

身近な薬草

畠山 敏

(花岡町神山。元農業改良普及所長)

ギョウジャニンニク

利用部分 (全草)

別名、アイヌネギともいわれている。低山地の樹林に自生して



▶ギョウジャニンニク

おいし〜いがっこ

上川沿農産加工婦人部

◇白かぶのからし漬け (即席用)

材	料
白かぶ 1kg、にんじん 100g	
きゅうり 300g、しょう油 半カップ	
からし粉 40g	

1. 白かぶは薄く皮をむいて、厚目のいちよう切りにし、にんじんは乱切りして固ゆでにする。きゅうりも乱切りにする。
 2. 白かぶ、にんじん、きゅうりをいっしょに入れ、分量の塩をまぶして軽く重石をし、そのまま30分くらい置く。
 3. からし粉は湯温(45度)で溶いて辛みをだし、しょう油を加えてよく混ぜる。
 4. 2の材料の水気を切り、3の練ったからしをあえる。
- ※作ってから1時間前後が、からしがよくきいて、食べごろなので、一回で全部食べられる程度の量を作るとよい。

丘陵の斜面や、やや湿気の多いところに自生して多年草である。早春、紫色と緑色の縞模様のある葉二枚つける。

カタクリ

利用部分(若葉、鱗茎)

採取時期は六月頃が適期であり葉及び花茎は湯通しして酢みそ和え、油いため、お浸しなどのほかに生葉はやく味として日常の食生活の中で広く利用されている。また、古くから強壯、強精剤として知られている。

る多年草で茎の高さは三〇センチ程度、葉は長楕円形、色は淡い青緑色を呈し軟かい。花は、五月下旬から六月上旬にかけて、長さ五〇センチ以内の花茎に淡紫色の六弁花をつける。ギョウジャニンニクは極めて強いニラ臭気をもっているのが特徴である。



▲カタクリ

花は鉤状に曲った軸頂に紫色の鱗茎は、葉が枯れかかったら掘取り水洗い後摺りつぶし、木綿袋で濾したものを教回水洗いして乾かすと白いカタクリ粉ができる。古来、漢方では病後の快復食として知られている。

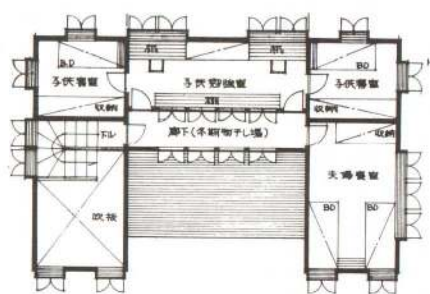
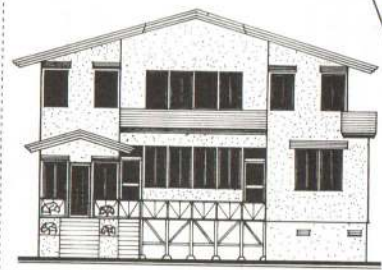
美しい六弁花を開く球根植物である。若葉は、お浸し、酢のものとして雪国では山菜のはしりとして春を味わう。

興そう伸ばそう木目の美と香りの文化

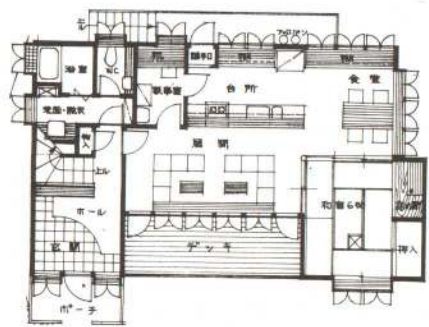
木造住宅設計コンペ

設計者 斎藤留美子さん(小坂町)

延床面積 117.43㎡ (35.5坪)



2階



1階

設計主旨 特長は、屋根の雪を下ろさなくてもいいこと、屋根から落ちた雪を寄せることなくそのまま置いておくことである。敷地については、市内でごく一般に購入できる二六〇平方尺(八十坪)程度を仮定した。将来の住宅敷地は、ほとんどがその程度に予想される。従来、の形にあまりこだわることなく、自由空間を目指し、特に居間と台所

は、カウンターをはさんで、母親が子供と話をしながら仕事ができるようにした。また、和室の建具を開放すると広く、ゆったりとした空間を味わえる。内部床にはフローリングを使用し、ぬくもりを与えた。夫婦共働きの慌ただしい現代に、今一番必要なものは家族のコミュニケーションである。