

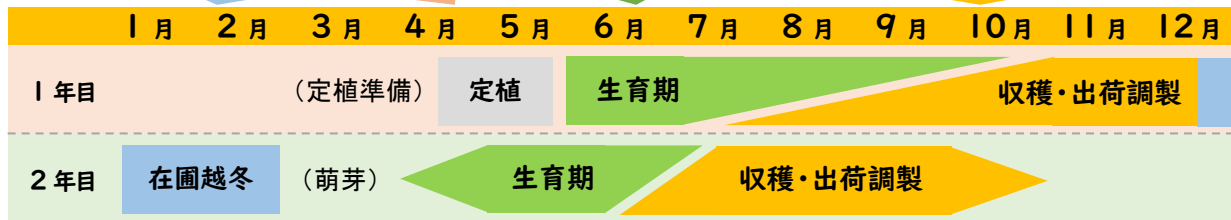
三重県におけるエスニック食材「レmongラス」の栽培および作業特性

利用対象：植木等生産農家、普及指導員、営農指導員

背景

レmongラス（西インドレmongラス）はアジア・エスニック料理を特徴づける食材の一つとして、タイ料理を代表するスープ「トムヤムクン」の香り付け等に利用される。一方、レmongラスを含むエスニック食材は生鮮品の国内調達が難しいことから、近年、県内で生産流通体制の構築を進める動きがある。

三重県におけるレmongラスの栽培および作業特性を調査



- 三重県鈴鹿地域では4月下旬から5月末までにレmongラスの株分け苗を定植することで、同年7月下旬から12月上旬まで葉鞘基部を収穫できる。草丈および芽数に対する基肥量の影響は小さく、窒素成分0~1 kg/aの範囲で良く生育する。
- 葉鞘基部の平均収穫量は作業員1名・1か月あたり約66 kg、作付け準備~出荷の**実作業時間は1aあたり約68時間となり、その8割以上を収穫および出荷調製作業が占める。**
- 定植1年目は7~8月における葉鞘基部の収量および品質確保が難しいが、定植2年目は在圃越冬株を利用することで同期間の収量および品質を安定化できる。

作付け1年目は50 cm 間隔に定植した当年株を1株毎に12月まで収穫し、翌年7月以降に在圃越冬株を順次収穫することで安定的な生産体系となる。

| | |
|---------|---|
| お問い合わせ先 | 茶業・花植木研究室 花植木研究課 服部 侑 電話 059-370-4977 中央農業改良普及センター 櫻井 ゆきみ 電話 0598-42-6705 |
| 参考になる資料 | http://www.pref.mie.lg.jp/nougi/hp/74882027005.htm |