



つわにも勝る春菊の味 シヤキシヤキとした食感が癖になります



ご飯のお供にぜひ

冬のお鍋などによく使われる春菊。普通は葉の部分が使われるのですが、本来捨てられる茎の部分を使った料理を紹介してくれたのは福島地区・上郡元に住まいの三好三恵子さん。10年前から市民病院近くにある七ツ橋の道沿いに4畝から5畝の畑を借り、春菊以外にもキャベツや白菜などいろいろな野菜を育てています。

茎を使った料理を作り始めたのは去年の9月頃。きっかけはボランティアで高松に行った時、つわの料理を食べて「これだったら春菊の茎でも作れるんじゃないか」と思ったことです。見た目も似ており、食感も近そうだと思いつきました。

調理方法は本当に簡単。まず皮をむいて、4、5センチぐらいに切ったものを、沸騰させたお湯に1、2分入れてアク抜きをします。それを冷水で冷やし、水切りをした後、ビニール袋に入れてポン酢



福島地区・上郡元
三好 三恵子さん
大正琴教室のお茶当番の時に、作って持って行ったら「おいしい」と評判が良かったです。

や砂糖など、お好みの味付けをします。あとは空気を抜いて、味がきちんとつくように一日くらい置いておけば完成です。
「畑から採ってきたばかりの新鮮な春菊は茎の皮をむくのは簡単なんです、時間が経ったものはすぐむぎづらくるので、そうすると大変です」と三恵子さん。
他にも春菊1本から長いものでも3、4個ぐらいしかできないので、量を作るのはなかなか難しいと話してくれました。
今回紹介した以外にも調理方法はさまざまある春菊の茎料理。皆さんもいろいろ試してみませんか。



繊細で優雅なアートフラワー 手作り生まれる世界にひとつだけの花

たくさんの布を何枚も組み合わせさせて作る「アートフラワー」。本城地区・樋口にお住いの波戸ルリ子さんは、布を使ってすてきなお花を作り出します。

波戸さんはアートフラワーを作り続けて約40年。7年前まで住んでいた東京では、教室を開き、生徒に教えていたほどの腕前です。

アートフラワーは、ビロードやサテン、オーガンジーなどの布を花や葉の形にカットし、その布を染色します。12色を掛け合わせ、本物同様に、1枚として同じ色の花びらや葉はありません。乾いたらコテをあてて形を作ったり、葉の模様を入れたりし、一枚一枚細かい作業で丁寧に組み上げるといった、大変な手間と時間がかかります。

波戸さんの作品は、アンティーク風の枯れたような花を作るのが特徴です。始めたころは、原色を

使った明るい花を作っていました。が、ある先生の「人は枯れた花には見向きもしないから、生きさせるために枯れたような花を作る」という言葉に共感。「生きさせる」とはこういうことか」と思ったところで、それ以来、アンティーク風の作品を作り続けています。

波戸さんは部屋に飾ってある作品を見ながら、「作るのには時間がかかるし大変だけど、プレゼントするとみんな喜んでくれるから作り甲斐もありますよ」と笑顔で話してくれました。

繊細で優雅なアートフラワー。その美しさが「アート」と呼ばれるゆえんではないでしょうか。



本城地区・樋口
波戸 ルリ子さん
7年前に串間に戻ってきました。他にも紙粘土を使った粘土細工で人形などを作っています。



作業机の周りには波戸さんが作ったアートフラワーが飾られています。