

ナタマメ

漬物用10~15センチで収穫

——永田 茂穂



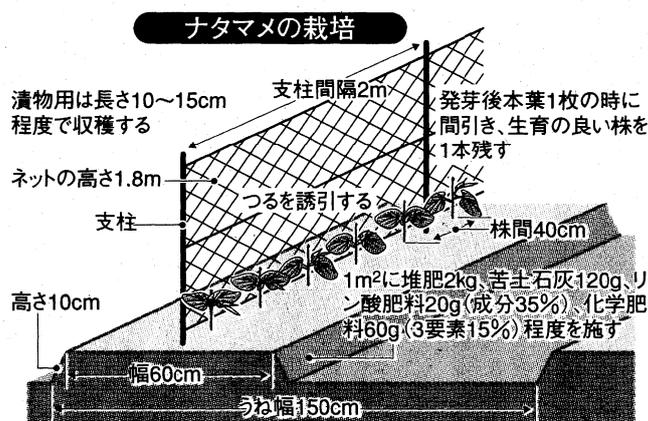
野菜編

鹿児島では、「たっぱけ」の呼び名の方がなじみが深い、マメ科、つる性の1年生草本です。原産地は熱帯アジアで、江戸時代初めに渡来しています。莢は大きく、幅5センチ、長さ30センチ以上にもなります。平たく刀状に曲がる形状が鉞や刀に似ていることが名前の由来です。漢字では「鉞豆」「刀豆」と書きます。

若い莢は福神漬けやみそ漬けなど漬物として利用されています。また、子実も食用に使われますが、有毒成分を含むため、水を2~3回替えて煮た後、煮豆やきんとんにします。

最近健康飲料として加工されており、鹿児島でも栽培・加工されています。子実はでんぷんやタンパク質に富み、鉄分などミネラルを含んでいます。昔から生薬としても利用されています。

花と子実の色には淡紅紫と白（シロナタマメ）があります。シロナタマメの若莢は軟らかく、漬物向きで、子実に毒性はありません。生育適温は25~30度で、低温に弱いです。ここでは直まきの普通栽培を紹介します。



播種期は晩霜のなくなる4~5月です。日当たりが良く、排水の良いほ場を準備します。播種1週間前までに、1平方メートル当たり推肥2キログラム、苦土石灰120グラム、リン酸肥料20グラム（成分35%）、化学肥料60グラム（三要素15%）程度を施し、耕うんします。

栽植密度はうね幅150センチ、株間40センチ程度とします。幅60センチ、高さ10センチ程度のうねを作り、中央部に2~3粒ずつ

つまき、厚さ2センチ程度覆土します。播種後はたっぷりかん水します。発芽後、本葉1枚の時に間引きし、生育の良い株を1本残します。

つるが伸び出すまでに誘用のネットなどを準備します。播種位置に沿って、2メートル間隔で支柱を立て、キュウリネットなどを高さ1.8メートル程度に展開し、つるを誘引します。ネット上段に達したつるは適宜摘心します。発芽後、1カ月程度の間隔で、1平方メートル当たり化学肥料20グラムを追肥します。

漬物用は、長さ10~15センチ程度の若莢で収穫します。秋まで随時収穫できます。

(鹿児島県農業開発総合センター園芸作物部長)

平成22年4月8日(木) / 南日本新聞

http://www.mycare.co.jp/user_data/natamame.php