

4-1-8.奄美大島および喜界島におけるボタンボウフウの分布とその利 用法の調査

志水 勝好・東 弘菜

Distribution and usages of *Peucedanum japonicum* in Amami-Oshima and Kikaijima islands

SHIMIZU Katsuyoshi and HIGASHI Hirona

鹿児島大学農学部

Faculty of Agriculture, Kagoshima University

要旨

奄美大島および喜界島沿海部においてボタンボウフウ3変種の自生地の調査を行った。奄美大島では岩場や港などで自生しており、喜界島でも岩場での自生が確認できた。海岸の砂浜などには見られなかった。両島ともボタンボウフウが優占種と考えられた。利用法としては、産地直売所やスーパーなどで生葉が販売されており、専ら天ぷらとして食されていた。両島共に栽培農家や法人で粉末に加工し、お菓子や麺などに練り込みお土産として販売されていた。

はじめに

ボタンボウフウ (*Peucedanum japonicum*) はセリ科カワラボウフウ属の多年草である。鹿児島県島嶼部や沖縄県の海岸の岩場に自生しており長命草と呼ばれてきた。ボタンボウフウの植物体にはビタミンC、βカロテン、ルテイン、ポリフェノールが豊富に含まれ、多様な抗酸化成分を豊富に含む野菜であることが報告されている(前田ら 2011)。また、イソサミジンという機能性成分が含まれ、排尿障害の新素材として注目されている(山田ら 2013)。加えて、下肢のむくみを改善する効果報告されている(則松(田村)・森 2012)。ボタンボウフウは野菜として食される他、乾燥、粉碎して、粉末として販売されている。瀬尾・堀田(2000)がボタンボウフウをボタンボウフウ、ナンゴクボタンボウフウ (*P. japonicum* var. *australe*) およびコダチボタンボウフウ (*P. japonicum* var. *latifolium*) の変種に分類できることを報告した。本研究では奄美大島および喜界島においてボタンボウフウの自生地と分布するボタンボウフウの種類、利用法について調査した。

方法

奄美大島については2018年11月9~11日、喜界島については2019年9月4日に調査を行

った。調査は沿海部の海岸、磯、港など地図を基に道路から近づける地点について行い、自生するボタンボウフウの種類を確認し、緯度、経度をGPS測定器（Garmin, Oregon 300）にて記録した。利用法については産地直売店やお土産店、住民に尋ねた。

結果と考察

奄美大島においては沿海部の砂浜においてはほとんど確認できず、磯や岩場において多数見られた（写真1）。ボタンボウフウが北部笠利から瀬戸内町に見られた。瀬戸内町についてはナンゴクボタンボウフウに類似した個体が複数混在したので、違いを明らかにするためにDNAを抽出し、分析するためサンプリングを行った。産地直売店では生葉を販売しており、卵とじ、ジュース、おひたし、サラダとして食することができるとのことであるが、島民は専ら天ぷらとして食べていた。島民は自生しているものを採取して食せず、自己消費用に自宅で少量栽培しているとのことであった。龍郷町の農家は乾燥葉をパウダーや茶として販売している。

喜界島においては沿海部の磯、岩場においてはほとんどの地域で自生が確認できたが、大きな群落は確認できなかった。喜界島では栽培農家があり、青汁の粉末を生産している。

両島共に沿海部の岩場に自生しており、古くから食用に利用してきたと考えられた。近年は加工品を作り、産直やお土産物店、ネット通販用に栽培する農家が見られるようになった。



写真1. 岩場に自生するボタンボウフウ



写真2. 隆起したサンゴ上に自生するボタンボウフウ

引用文献

- 前田剛希・伊波聡・津志田藤二郎 2011. 沖縄野菜のカロテノイド、ビタミンCおよびリフェノールの定量. 日本食品科学工学会誌, 58: 105-112.
- 則松(田村)亜紀子・森 浩 2012. 与那国島産ボタンボウフウを含有する飲料摂取による下肢むくみ改善効果. 日本食品科学工学会誌, 59 (10) 509-514.
- 瀬尾明弘・堀田 満 2000. 西南日本の植物雑記V. 九州南部から琉球列島にかけてのボタンボウフウの分類学的再検討. Acta Phytotax. Geobot., 51:99-116.
- 山田静雄・伊藤由彦・影山慎二 2013. 排尿障害改善の新素材イソサミジン. 食品と開発, 48: 81-83.