

「ヨモギ特産品」開発(24年7月)

この夏、懐かしい子供の頃の記憶がヨモギの香りでよみがえってきました。越山まちづくり協議会の取り組みの一つ「ヨモギの加工」に関する作業が始まったからです。

ハーブの女王様と呼ばれるヨモギには色々な用途・効果があります。餅やパン、うどんやそばに練り込んで食べられるだけでなく、風呂のお湯に入れてつかるとすぐにポカポカしてくるそうです。越山にはそんなヨモギの群生地がいたる所にあり、見過ごされてしまいがちな植物ですが、知れば知るほどその価値の大きさを感じます。

まずは協議会の方々と大きな袋がパンパンになるくらい、大量のヨモギを採ってきました。半分は自然乾燥し、残りの半分はゆでて絞り、葉とゆで汁を冷凍保存して商品開発に備えています。

現在はヨモギパンやヨモギ餅の試作を重ねているところですが、バター餅に入れても美味しそうですし、ヨモギ化粧水なんかも作れそうです！工夫次第で色々なものに合わせることが出来る七変化の植物「ヨモギ」。どんな特産品が生まれるかはこれからのアイデア次第です。



ヨモギパン
焼き上がりました!!



材料のヨモギは
こんなにたくさんあります



ヨモギを自然乾燥



大量のヨモギをゆでるのも大変

「凍み大根」(24年8月)

軒下につるしてある白いあれはなんだろう？越山に来て初めて目にした風景でした。一つ頂き教えられるまま煮物にして食べてみると...なんといいことでしょう。今まで感じたことのない歯ごたえの食感。煮汁が丁度よく染みてじんわり温まる、冬にはもってこいのもの。それが「凍み大根」でした。

この凍み大根は日本でも雪深い寒冷地でのみ作ることができるもので、まちづくり協議会での取り組みのひとつとなりました。

お盆明けに種をまいて立派に育った大根をたくさん収穫しました。これから旧越山小学校の校舎を作業場にして、加工と乾燥の作業が始まります。

冬が訪れ、雪が降り、大寒を迎える頃、校舎につるされた大根はちよっとした珍百景になるかもしれませんね！

軒下につるされた凍み大根



2年目を迎えて

日本全国、協力隊をはじめたくさんのかたが「地域おこし」のために様々なことをしていますが、これをやったら地域が再生・活性化するという正解はありません。

土地には、それぞれの特色があり、土地自身にも「なりたて姿」があるはず。私たちはその姿を探りながら、越山7集落の皆さんと一緒に頑張っていきたいと思えます。

これからも、越山地域おこし協力隊をよろしく願います!!

越山地域おこし協力隊ホームページ

<http://www2.ocn.ne.jp/~kosiyaama/index.htm>

※越山地域の魅力がたっぷり詰まった越山地域新聞

「越山だより」も掲載しています。ぜひご覧ください!!

小野崎隊員ブログ「深呼吸A(オングストローム)」

<http://www.iju-join.jp/chiikiokoshi/blog/4104/>

藤井隊員ブログ「越山日記」

<http://www.iju-join.jp/chiikiokoshi/blog/4103/>