

(『たのしみひとしな ふるさと発見ランチ』放送資料)

『まこもたけ』^{はなし}についてのお話

今日のふるさと発見ランチは、三重県でとれる「まこもたけ」を使用した、「厚揚げのキムチ炒め」です。

まこもはイネ科の植物で、黒穂菌の影響で根元の部分の茎が大きくなってきます。その膨らんだ茎の部分を「まこもたけ」と呼びます。やわらかい竹のような歯ざわりがあり、ほのかな甘みと、かすかにとうもろこしのような香りがします。

まこもたけは食用以外にも、葉の部分を乾燥させて、神事で使われるしめ縄や敷物としても利用されてきました。また日本最古の歴史書である「古事記」や「日本書紀」にも記され、『神の宿る草』と呼ばれています。水を浄化する働きもあり、生物のすみか、鳥のエサなど、多くの生物のすぐれた生育環境を作る手助けをしています。

今日は、ピリ辛のキムチ味の炒め物に、「まこもたけ」が入っています。「厚揚げのキムチ炒め」の中の「まこもたけ」を探してみてくださいね。

