

宮崎県総合農業試験場薬草・地域作物センター

宮崎県総合農業試験場薬草・地域作物センターは、薬草やハーブ類、地域在来作物などを活用した「地域農業の振興」と「食と健康の情報発信」をめざして、平成13年に開所しました。現在、薬草、ハーブ類等の栽培・加工技術の試験研究を行うとともに、利用方法や需要拡大に関する情報の提供を行っています。

【試験研究】

【薬草】

国内で消費されている生薬はほとんど輸入に依存している反面、健康への関心の高まりや安全性等の面から国産指向が高まっています。一方、伝承的に薬草として利用されてきた植物があり、近年見直されつつあります。

〈研究成果〉ヒュウガトウキ、トウキ、ウコン、キョウオウ、ガジュツ等について、本県での栽培適応性の確認及び優良系統の選定を行っています。

また、エビスグサ、ハトムギ、ガジュツ、シャクヤク、ミシマサイコ等について、施肥法や播種法・栽植密度等の栽培技術及び耐寒性の劣るガジュツの貯蔵方法を検討しています。

〈今後の課題〉薬用植物については、薬事法による規制がありますが、市場性が認められるものについては地域の特産物として育成していくための栽培技術の確立に取り組んでいくこととしています。

【ハーブ類】

最近、日常生活にハーブ類を取り入れ、日々の生活から心身の健康を目指そうとハーブ類への関心が高まっています。

〈研究成果〉各種ハーブ類の播種時期や施肥量等の基礎的な栽培試験をはじめ、収穫作業の省力化技術の開発等を行っています。また、ハーブ類の香り成分について、品種間差及び収穫時期や乾燥方法による成分含量の変化等をあきらかにしています。

一方、ハーブ類の特性を活かした多面的利用技術として、ハーブ類による雑草抑制効果の検討や水産試験場と連携したチョウザメとハーブ類を組み合わせた調理法や加工品の開発等にも取り組んでいます。

〈今後の課題〉今後、ハーブ類の栽培技術の確立・普及はもとより、天敵誘引効果あるいは害虫忌避効果のあるハーブ類をコンパニオンプランツとして利用するための技術開発やハーブ類と県産特産物を組み合わせた加工品の開発等多様な活用技術の開発に取り組んでいくこととしています。

【地域在来作物】

特定の地域に根付き、受け継がれてきた「地域



(写真1) ガジュツ



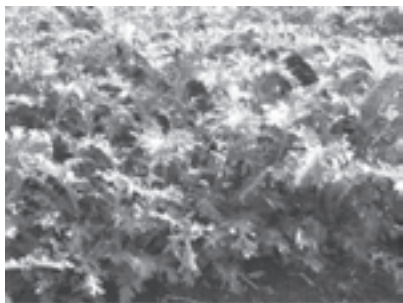
(写真2) シャクヤク (植付2年後)



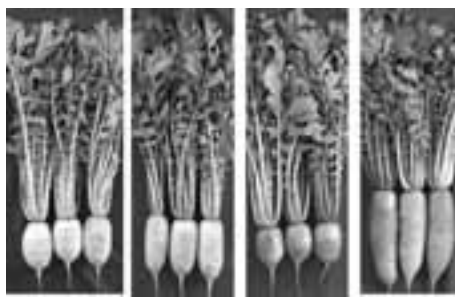
(写真3) ペニーロイヤルミントによる雑草抑制効果



(写真4) ハーブ類を使ったチョウザメ料理



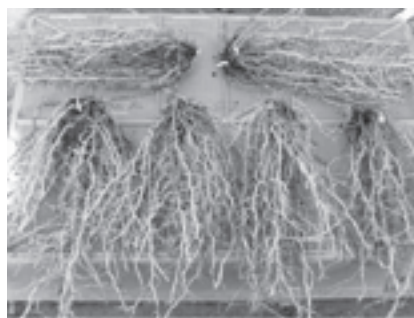
(写真5) イラカブ



(写真6) 糸巻きダイコン



(写真7) オオバギボウシ



(写真8) シオデ (株分け後、定植前)

〈研究成果〉県内の山菜類の収集と栽培適応性の検討を行い、宮崎県の畑作に適応したオオバギボウシ等の品目を選定するとともに、選定した品目の栽培技術の確立を進めています。また、実生では増殖に時間のかかるシオデの株分けによる増殖方法を確立しました。

〈今後の課題〉未利用資源としての山菜類の利用拡大と新需要創出に資するため、山菜類の持つ健康素材成分等を明らかにすることとしています。

【情報発信】

薬草・地域作物センターの大きな機能の一つに「食と健康の情報発信」があります。

薬草やハーブ類等に親しんでいただくため、薬膳料理や簡単ハーブ料理及びアロママッサージやハーブクラフト等を楽しむ定期講座「薬草・ハーブ料理を楽しむ会」や薬剤師による薬草見学会を開催しています。

薬草やハーブ類等に親しんでいただくため、薬膳料理や簡単ハーブ料理及びアロママッサージやハーブクラフト等を楽しむ定期講座「薬草・ハーブ料理を楽しむ会」や薬剤師による薬草見学会を開催しています。

さらに、薬草・地域作物センターには、3つの温室・1つの冷室を含む66aの敷地に、約600種類の薬草・ハーブ類等が植栽されている展示見本園があり、また、管理研修棟には、薬草・ハーブ類等の標本、加工品、薬酒等が展示されており、楽しみながら薬草・ハーブ類等に親しんでいただけるよう工夫されています。

その他、ハーブ祭り、山菜料理教室、薬草茶づくり教室、薬草講演会など多くのイベントを実施しています。

在来作物」については、本県においても「糸巻きダイコン」、「イラカブ」、「佐土原ナス」等の多くの品目があります。

〈研究成果〉「糸巻きダイコン」は、根の表皮に赤紫色の糸を巻き付けたような横条線があり、辛味がある反面、糖度は5.5%前後と高く、肉質は緻密で煮くずれしにくく、食感は柔らかいなどの特性を持っています。しかし、長年自家採種により保存・栽培されてきたため、雑ばくな形質となっていました。そこで「糸巻きダイコン」本来の、優良な形質を取り戻し固定するため、4系統の優良系統選抜を行うとともに、安定生産のための施肥量等栽培技術の確立にも取り組んだところです。〈今後の課題〉地域在来作物は、地産地消食材としての活用が期待されるのですが、形質が雑ばくであるうえ、栽培特性が明らかでない等の課題もあります。そこで、今後とも、優良系統選抜や栽培方法・加工適性等を検討し、新たな地産地消食材としての開発を行っていくこととしています。

【山菜類】

山菜類は、都市と農村の交流が進められているなか、山菜料理等に活用されるなど、中山間地域における有望な地域資源です。



(写真9) 展示見本園