

マタタビ

1. 原生地と分類

マタタビを代表種とするマタタビ科には、3属 300種以上があるとされる。マタタビ属 (Actinidia) はつる性の落葉木本である。

マタタビ属には、わが国に分布するマタタビ、ミヤママタタビ、サルナシ、シマサルナシを含め約 40 種がある。

マタタビは九州から北海道にかけて広く分布しており、わが国の他に朝鮮半島、樺太、南千島、中国にかけても分布するとされる。

マタタビの語源については、旅先で疲れた人がこの実を食べてたちまち疲労が回復し、また旅が続けられたことに由来するという説がある。その他、マタタビという名はアイヌ名のマタタンブ (マタは冬、タンブはカメの甲の意) に由来するという説もある。また、貝原益軒は『大和本草』(1708) の中に、マタタビは「またつ実」の意味で、正常な果実と虫えいになった果実と 2 つの実が成ることに由来するとしている。マタタビの英名は Silver Vine で、葉が白銀色で美しいことに由来し、海外では観葉植物として知られている。

「ネコにマタタビ」といわれる様に、マタタビに含まれるマタタビラクトン及びアクチニジンはネコを酩酊状態にする作用があり、ネコ科のライオン、トラやヒョウにも効果があるとされるが、子ネコやイリオモテヤマネコの成獣は反応しないとされる。若い蕾の時期にマタタビミタマバエが産卵すると虫えいを形成する。虫えい果は多くの不規則な突出部のある扁平な果実となり、内部には多くの幼虫室があり、各々に幼虫が入っている。虫えい果に熱湯を注ぎ、乾燥したものは生薬の「木天蓼^{もくてんりょう}」で、疝気、腹痛、腰痛に効果があるとされる。西洋医学としても鎮痛、利尿、強心剤製造の原料として植物体全体が利用されたこともある。

マタタビは、九州から北海道までの山間地に広く分布しており、山取りされた未熟果や若葉が利用される場合が多い。平成 15 年の栽培面積は 1.9ha、生産量は 1.0t となっている。主産県は山形県で、その他、秋

田県、新潟県、岐阜県等であり、これらの地域で特産果樹として栽培されている。

2. 形態と生理・生態

若枝は半つる状に長く伸び、褐色で細毛があり、あまり太くならない。次年の枝は紫黒色となり、横断面は中実で、髄は白い。

葉は互生し、葉身は卵形～広卵形で先端部が尖り、基部は円形である。葉縁には尖った鋸葉があり、葉身長は8～14cm、葉柄長は2～7cmである。

不完全な雌雄異株で、両性花を着ける株もある。開花期は6～7月で、雌花及び両性花は葉えきに通常1個、まれに3個着くが、雄花は葉えきから出る集散花序に1～3個着き、下向きに咲きよい香りがする。両性花及び雄花には花弁があり、直径2cm程度で梅の花に似るが、雌花には花弁がない。花弁は白色の広楕円形、5枚で離生している。雄花及び両性花には雄しべが多数あり黄色の葯を着ける。

果実は液果で、長楕円形、先端部が尖っており、直径0.8～1.5cm、長さ2.0～4.0cmで、株によって大きさや果形も異なる。9～10月に熟し黄緑色にやや橙色を帯び、縦縞模様が現れて軟らかくなる。そして幼果に見られる強い辛みは減少し、やや甘酸っぱくマタタビ特有の風味を感じる。果実には無数の小さな種子が含まれている。

3. 栽培管理

1) 適地

栽培適地は、土壌表面が乾かない有機質に富んだ排水の良い保水性のある土壌とされ、乾燥地には不向きとされる。実際に栽培されている事例も少なく、不明な点も多いが、自然に生えているマタタビは湿度がある程度保たれた半日程度陽の当たる山間地で多く見かけ、他の樹の陰になった陽当たりのよくない所では結実量が少ない。半日程度陽が当り、空気中湿度も比較的高い場所が好ましいと思われる。

2) 繁殖

品種として選抜された系統はなく、山野に自然に生えている株のうち果実が大型、結実量の多い系統で、受粉の問題もあるので両性花を着ける系統を選ぶ。また、虫えい果の発生程度は株によって差異がある可能性もあるので、正常果の生産を目的する場合は、虫えい果の発生の少ない系統を選んだ方が無難である。

繁殖は、休眠枝の挿し木で高い活着率が得られ、繁殖の旺盛な1年生枝の先端部近くの芽の充実した部位を挿し穂とする。穂木は落葉後3月頃までに採取し、0~5℃の低温庫に保管しておく。4~5月頃に一般の挿し木法に準じて行う。休眠枝挿しの他、緑枝挿し及び取り木による繁殖も比較的容易である。

3) 栽培法

10a 当たり 100~150 本植えが適当とされ、植え付け時に植え穴に堆肥と肥料を入れ、充実した苗木を植え付ける。棒仕立て、垣根仕立て、平棚仕立て等で栽培するが、できるだけ経費がかからない様に工夫する。植え付け当年はよく伸長させ、3年目頃より結実してくるが、徒長枝の発生が多いと結果母枝ができにくいので、有機肥料を主体とする施肥管理を行い、徒長枝の発生を抑える。

4~5年頃より成園化してくるが、地際部から新梢が出ると、強い枝となり、また、上部の生育も悪くなるので、芽かきを行う。マタタビの葉は軟らかく、強い風に弱いので、防風林等の風対策を行っておいた方がよい。

4. 消費

マタタビの正常果の熟期は9～10月になるが、収穫期は用途によって異なり、塩漬、ぬか漬、果実酒用には7月下旬～8月上旬のまだ緑色の硬い未熟果を収穫する。マタタビワイン用には、完熟果では軟らかくなり過ぎて傷み易く、9月上旬頃にやや黄色を帯びてきた頃に収穫するのがよい。果実の糖度や酸度は系統や環境によって異なるが、完熟果の糖度は11.2～16.0、pHは4.3～5.5であった。

生薬用の虫えい果の収穫は、やや遅らせて収穫する。また、若葉や新芽をテン普拉にする他、塩を入れた熱湯でゆで、水にさらした後、酢みそあえ、みそあえ、油いため等にして食べる。この他に、若葉や新芽はマタタビ茶の原料としても利用される。つる枝は籠の素材として用いられる。