

県立広島大教授ら露地で試験栽培

熟す前に野菜として収穫 青パイア 庄原特産に

庄原市七塚町の県立広島大庄原キャンパスで、熱帯植物のパイアを露地栽培する試みが始まった。実を果物としてではなく、熟す前の野菜として収穫するため、温暖な地域でなくても育てられる。葉や根の用途も多様なパイアを庄原の新しい特産品にできないか可能性を探る。(小島正和)

生物資源科学部長の荻田信一郎教授(53)は植物細胞工学Ⅱが、地域資源の活用に関する授業の一環で取り組む。10日、学生たちと一緒に実習用の畑で作業をした。木の茂み脇の約10平方メートルを耕した後、牛ふん堆肥を混ぜた土の中に約20センチの苗木6本を植えた。10・11月には2回ほどに育つ見込みで、実を緑の野菜「青パイア」として収穫する。

この試みには荻田教授と親交があるパングラデシユ出身の研究者カリム・シアウルさん(48)が協力する。カリムさんは母国や日本の大学で農業研究を重ね、現在は岡山県立掛川の地域おこし協力隊員として岡山市内でパイア、ステビアなどを栽培。パイアの葉を使ったお茶やラーメンの商品開発の実績があり、町の農業振興に一役買った。

葉→お茶/根→肥料…

丸ごと活用 収益化見込む

キャンパス内にある実習用の畑で、パイアの苗木を植える荻田教授とカリムさん



カリムさんは「果物として収穫するにはハウスが要るため光熱費がかさむ。寒い庄原でも霜が降りる前に野菜として収穫すれば低コストで育てられる」。青パイアは日本ではなじみが薄いですが、サラダ、漬物、天ぷらなどの材料になる。肉を軟らかくする酵素を含むほか、根は肥料に転用できるなど、丸ごと使うことで収益化が見込めるという。

荻田教授は今後、畑にセンサーを設置し、日射量、気温、湿度などを観測。気象条件と生育状況のデータを蓄積していく。市内の国営備北丘陵公園内にも24日に6本を植えた。日当たりが異なるキャンパスの畑と育ち具合を比較する。荻田教授は「今季の結果を基に、庄原に適した栽培環境を確かめたい。将来的にはパイアが新たな地域の特産になればうれしい」と期待している。