

新入生歓迎(野草料理)活動記録



担当 7 班

実施日 : 2019 年 4 月 12 日 (金)

場 所 : 淀川大塚河川敷公園、参加者 84 名

天 候 : 晴れ (風もなく最高の野草料理日和、帰り間に突如竜巻のような突風)

行 程 : 10:00～ 野草の話、採取部説明 10:15～ 野草採取(班別)

11:00～水洗い、調理 12:15～食事、後片付け、写真撮影

14:00～河川敷の植物観察 (岡田先生、新人)

レシピ : 天ぷら、浅漬け、サラダ、ポン酢和え、酢味噌和え、胡麻和え、白和え、お浸し

チヂミ、団子

採取野草 : カラスノエンドウ、クズ、セイヨウカラシナ、ヤブカンゾウ、スギナ、タンポポ、
(15 種) カラムシ、ヤブガラシ、ノビル、ギシギシ、ナヨクサフジ、ノジシャ、ノイバラ、
ヨモギ、ハコベ



所 感 :

日本の人口減少が社会問題になっている昨今、そら組の人員は新人 15 人を加え発足以来の大所帯の 111 人となりました。先週に続き、今週も好天に恵まれました。又、フライングスタートの、飲み助も今年は事前のビール販売がなされなかったのも、同時に乾杯の音頭を取ることが出来ました。ただ、男女同権が叫ばれている折、相変わらず働いているのは、ほとんど女性でした。来年は定数は正でやりましょう。

野草料理の度に、戦中の食糧難の頃は、野草、昆虫を食べざるを得ず、豚の餌以下の食糧事情であったという父や母の話を思い出します。関東地方のホテルでは、贅沢メニューとして、野草料理が看板料理として話題になっている昨今、そんな時代の変化を、つらつらと考えながら食べるハコベ、ヤブガラシなど格別の味でし

た。