

ウェルネスかごしま 健康増進魅力発掘プロジェクト 料理レシピ部門



ポイント

薩摩藩で編集された「形成図説」や「薩摩なた豆物語」をよく調べてみると、なた豆は鹿児島では400年の歴史があります。昔は若いさやを漬物にして食べていました。現在では生産者は若いさや、若い茎、若い葉を天ぷらにして食べています。（鹿児島弁でいう「がね」）江戸時代の薩摩藩では軍神と言われた島津義弘公は、医学、薬学にも造詣が深く、その後島津重豪公の時代になると藩内に薬草園が3か所ありました。（この頃農薬全書の「成形図説」が編集されました）現在では始良市、霧島市にまたがる広大な県民の森の中に「自然薬草の森」に集約されています。これらの伝承されてきた長年の知恵を生かすべきです。これからは国際薬膳協会の協力のもとで、鹿児島県内のホテル、旅館でなた豆主体の薬膳料理を出すことを検討したいと思います。

素材名	なた豆を主体の薬膳料理
名前 (ニックネーム)	よしだあおい
所在地 (県名)	鹿児島県始良市

材 料

なた豆の若いさや、若い茎、若い葉

作り方

天ぷら