



なつて大きく育つとみられている。でも、大きさだけが売り物ではない。肉厚で繊維は太いのにならなく、風味の豊かさが特徴だ。普通のフキと成分を比べると繊維が約2倍、カルシウムが約4倍。マグネシウムを多く含む。

今年の収穫期は6月中旬から7月中旬まで。上螺湾地区の農家5戸で作る「らわんグリーン研究グループ」(木村明雄代表)が自生地で刈り取りした。89年から、地元の螺湾郵便局を通じて「ゆうバック」で全国に発送している。自生地以外でも、足寄町農協が育てた種苗の提供を受け、約15

戸の農家が畑で有機露地栽培に取り組んでいる。

★研究者は僕たち2人

足寄町立螺湾小(柳橋敏雄校長、児童7人)の山田修平君(5年)と中村優紀君(6年)が螺湾フキの研究に取り組んでいる。

昨年春、転校してきた山田君が螺湾フキに興味を持ち、インターネットでフキの情報を収集。螺湾フキの自生地の観察やフキで和紙を作る実験をした。山田君は観察、実験記録を昨年の「十勝子ども大会」理科作品の部で発表し、みごとに最優秀賞に輝いた。

今年は中村君と共同研究している。2人は螺湾フキを収穫している「らわんグリーン研究グループ」会員の阿部喜一さん(53)方の自

生地に5月中旬から6月中旬までスクールバスで定期的に通り、成長を観察。「7日間で28センチ、22日間で109センチ成長した」などと成長記録をつけた。

校舎近くに自生している螺湾フキも観察。水槽の中に土を入れ、螺湾フキを種苗から育てる実験もしている。これらの調査結果は、デジタルカメラで撮影した写真を添えて模造紙に書いている。書き上げた模造紙は既に9枚。観察眼の鋭さを物語る記録だ。

2人は7月の螺湾フキシンポジウムで研究成果を発表。辻井達一・北海道遺産構想推進協議会会長から「成長記録は貴重だ。科学的な研究手法は素晴らしい」と絶賛された。柳橋校長ら8人の教職員は2人の研究を応援。2人は地域で「たいした子供たちだ」と評判だ。

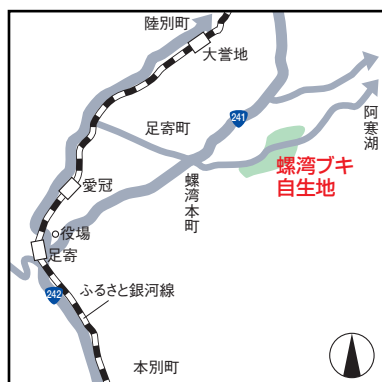
Data

採りたての生ぶきの産地直売の他、ようかんなどの菓子類、螺湾フキの灰を釉薬にしたコーヒークップや皿、花瓶なども

	カルシウム (mg100g)	マグネシウム (mg100g)	繊維 (%)	灰分 (%)
螺湾フキ(生)	173.0	32.7	2.01	1.06
一般ふき(生)	40.0	—	1.30	0.70

*一般ふきは、露の成分組成(五訂日本食品標準成分表)による

*螺湾フキは、道立食品加工技術センター分析による



●お問合せ先

足寄町農林課農政係

Tel.01562-5-2141