

特用林産シリーズ 4

フサスグリの栽培と利用法



山梨県森林総合研究所

1. フサスグリという植物



フサスグリは西ヨーロッパ原産のユキノシタ科の小灌木で、赤い小さな果実を房状につけることからフサスグリと呼ばれている。

フサスグリは、5月頃緑がかった花をつけ、6月下旬から実が熟し始める。7月中旬から下旬まで収穫が可能である。

近縁種に果実の大きなマルスグリ、黒い果実のクロスグリ等が近縁種として存在している。マルスグリは果実が大きい反面、色が紫がかっており、ジャムなどにした場合、多少色が濁って見えてしまうことがある。

その点フサスグリの果実は小さいが、すんだ赤色をしており、果実酒にしたときは、とてもきれいな色のお酒ができる。

2. フサスグリの栽培

2-1 栽培環境

フサスグリの原産地は西ヨーロッパから西北アジアの地域にかけてである。日当たりの良い場所で、比較的冷涼な環境を好む。寒さには強いが、暑さには弱い植物である。

栽培適地は日当たりがよく、比較的涼しい、標高600m以上の場所が必要である。

2-2 土づくり

土壌は水はけのよい土壌を好むので、腐葉土などをすきこんでおく。また、肥料はそれほど必要としないが、元肥として1aあたり10kgの堆肥をすきこんでおく。

2-2 苗作り

フサスグリの苗は種子または挿し木によって作成する。大量増殖には種子からの増殖が適するが、収穫までに時間がかかるため、挿し木によって行うのが効率が良い。挿し木は葉が出る前の時期の行う場合と、6月の梅雨の時期に行う方法があるが、ここでは梅雨の時期に行う方法について解説する。



2-2-1 挿し穂の調整

挿し穂は今年伸びた枝（当年枝）を用いる。2年枝も利用できるが発根率が下がる。挿し穂は挿し木を行う直前に調整する。三節以上をつけて10～15cmにきり、一番下の葉をとり、挿し穂とする。

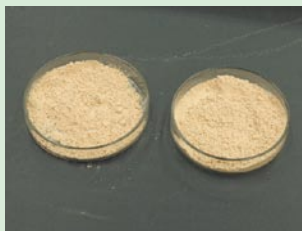
2-2-2 挿し木

挿し木は、ウコギなどと同様の方法で行う。挿し床に穴を割り箸などであけ、挿していく。挿した後、ぐらつかないように、手でしっかりと押さえる。

挿し木をした育苗箱は直射日光が当たらない涼しい場所にて管理を行う。発根剤をつけてもよいが、発根剤をつける際には右に示すように方法でしっかりとつける。

2-2-3 鉢上げ

1ヶ月ほどすると、発根が見られるようになる。このとき、3号ポット程度に鉢上げを行い、定植までポットにて管理を行う。この際、乾燥と高温に注意しながら管理を行う。



①粉末にした鹿沼土を2つの容器に用意し、一つの容器には発根剤を入れる。



②発根剤を入れた容器に水を入れ、ゲル状にする。



③発根剤を入れた容器のものに挿し穂をつける。



④粉末状の鹿沼土につける。



⑤発根剤を含んだ鹿沼土が団子状につく。



⑥挿し床に

2-2-4 定植

9月下旬以降に、ポットで管理した苗を定植を行う。定植後根元に敷き藁をして、乾燥と高温を防ぐ。

2-3 管理方法

フサスグリは寒さには強いが、高温には弱い。栽培地が高温になる場合には、敷き藁や寒冷紗などで高温対策をする必要がある。

2-3-1 病害虫

フサスグリは暑さに弱いため、梅雨以降の高温多湿期には、病害虫が発生しやすい。この時期に多く見られるのがうどんこ病である。

フサスグリにの登録農薬には果実の腐敗を防止するための薬剤のみしか存在しないため、うどんこ病対策として有効な手段は、高温多湿を避けることくらいで、現在の有効な手段はない。

2-3-2 剪定

フサスグリは2年以降の枝に果実をつける。4年目くらいになると、つく果実



1ヶ月後の発根状態



できあがった苗

の量が減ってくるので4年目以降の枝を剪定する。

2-3-2 収穫と保存

フサスグリは5月下旬から6月上旬にかけて開花し、7月上旬頃から収穫ができるようになる。

果実は果汁の多い液果であるため、日持ちが悪く、生食用途には向かない。保存をする際には、水洗いした後、よく水を切り、冷凍バッグなどに入れて冷凍保存が適している。

3 フサスグリの利用法

3-1 利用法

フサスグリは液果であり、生食で利用するには保存性が悪い。フサスグリの果実を生食で利用するには、期間限定としてケーキやババロアなどのトッピング材料として用いる。

(1) フサスグリの果実酒

フサスグリ100gを果実酒用容器に入れ、グラニュー糖500g、ホワイトリカー1.8リットルをいれ、3ヶ月ほどつける。



うどん粉病にかかった葉

澄んだ赤色の果実酒ができる。氷砂糖を用いても良いが、濁りやすくなるので、フサスグリノ果実酒にはグラニュー糖が適している。

(2) フサスグリのフルーツソース

フサスグリ1kgに対して400gの砂糖を入れ20分ほど煮込むとフサスグリのフルーツソースができる。フサスグリのフルーツソースはババロア、ヨーグルトなどに利用できる。

(3) フサスグリのジャム

フサスグリ1kgに対して600gの砂糖を入れ1時間ほど煮込むとフサスグリのジャムができる。煮込みすぎると色が悪くなるので、色合いを見ながら火加減・時間を調節する。フサスグリのジャムはトースト・パンケーキなどに利用できる。



ヨーグルトの
フサスグリフルーツソースがけ



パンケーキのフサスグリのジャム添え



八ヶ岳薬用植物園

お問い合わせは
山梨県森林総合研究所まで

山梨県南巨摩郡増穂町最勝寺2290-1

電話 0556(22)8001

FAX 0556(22)8002