

■薬草登録商品

飛騨市では、薬草を使用した商品や料理のうち、市が定めた基準を満たすものを「飛騨市薬草商品」として登録し、市内外に周知する取り組みを進めています。令和5年度には制度の見直しを行い、令和6年5月現在で17店舗55商品が登録されています。最近新たに登録された商品を一部ご紹介します。



▲クロモジダーク
クロモジを使ったクラフトビール。



▲飛騨えごまパン
もっちり感とほのかな甘みが特徴。



▲彩り役草SALT
天然塩と5種類の役草コラボ。



▲飛騨役草 コハクトウ
「小夜」と「山笑う」の2種類。

登録商品は市のホームページから確認できます。また、ひだ森のめぐみなどに、登録店のマップ「薬草まちめぐりMAP」を配置していますので、ぜひまち歩きをしながら薬草商品や料理を楽しんでください。

森の読み方

湿地でつながるミズチドリと蛾と人間

池ヶ原湿原の夏を彩るミズチドリ。白く煌めく花と甘い香りで来訪者を魅了します。この白い花と香り、本来は人ではなく夜行性の蛾を引き寄せて花粉を運ばせることができます。花粉を運ぶ蛾が育つためには、蛾の幼虫が食べる草木も欠かせません。このように多様な生物が繋がっている面白さに気づくと、今まで見落としていた虫や植物にも愛着が湧いてきます。

ミズチドリが咲く湿地を維持するには草刈りも重要です。香りで湿地の草刈りに参加しない方は、「森スケ!」で湿地の草刈りに参加しないエリアで植物観察もできますよ!



▲池ヶ原湿原のヨシ刈り



参考文献 東田貴廣、畠田博義. 2022. 小県郡湿原におけるミズチドリの基盤的な生育特性. 薬道情報科学 学術研究論文集. 36: 215-220.
Hatton M, Tamada Y, Itino T. 2020. The relative importance of diurnal and nocturnal pollinators of *Platanthera holopetala* Maxim. (Oncidaceae). Journal of Plant Interactions. 15(1): 100-110.

ミズチドリが咲く湿地を保つには草刈りも必要。放置すると背の高い草が日光を遮り、乾燥も進むのでミズチドリ等の日向の湿地植物が減ります。さらに、湿地が担う地下水涵養や治水効果が損なわれて人の暮らしにも影響します。人が自然から得られる利益を守ることも環境保全の目的なので、自然に任せて放置するだけではなく適度に人の手を加えて管理するバランスが大切です。

この夏、何か地域貢献

したい方は「森スケ!」

で湿地の草刈りに参加

してみませんか?普段は

入れないエリアで植物観

察もできますよ!



▲市役所薬草チーム

■今年度も市役所薬草チームをよろしくお願いします!

飛騨市役所では、所属を超えて薬草に興味をもつ職員が集まり、薬草事業を推進するチームを毎年立ち上げています。令和6年度は、6部署から集まった11名と、事務局のまちづくり観光課で事業を推進します。飛騨市から薬草の魅力を皆さんにお伝えできることを楽しみにしています。

一年間どうぞよろしくお願いいたします。

NPO法人薬草で飛騨を元氣にする会
参考:村上光太郎著書

北平

タケノコの木の芽とオオバコ和え

職人の厳選薬草これ一品!



<材料>
■タケノコ(焼いたもの*) 約150g
■イカ(はんぺんでもよい) 2枚
■こんにゃく 1/2丁

【調味料】

■だし 1.5カップ

■砂糖 大さじ2

■しょうゆ 大さじ1

■塩 小さじ1/2

【あえ衣】

■白みそ 60g

■砂糖 大さじ1

■みりん 大さじ1

■木の芽 6~8枚

■オオバコ、タンポポなどの葉 4枚

- *タケノコの焼き方
姫竹・孟宗竹はオーブンまたはフライパンで、外の皮が焦げるくらい焼く(アルミホイルに包んでよい)。
大きさにもよるが10~30分焼く。しっかり焼いたほうがホクホクしておいしい
- ①タケノコとイカ、ゆでたこんにゃくを1cm角に切る
②イカ、こんにゃくを調味料で煮た後、上げて水気を切る
③【え衣】すり鉢に木の芽(飾り用を残す)を入れてすり、そこにゆでて裏ごししたオオバコやタンポンボを加えて更にする。白みそ、砂糖、みりんで調味する
④③に②を加えて混ぜ、器に盛り、木の芽を乗せる

