

身近な「雑草」がごちそうに！

御岳地区で薬草料理の食事会

皆さんは、普段何気なく見かける草花が「薬草」として食べられることをご存じでしょうか。御岳自治振興会産業振興部の「みたけ薬草クラブ」が開催した薬草料理の食事会に参加し、身近な自然の新たな魅力に触れてきました。

みたけ薬草クラブは今年で活動11年目。現在は9名のメンバーで、道の駅での薬草茶の販売や、薬草を採取しながら学ぶ「薬草キャラバン」を毎年夏に開催するなど、御岳地区に自生する薬草の魅力を伝えています。

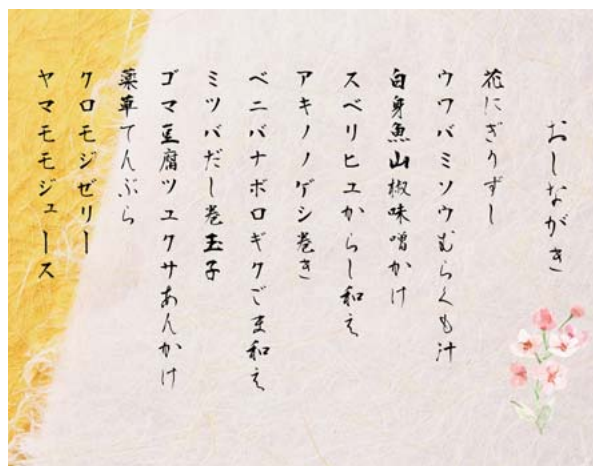
活動の始まりは、元熊本大学薬学部教授の渡邊高志さんから、「山都町は薬草が何でもある宝庫だ」と声をかけられたことでした。薬草キャラバンの手伝いをきっかけにクラブが発足し、荒木代表は「これまで雑草だと思っていた草が実は薬草だったことに驚き、とてもうれしかった」と当時を振り返ります。「1年だけで終わらせるのはもったいない」という思いが11年間続く活動につながっています。



薬草クラブ代表
荒木千幸さん



「スギナ」を使った天ぷら塩→



「これはどんな薬草ですか？」
「初めて食べました！」



今回の料理に使われた薬草は、すべて御岳地区で採れたもの。会場となった男成公民館皆和周辺で採取したものも多く、普段見慣れた景色の中に、たくさんの食材があることを知ることができました。彩り豊かな全11品の料理が並び、見た目にも季節の彩りを感じられる食事となりました。「これも薬草なの？」と驚くような料理もありましたが、どれも食べやすく、薬草のイメージが変わるおいしさでした。

当日は、地元の方だけでなく、メンバーに誘われて参加した方や初めて参加する方、若い世代の姿も見られ、会場は終始和やかな雰囲気。会話を楽しみながら、一品一品を味わっていました。

花にぎり寿司で使用された野草



キボウシ



ヤブカンゾウ



マツイグサ



ムクゲ



スギナ



カキドオシ

料理の中で特に印象に残ったのは、薄紫色の花を咲かせる「カキドオシ」の天ぷらです。さわやかな香りが広がり、思わずもう一つ食べたくなるおいしさでした。さらにカキドオシはジェノベーゼソースにしてピザやパスタにも使えると教えていただき、野草の新たな楽しみ方を知ることができました。

身近な自然には、まだ知られていない魅力がたくさんあります。御岳地区の豊かな自然とその価値を伝える続ける御岳薬草クラブの活動は、多くの人に新しい発見を届けています。