

院内つみ草料理の会だより

こんにちは、「院内つみ草料理の会」です。そろそろ秋の七草の季節になりますが、皆さんは七草すべてをご存知ですか？クズ、ハギ、オミナエシ、ススキ、キキョウ、ナデシコ、フジバカマ、の七つです。今回はその秋の七草のひとつである「クズ」についてのお話です。

9月の会の活動ですが、12日(土)、13日(日)に行われる「安心院フェア葡萄酒まつり2015」会場にて、今回紹介しているツユクサなど、沢山の野草が入ったつみ草コロッケを販売しますので、この機会にお越しいただき、ぜひ一度ご賞味ください！！

2015-9月

ごちそう葉っぱ



登んだ青が目を覚ませせてくれる
露草色。

爽やかでもあり神秘的、つや草は、午後になるとしぼんでしまう一日花でその瞬間の美しさは、まるで朝露。

つみ草、ほたる草、かまつか、うつし花、青花、ぼうし花、百夜草、鴨跖草、碧嬋花... 多くの古名が存在するものも日本人に親しまれてきた姿なのでしよう。



花から搾り取った汁は、染料としても使われていた時代もあったそうですが水にさらすと鮮やかなのに消えゆく儂い色、その性質を生かし友禪染の下絵を描くための歴史もつゆ草遊びの一つとしては、花を画用紙にすり色をつけます。

その部分を水筆でなぞると不思議とすうっと色が消えてしまいます。全体を青く染めた紙に文字や絵を描いても美しいものです。

押し花は鮮やかなままに、また苞の部分では、アリの乗れそうなるほどの小舟も作れます。苞を聞いて、ひっくり返し、帆柱として茎も少しだけ残しておきましょう。ぷかぷか水に浮き、風で動く姿は、より涼しさを運んでくれるようです。

効能・解熱・利尿・解毒

クズ

「くず」と聞いて思いつくのは、もちもちの食感がなんとも美味しい葛もち。きな粉をたっぷりまぶし黒みつをとうとうかけて... ほか張る口もとも緩みます。葛すり、葛湯、高級割烹料理でも珍重される葛粉は、根から採取されたクズを扱って精製されます。

秋の七草のひとつでもありますが、赤紫色の花は甘く豊かな香り、藤の花を逆さにしたような印象で咲くため、「上がり藤」とも。北海道から九州の日本各地をほいめ東南アジアへも生育するツル性の多年草。ツルで編まれた籠や茎の繊維で作られた葛布、壁紙などの工芸品もあり、茶色くなつたツルでリース作りも。



効能
解熱
鎮経

まず輪を作り、そのまわりにも他のツルを巻きつり、先端は編み込みます。木の突や葉、リボンなども接着。鈴やキラキラした飾りは、クリスマスにも華やきますね。

stylist_ Sayako Abe

supervisor_ Tadanori Yano

発行：院内つみ草料理の会
(事務局) 院内支所市民サービス課

TEL：0978-42-5111
(内線：137 担当：吉田・網中)
FAX：0978-42-5115