

イタドリでジュース

吉野川の薬草研究会、商品化

団塊世代や都会に住む健康志向の人たちをターゲットに、吉野川市美郷地区の住民たちが、地元で採れる山菜・イタドリを加工した「イタドリジュース」を今夏から売り出そうと計画している。ジュースは疲労回復や血糖値を下げる効果があるといい、メンバーたちは「地域に本来ある魅力をもう一度掘り起こし、活性化につなげたい」と意気込んでいる。

美郷地区の住民12人でつくる「美郷薬草研究会」（藤村和行会長）。地域の特色を生かした商品作りを進める美郷商工会のプロジェクトの一環で昨年春設立され、専門家を招いた勉強会を重ね、山菜や野花の活用法を学んできた。イタドリはタデ科の多年草植物。若葉を傷口にあてると止血効果があり、「痛みを取り除く」ことから名がついた。柔らかい新芽は山菜として食べられる。

24日には、市内の美郷梅工房加工所で作業会を開き、メンバーや商工会職員ら計約15人が参加。細かく切った約300kgのイタドリをミキサー

夏からの販売を計画 疲労回復／血糖値下げる

の液汁を搾り出した。

イタドリジュースは、液汁の上澄み液とハチミツを混ぜ合わせて作る予定で、作業会では、事前に市内の食品加工会社に依頼して試作してもらったジュースの試飲も実施。参加者からは「甘みが強い」「イタドリ本来の酸味が弱い」などの意見が出された。

同会は今後、数回の作業を経て味を決め、美郷物産館で販売していくという。藤村会長は「誇りを持った商品を作り出せるように試行錯誤を続けていきたい」と話している。

夏からの販売を計画



裁断したイタドリをミキサーにかけるメンバー（吉野川市美郷で）