O_5$ 、 $K_2O$ 各成分10～15kg/10aである。事前に堆肥（10a当たり2t）施用しても良い。

追肥1（7月中旬）：成分量N6kg/10a

追肥2（8月中旬）：成分量N4kg/10a

## 4 本圃植え付け

### (1) 定植

定植時期は4月下旬から5月下旬（水がない場合は導水後できるだけ速やかに）の範囲で2回程度に分けて行い、収穫期間を延ばすように工夫する。

### (2) 栽植密度

10a当たり700～1000本程度で、管理機による除草作業を予定する場合など、その後の栽培管理を見据えた定植間隔をとるようにする。

あまりに定植密度を上げると収穫時の作業性が悪くなる。

### (3) 水管理

苗が活着するまで（数日程度）は浅水とし、その後は深水管理に努めます。深水状態を保つことは、雑草を抑えることにつながる。

### (4) 除草

除草のための登録農薬はないので、手取り除草を基本とする。雑草防止のため、紙マルチを利用することもできるが、効果は1カ月程度です。

株が大きく成長するまで、生育初期に雑草が広が

らないように注意する。

手押し式の除草機を利用したり、トラクターでロータリーを使って中耕除草を行うこともできる。ただし、浅いマコモの根を傷めてしまうと株が弱ることがあるので注意が必要です。

有機栽培として定植後3日後ぐらいに、ほ場全面に10a当たり100kgの米糠または大豆かすを2割混ぜたものを散布すると初期の雑草が抑えられる。（砂質土壌では効果が劣る場合がある。）

## 5 水管理

苗が活着するまで（数日程度）は浅水とし、その後は深水管理に努める。深水状態を保つことは、雑草を抑えることにつながる。

## 6 株整理

分けつ生長する株のうち、極端に細い茎や、株元から横にのびるほふく茎（芽）は良質のマコモタケになりがたいので、取り除く。

## 7 病害虫

ニカメイチュウの防除

## 8 収穫

収穫時期になると、作業性を考えて落水する。ただし、ほ場が乾き過ぎると品質が悪くなるので、必要に応じて走り水をする。

茎の株元が太り収穫適期になったものから順次収穫する。

収穫が遅れると、外皮が緑化し、黒穂菌が茸の内部を斑点状に黒色変化させ、商品価値を下げるので注意する。



球磨農研で収穫したマコモダケ