

南米の雑穀を「山梨産」に



上野原

栄養バランスの良さ注目

産地化を目指し、上野原市で今春から栽培が始まった南米原産の雑穀「キヌア」が、夏に続き、2回目の収穫期を迎えた。キヌアは栄養バランスの良さなどが注目されているが、現在

流通しているのはほとんどが輸入品。関係者は「最初の国内産地になれば大きなビジネスチャンスにつながる」と期待を寄せている。同市桐原にある山あいの畑には今月21日、8月に



キヌアの実の白い粒

種をまき、背丈約40センチほどに成長したキヌアが茶色く色づいていた。この畑でキヌア栽培に乗り出した農業法人「上野原ゆうきの輪」の副代表、大神田良行さん(63)は「本来なら80センチまで伸びるが、また試行錯誤。今年はやや100センチの収穫を見込んでいます」と説明する。同法人は借地の20㍍の畑で、代表の杉本公司さん(81)や大神田さんら3人で栽培を開始。来年は栽培面積を40㍍に増やす予定だ。

同法人がキヌア栽培を始めたのは、大神田さんが昨年秋、キヌアを使った加工食品の研究発表を聞いて興味を持ったため。県総合農業

技術センター(甲斐市)が数年前からキヌア研究を進め、県内向きの品種選定を終えていたこともあり、同センターから指導を受けて今春から栽培に乗り出した。

キヌアは夏と秋に収穫する二期作が可能で、表皮に苦みの成分であるサポニンを多く含むことから鳥獣被害を受けにくく、他の作物が被害を受けてもキヌアは無傷だった。鳥獣被害を受けやすい中山間地の畑に向いていると大神田さん。

一方、連作障害が起きやすいことや雨や強風で倒れやすいなどの課題もある。現在、キヌアの国内での流通量は年間約200ト

英語弁論代表逃す
高宮宮杯第65回全日本中学校英語弁論大会(読売新聞社など主催、コカ・コーラ特別協賛)の関東地区代表を選ぶ決勝予選が28日、東京・赤坂の赤坂区民ホールで行われた。

で、ほぼ全てが輸入品という。ただ、小麦などの穀物アレルギーを持つ人でも食べられることや、栄養バランスが優れていることから、国連食糧農業機関(FAO)が2013年を「国際キヌア年」に定めるなど注目を集めている。県内で雑穀製品の製造販売を手がける旭食品(富士川町)の担当者は「認知度は低い可能性があるが秘めた食品。ただ、商品として取り扱うには年間20〜30トを安定供給することが必要になる」と話す。

大神田さんは「上野原での栽培技術を確立し、周辺農家にも広めて収穫量の確保と産地化を目指したい」と意気込んでいる。

関東、甲信、静岡の10都県から34人が参加。県代表の門馬明帆さん(山梨学院大付属中3年)、萩原ひかりさん(河口湖南中学校組合立河口湖南中3年)、松本萌さん(駿台甲府中3年)はいずれも関東地区代表を逃した。

無垢の木材を扱う知識と経験が不足していることが、県産材の利用が進まない要因だと

(聞き手・松本将統)