

大和トウキ 葉も活用

漢方薬 根だけではもったいない



●大和トウキの葉●店頭に並んだ大和トウキの葉を手取る買い物客(近鉄百貨店奈良店)

県原産とされる葉草で、根が漢方薬に用いられる大和トウキの葉の一般販売が始まった。葉にも栄養分が豊富で、セロリに似た独特の香りは料理に生かせるという。県内の飲食関連企業など約80社が加盟する「奈良のうまいもの会」が手がけ、関係者は「根も葉も、奈良の新たな特産品に育てたい」と意気込む。(岡本輝之)

大和トウキはセリ科の多年草。医薬品として登録されている根には血行を良くする成分が含まれ、冷え性や貧血などに効果があるとされる。葉もビタミンやミネラルが豊富で、強い香りがあり、チャーハンの具や天ぷらにしたり、ハーブのように料理の香りづけに使ったりできる。

県内の大和トウキの生産

量は、安価な中国産の流入や生産者の高齢化により、最盛期の1983年度は47トあったが、2011年度には1・3トに激減している。県は、薬事法改正で葉が医薬品の対象から除外されたことに着目。5年前から、従来は捨てられていた葉の活用を進め、加工食品メーカーやレストランなどで利



栄養たっぷり 奈良のハーブ販売

用が広がっている。同会はさらに販路を拡大しようとして、一般向けに出荷することにした。

近鉄百貨店奈良店(奈良市西大寺東町)で7日始まった「奈良再発見フェスタ」(13日まで)では、買い物客が1パック280円(税込み)の葉を興味深そうに手に取り、買い求めていた。奈良市あやめ池南、主婦岡孝子さん(61)は、大和トウキの葉を使った鍋料理を食べたことがあるといい、「体がポカポカ温まり、体によさそう。天ぷらなどにして試したい」と話した。

JR奈良駅の「奈良のうまいものプラザ」でも7日から販売。イオンモール奈良登美ヶ丘(生駒市鹿畑町)では今月16〜20日に販売される。

奈良のうまいもの会は、新たにレシピ集を発行するなどPRに力を入れる。同会の小倉聡理事(58)は「パクチーのような個性的な香りだが、もう少しソフトで、使いやすいのが魅力。奈良でしか手に入らない奈良ブランドの食材に育てたい」と期待している。