

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



澄んだ青が目を覚ませさせてくれる

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。

ツユクサ

つや草・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。

つや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よ。

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、アリの乗れそうなのほどの

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、むっちり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、黒おろしをとうとうかけて... 黒おろしを口もとも緩みます。

ほお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

アクも抜いて精製されます。

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

東南アジアの日本各地をほいめ

のり草。ソルで編まれた籠や

茎の繊維で作られた葛布、壁飾

りなどの工芸品もあり、茶色く

なつたソルでリース作りも。

まず輪を作り、そのまわりに他のソル

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。

効能
解熱
鎮経



stylist_ Sayako Abe

supervisor_ Tadanori Yano

