

フキノトウ

今年のフキノトウが芽を出す時期は2月の中旬でした。毎年1月の終わりには見つかりますが今年のドカ雪で少し遅れていました。2月のある日、棚田の土手を見回っていますと元気に顔を出しているフキノトウを見つけました。



スーパー等では既に出回っているフキノトウですが、山里の棚田土手に芽を出した少し遅めのフキノトウです。今年の2月は、2回ドカ雪となりしかも湿った雪であり中々溶けませんでしたが、それでも春は確実にやってきていました。

僅かに顔を出している芽を見つけ雪を掻き分けるとしっかり根を張ったフキノトウが出ていました。

辺りを見回しますと同じようなとんがり棒を僅かに出しているフキノトウを見つけることが出来ました。この場所は、昨年秋に思い切って茎から全て草と同時に刈り込んだ事が幸いしたようです。

花言葉は「待望」等が当てられていますが、春一番の山菜であり春が待ち遠しいとの意味合いでしょうか？

フキ味噌を作る分量だけフキノトウを20個ほど採集しました。



色んなフキ味噌作りの方法がありますが、我が家ではダレ外調理法です。包丁を入れると茎の端面は見る見る内に薄紫色に変色してゆきます。あく抜きを兼ねてさっと湯がきます。その後、みじん切り。

- ・味噌
- ・みりん

を合わせて2-3時間放置します。炊き立てのご飯に乗せて食べますと何もありません。

遠いところでフキノトウの独特な苦味と共に甘いところもあり自然の恵みを頂くことができました。