



宗意原 今井 公昭

随想 春の山菜(ウド)

今年5月の初めに、夫婦で内子町小田深山のほうじ峠へ、山草の花の写真を撮りに行ったら、南向きの日当たりの良い山の斜面に山ウドがたくさん自生していた。あまりの多さに大変驚いたが、10本ほど持ち帰り調理したところ、大変美味しく夕食の食卓を賑わす一品になった。

ウドの若芽は柔らかくて美味であると言われ、人々に食されている。成長すると、大きいだけで食用にならないから「ウドの大木」という言葉もあると聞いている。

春を代表する山菜であるウドは昔から栽培され、八百屋さんなどでよく見かける。しかし、栽培品は香りが少なく、もやしのようなものが多い。香りが高く野趣に富む山ウド

とは、本当に比べものにならない。4月から5月が旬で、丘陵や山地の日当たりの良い所・林道わき・山の斜面・カヤの中・土手・土の崩れたような場所によく自生するらしい。10センチから20センチの高さで、葉が少し広がりはじめたころが若芽の食べごろらしい。なるべく太めで根元の白いものを選ぶと良いと私は思う。食べ方は色々あるが、お勧めは採りたての若芽の皮をむき、そのまま生で食べると、とても美味でぜひ一度味わってみたい。

また、茎の皮をむき酢水にさらすとアクがぬけて白くなる。スライスしてドレッシングで和えたサラダや酢みそ和え、酢の物や煮物、汁の具などに、皮の部分は細く切って

油炒めに、葉の部分は薄く衣をつけて天ぷらにすると美味しい。そして、きんぴらごぼうならぬウドのきんぴらは、皮や葉、葉柄など茎以外の部分を斜め切りにして、酢水にさらしザルにあげる。フライパンにごま油を熱し中火でタカをつめを炒め、切ったウドを入れて炒め味付けを軽くすると簡単にこれまた美味しい。

ウドの採り方は「採取の手引」より、山の斜面を探すと良い。あまり日が当たらない林の中のもは細くて小振りが多く、味も落ちる。前年に大きく成長し枯れたウドの木を探せば、その周りにすぐ見たりを少し掘り、株の付け根からナイフで切り採り、できる限り根元を傷つけないように、

生えているウドを全部採らず、1本は必ず残して欲しい。翌年のためにもぜひ気を付けてもらいたい。

次に「毒草にご用心」より、芽生えの時期にタケニグサと間違えることがあるが、こちらは真っ白で紅色が入っていて、茎を折ると黄色い汁が出て香りが全く違う。荒れた土地や野原など、比較的乾燥した場所に生え、全草有毒なので十分に気を付けて欲しい。

最後に、山野草・山菜の本を照会しながら写真を撮った。きれいな空気を吸って、森林浴をすると生きていることの喜びと幸せを私も妻も、身にしみて感じているこのごろである。



お姉ちゃんが大好きな颯大くん。いつまでも仲良くね。

父 泰二さん
母 純美代さん
平成17年8月13日

おかいそうた
岡井颯大くん
(南黒田)



お誕生日おめでとう。いつもかわいい笑顔ありがとう。

父 泰敏さん
母 直子さん
平成17年8月26日

しらいはるな
白石晴菜ちゃん
(宗意原)



これからもお姉ちゃんと仲良くいっぱい遊んで大きくなってね♡

父 和壽さん
母 貴子さん
平成17年8月30日

いけうちまの
池内麻乃ちゃん
(東古泉)



我が家の元気いっばいの天使です。

父 雅弘さん
母 美穂さん
平成17年8月6日

へんきやくそら
返脚蒼空くん
(筒井)

9月に1歳になられるお子さんの写真を募集しています。背景が明るい横長の写真をお持ちのうえ、8月1日(火)～8日(火)の執務時間中に役場3階総務課秘書広報係へ(先着6名まで)。

コードは引っ張るとダメ

スタンドやアイロンなどの差し込みプラグを抜くとき、コードを引っ張っていませんか。プラグとコードとの接触部分に力加わり、断線したりショートの原因になりますのでコードを引っ張るのはやめてください。

プラグを抜くときは、面倒でもプラグを持って抜くように習慣づけましょう。

問い合わせ
財団法人 四国電気保安協会
愛媛支部 伊予事業所
☎983-5178

