



ごんぼっぱ

(やまごぼう・オヤマボクチ)

いわき市内のごんぼっぱの栽培地域

- 三和町中寺



生産の歴史的由来

「オヤマボクチ（雄山火口）」は、日本原産のキク科ヤマボクチ属の多年草です。ゴボウとは別の植物ですが「やまごぼう」とも呼ばれ、いわき市内では「ごんぼっぱ」と呼ばれることもあります。

「ボクチ」の呼び名は、葉の裏側に生える細かい綿毛が、火起しのときの火口^{ほくち}として用いられたことに由来しています。

かつては、救荒植物^{きゅうこうしよくぶつ}とあって、凶作のときにも収穫できる貴重な植物でした。今も乾燥させた葉を餅のつなぎにしたり、生の葉を天ぷらにして食べたりします。

三和町中寺地区で栽培されているごんぼっぱは、30年ほど前に近くの山に自生していたものを植え替え、以来、自家採種して栽培を続けていたというものです。

栽培方法の一例

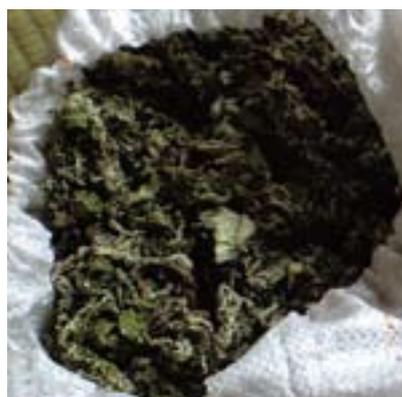
ごんぼっぱは、前年の株の新芽を育てたり、種から育てたりすることができます。種蒔きは4～5月頃に行います。5月下旬頃から葉の大きさを見て葉の収穫を行います。そのとき葉脈が混ざると、凍み餅にしたとき食感が悪くなるので、葉の真ん中の葉脈（中央脈）は千切らないように注意します。収穫した葉は小さな葉脈を取り除きながら、4～7日くらいゴザに広げて乾燥させます。乾燥が終わったら手で揉んで仕上げ、土嚢袋などに入れて保管します。葉の収穫は10月下旬頃まで行うことができます。

ごんぼっぱは、8月頃に花芽が出て11月頃に紫色の大きなアザミのような花を咲かせます。11月以降に、枯れた花を叩いて種を採りますが、枯れたあとの花はとても硬いので金づちなどを使います。その後、畑に鶏ふんを撒いて翌年の作付けの元肥にします。また、11月下旬頃に株を刈り倒したあと、枯れた花をほぐしておきます。こうしてこぼれた種をそのまま冬越しさせると3月下旬に芽が出るので、それを植え替えて翌年の作付けにつなげることもできます。

株を刈り取るときに根元に新芽がのぞいている場合は、その新芽をそのまま残し翌年の収穫につなげます。



◆葉の表と裏で色が違うのも特徴



◆乾燥させた状態

特徴

成長すると高さ1mを超える大型の草です。茎は全体に紫色を帯びていますが、葉の裏には白い綿毛がたくさん生えています。夏頃から現れる花芽は、つぼみを包んでいる葉が鋭く尖っていて、素手では触れません。秋の終わり頃に直径4～5cmで紫色の大きなアザミのような花を咲かせます。



◆ごんぼっぱの花

REPORT

「ヤマゴボウ」の呼称のややこしさ

呼び名からよく間違えられるものに、「洋種ヤマゴボウ」があります。名前から誤解されているようですが、ヤマゴボウとは外見が大きく異なります。

また、キク科アザミ属のモリアザミ、ハマアザミ（ハマゴボウ）、ノアザミなどもヤマゴボウと呼ばれることがあります。

さらに、近年はゴボウ（キク科ゴボウ属）の若く細い根を用いた漬け物を「ヤマゴボウ」として販売することが増えており、混同されがちですが、ここで紹介したごんぼっぱは、根を食べる一般的なゴボウとは別物です。