

富原地域の薬草使った料理

勝山で薬草勉強会

2015年から3年間、農林水産省の山村活性化支援交付金を活用して、富原地域の資源発掘や商品開発などに取り組む富原地域振興協議会は7月26日、崇城大学特任教授・薬学博士の村上光太郎氏を

講師に迎え、地域資源を学ぶ「薬草勉強会」を勝山文化往来館ひしお（真庭市勝山）で開いた。林業関係者や飲食店観光、行政の各関係者約40人が参加。第1部の講座では村上氏が、全国の薬草取り組み事

例や活用方法を紹介し、参加者はメモをとりながら熱心に聞いた。第2部では、これまで富原地域の薬草を使った料理研究をしてきた富原婦人林研クラブ「やまんばあば」（戸田温子代表、会員10人）が「ス

ベリヒユのトロトロ素麺」「イノコヅチを鶏肉で挟んで揚げたカツ」「ベニバナボロギクとイノコヅチのゴマ和え」の料理3品を調理。参加者が試食した後、村上氏が、それぞれの薬草の薬効や食べやすい料理方法などを解説した。

勉強会に参加した元井哲治さん（68）、恵子さん（63）夫妻は「薬草料理と聞いて食べにくいと思ったが、食べてみるとおいしく、びっくりした。身近にあるものが食べられることが分かり、地元の人にも教えてあげたい」と話していた。

今後同協議会では、来年度に真庭市で開催予定の全国薬草シンポジウムに向けて、薬草料理の講習会や調理、加工、販売などの勉強会を進めていく。

薬草を手に持ち薬効を説明する村上氏（右）

薬草を使った料理を試食する参加者