

【さつき会アメリカ ZOOM 懇親会の報告(6/17)】

「ときめくエディブルフラワー、野草で遊ぼう」

[Satsuki-kai America Zoom dialogue: Let's discover the excitement of edible wild flowers !]



2020年6月17日、「ときめくエディブルフラワー、野草で遊ぼう」というテーマで ZOOM 懇親会が行われました。アウトリーチ及びイベント担当幹事チームが企画し、さつき会会員でガーデンコーディネーターの松井多賀子さんがスピーカーを務めました。参加者20名の自己紹介の後、身近な植物の食べ方についてレクチャーがありました。春は八重桜、タンポポ、シロツ

メクサ、夏はラベンダー、マリーゴールド、秋はコスモスなど数々のエディブルフラワーが楽しいエピソードを交えて紹介されました。なかでも色鮮やかな花のジャムは特筆すべき美しさで、見る人を魅了します。英訳された八重桜ジャムのレシピを見て作ってみたというオーストラリアの方が、喜びの声をシェアしてくださるなど国際的な交流につながりました。旬のエディブルフラワーやハーブ、野草を利用することは人々の健康につながり、日々の生活を楽しんだり、植物や環境に興味を持ってもらえるきっかけにもなります。懇親会では、会員の庭の植物談義にも花が咲きました。別途、会員からの質問に答える形で、アメリカと日本のフラワーデザインの考え方や特徴、注目されるフラワーアーティストについての紹介がありました。

参加者から、楽しい会をありがとうございましたというメールが多数届いています。

- *****
- 子供たちに、たんぽぽ食べられるみたい、と教えると、大喜びで主人のところに行き、ドヤ顔で教えていました。ジャム、とても綺麗でした。残念ながらたんぽぽはほぼ終わってしまいましたが、来年は子供が摘んでくる大量のタンポポを少しいただいしてみようかな。と思います。
 - 食べられるお花というと春のイメージが強かったのですがゼニアなど、夏もまだまだ食べられる花があるとしり楽しみです。いちごの種をとって育てるのも、考えもしませんでした。今週いちごを買う予約をしているので、やってみたいと思います。みなさまから教えていただいた旬のしそレシピもぜひ試したいと思います。
 - タンポポのジャム挑戦してみたいです。今はタンポポは終わってクローバー全盛なので、タンポポの季節を楽しみにしながら、クローバー炒め？（食べれるんですね、びっくりです。）やってみようかなと思います。花を見る気持ちが変わりましたね。
 - *****

最後に、松井さんが以下のように締めくくられました。

エディブルフラワーや野草を食べてみることをきっかけに、自然のいろいろな面を発見しながら生活を楽しめることを知っていただけて、とても嬉しいです。お一人お一人のお話を、もっとお伺いしたかったです。また何かありましたら、お気軽にお尋ねください。懇親会後も会員同士で紫蘇などの苗を分け合ったり、それぞれの環境に合わせたエディブルプランツの育て方、食べ方についての相談をするなど交流が続いています。

Garden Fondly ブログはこちら <http://garden-fondly.jugem.jp/>

松井 多賀子さんのプロフィール

1997年薬学部卒業後、製薬会社で臨床開発。

2015年より生花店、園芸店、造園会社に勤務。ハーブについての実演セミナーや、庭の植物を花束にするワークショップなどを行う。その後アメリカへ引っ越し、在ニューヨーク日本国総領事館ギャラリーにて展覧会「書と花」を開催しドライフラワー作品を展示。

現在はニュージャージーにて、花束やアレンジメントなどのオーダーを受けたり、リクエストに応じて生花やドライフラワーの各種レッスンをしています。ガーデンコーディネーター。New York Botanical Garden フラワーデザイナー certification 取得予定。



毎年行う八重桜摘み。ニュージャージー州では庭木として植えられることも多いです。お隣の花を摘ませてもらって、一緒にジャム作り。ご近所さんと仲良くなるきっかけになりました。

小さなすみれ砂糖菓子。卵白を塗って、グラニュー糖をまぶして出来上がり。そのまま頂いても、紅茶に入れても美味しいです。



手作りの八重桜ジャム。美しい桜色に感激します。贈り物としても喜ばれます。

ちょうど夏の今咲いている木槿（ムクゲ）。お手入れいらずで、毎年綺麗な花を咲かせてくれます。卵スープに合います。歯ごたえも楽しんでほしいです。



蜂蜜のような風味の、タンポポジャム。誰でも知っている身近な植物でも、意外と知らない楽しみ方がありますね。

白詰草（シロツメクサ）のオリーブオイル&塩炒め。マメ科なので、豆っぽい味がします。ぜひご賞味ください。

