

ひだ森通信

2022 秋
Vol.12

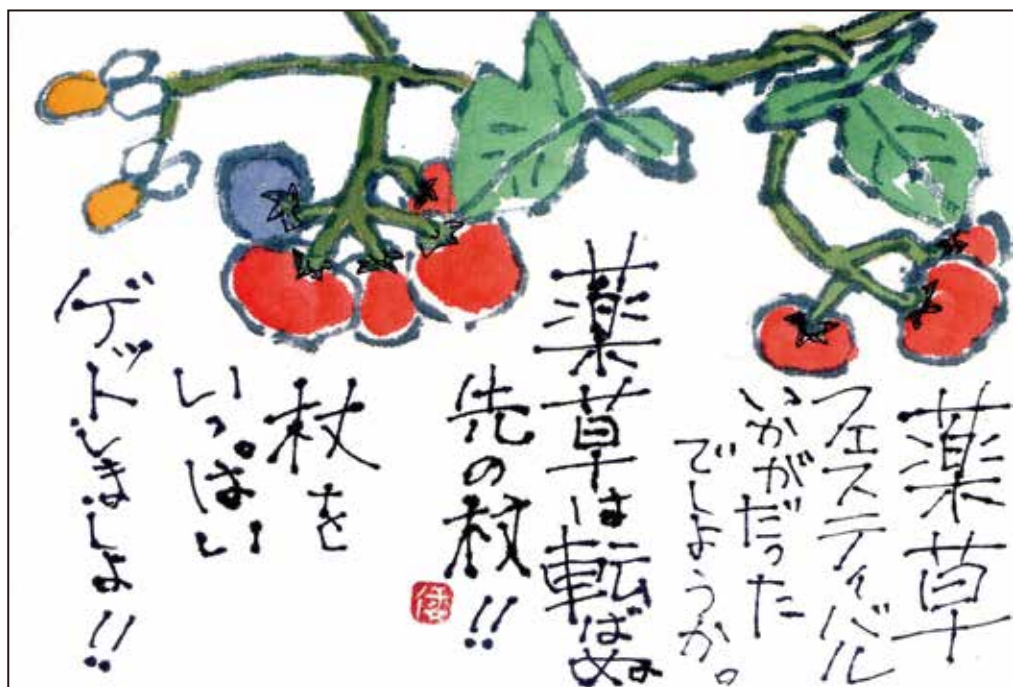
飛騨市薬草フェスティバル2022報告

9月11日(日)、年に一度の薬草の祭典を開催しました。

薬草を使ったワークショップ、料理、勉強会、展示、苗配布、商品販売など例年よりも多い48プログラムを実施し、クイズラリーでまちを巡りながら各イベントを楽しんでいただけたようです。来場者は500人を超え、イベント参加者は延べ約3,700人でした。

今回のテーマは「薬草でつながる輪」。市内外の交流をはかれるよう広く参加を募ったところ、秋田から山口まで、日本各地から参加していただけたことを嬉しく思います。

来年もどうぞお楽しみに！



▲ヒヨドリジョウゴ 絵手紙愛好家 山鼻

●薬草勉強会

養命酒製造(株)と富山市売薬資料館による勉強会。薬用養命酒の主原料であるクロモジの魅力や、意外と知らない売薬の話に引き込まれました。



●薬草ドリンク提供

市職員チームが考案したメナモミ茶+乳酸飲料のドリンク試飲。家でも作ってみたい!と好評でした。



●薬草料理

旬の素材に薬草をたっぷり使った彩り豊かな皿の数々。蕪水亭の北平氏の説明を聞きながら、一口ひとくちうなずきながら食べていました。



●薬草スイーツ

クロモジアイスやトウキサンドイッチなど、乙女心くすぐる朝日館のアフタヌーンティー。優雅なリラックスタイムでした。



●薬草ワークショップ



街中の複数会場で19種類のワークショップが行われ、皆それぞれが薬草三昧の時間を過ごしました。

●薬草商品



▲よもぎ入浴パック



▲薬草ビール



▲飛騨メナモミ花酵母パン



▲ぎふコーラ



▲河合つ子マルシェの薬草販売

薬草商品の販売では新商品も複数登場! 欲しいものがありすぎて、回り切れなかった人もいたようです。

●薬草週間

薬草フェスティバル前の1週間、市内の入浴施設で野草茶の試飲や薬草商品販売を行い、延べ1033人が利用しました。フィールドワーク、クイズラリーなども開催され、市内外から多くの方に参加いただきました。



《発行》 2022年11月15日 発行
飛騨市薬草ビレッジ構想推進プロジェクト(飛騨市役所 まちづくり観光課内)
〒509-4292 岐阜県飛騨市古川町本町2-22
TEL 0577-73-7463 FAX 0577-73-6866 email hidayakusou@city.hida.lg.jp
《編集》 岡本文 / 飛騨市薬草ビレッジ構想推進プロジェクト



web



facebook



instagram

秋観て触れて楽しむ朝霧の森

夏が終わり森はすっかり秋色に色づき、カツラのキャラメルに似た甘い香りが風に流れて漂い、その香りに吸い込まれるように森に導かれます。秋は森の魅力を五感で感じられる貴重な季節です。

今年は紫色でブラシのような花「オヤマボクチ(雄山火口)」を多く見ることができま。葉の裏の白いクモ毛を火起こしの際に火口(ほくち)として用いたことが名前の由来です。地方によっては栽培し、根をヤマゴボウとして漬物にしたり、葉裏の毛を蕎麦打ちのつなぎに、また葉をヨモギの代わりとして団子や草餅に使用したりします。飛騨ではあまり馴染みがありませんが、可愛らしい花をドライフラワーにしてみるのも素敵です。



▲オヤマボクチ



▲ホコリタケ

また、森にはキノコが多く自生していますが、朝霧の森で久しぶりに「ホコリタケ」を見つけたことができました。字のごとく、パフパフすると埃のような胞子が飛散します。ホコリタケは漢方薬で「馬勃(ばぼつ)」の名で呼ばれていますが、主に止血などに用いられます。ただ、キノコ類は似たものが多く、毒性のあるものがあるので、ホコリタケはパフパフして楽しむことをお勧めします。秋の朝霧の森でカツラの甘い香りを楽しみながら、オヤマボクチやホコリタケを探してゆっくり散策してみるのはいかがでしょう。

白川・仲島

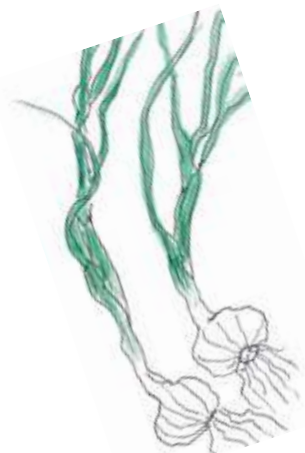
ノビル和え



【材料】
ノビル
マグロの味付けフレーク缶詰
田舎味噌

ノビルの野生の風味が生きるお手軽料理です。応用範囲も広く、食欲を増進させてくれます。

- ① ノビルを0.5〜1cmに切る。
- ② マグロの味付けフレーク缶詰に、田舎味噌を少々加え、①をたっぷり入れる。手でよくもみ混ぜ、なじませる。
- ③ 熱いご飯にのせていただく。ノリで巻いてもおいしい。湯豆腐や冷や奴にのせても◎



ノビルの卵とじ



【材料(4人分)】
ノビル150g 卵2個
だし1カップ
しょうゆ 大さじ2.5
砂糖 大さじ1.5
酒・みりん 各大さじ1

手軽にできて人気のある卵とじは、ノビルにもよく合います。お惣菜にピッタリ。

- ① ノビルを3〜4cmに切って水気をきる。
- ② 鍋にだし、しょうゆ、砂糖、酒、みりんを入れて煮立て、ノビルを加えてサツと煮たら、すぐ溶き卵を流して表面をとじ、ふたをして火を止める。ちよつと蒸らして卵が半熟程度になったらでき上がり。

ノビルはネギの仲間なので、ネギと同じようにというより、ネギよりもっと多彩な使い方ができる菜です。ノビルには胃腸を丈夫にし、身体を温める効果があります。
「ノビルは太古の昔から、風邪に負けない冬の活力菜」

NPO法人薬草で飛騨を元気にする会 北平

全国薬草シンポジウム2022

in みさと

10月15日・16日、島根県美郷町にて開催された「全国薬草シンポジウム」に参加しました。飛騨市の薬草事業をPRするとともに、他地域の関係者と交流し、その取組みを勉強してきました。地域によって取組みは様々で、飛騨市の事業に反映できそうな内容もありました。今後も交流を続けて、薬草の素晴らしさを一緒に広めていきたいと思っています。



畑に現れるワイングラスの正体

秋の雨上がり、畑の隅に現れたワイングラスのような物体。小指の爪ほどの大きさで、中に黒い円盤が詰まった奇抜な姿。この正体は、ハタケチャダイゴケという菌類の子実体(きのこ)です。黒い円盤は胞子を包んだカプセルで、雨に濡れると弾き出されて落ちた場所で菌糸が発芽します。



外見は不気味に思われがちですが、枯れ草や籾殻などの植物遺体を分解する重要な菌類です。ハタケチャダイゴケに分解された有機物は、さらに様々な微生物に分解されて土壌中の腐植となります。裏を返すと、ハタケチャダイゴケが大量発生する畑の土はまだ未分解の有機物が多い可能性があります。

「なぜこんな形をしているの?」「何を栄養にして育つの?」と疑問を持って、身近な自然を読み解いてみませんか。

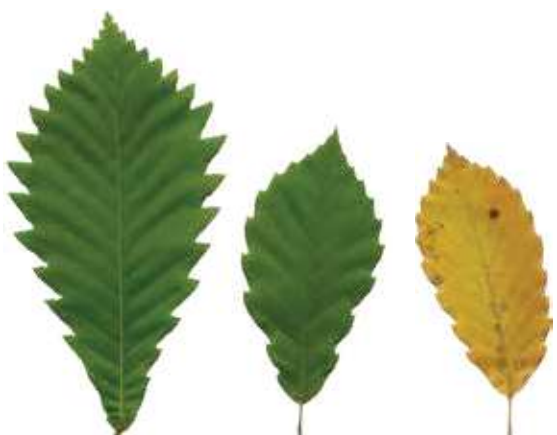
三井

木になる葉

ナラ

ナラは市内で最も多くみられる木で、薪にもよく使われることから皆さんにとっても身近なものではないでしょうか。ブナと同じ仲間、ミズナラとコナラを総称してナラと呼ばれます。材は重くて硬く、家具やウイスキー樽などに使われることが知られています。ドングリが実るので木は見つけやすいと思います。葉の縁はギザギザしていて、春の若葉は白い毛が目立ち、秋には黄色く色づきます。ミズナラの方が葉の大きさもギザギザも大きく、根本まで葉が迫ることコナラと区別できます。山奥にはミズナラ、里に近いところではコナラが多くみられます。ナラの木を見つけたらコナラ、ミズナラを見分けてみましょう。

今村



▲左からミズナラ、コナラ、秋のコナラ

