



炎天下でたくましく育つアロエベラ

アメリカ・テキサス州のアロエベラ畑を訪ねて・・・

「食と農のひろば」 加藤時子

見渡す限りの広大な畑・・・ギラギラ輝く太陽・・・その中でスクスク天に向かって伸びゆくアロエベラ・・・ここはアメリカ・テキサス州ミッション（となりはメキシコ）のアロエベラ畑。日差しが強くてサングラスなしではいられない。一年中、高温乾燥地帯で真夏は50度にもなるという。雨はほとんど降らず太陽が照りつける中、アロエベラは真っ直ぐに地中に深く根を下ろす。太古の昔、海だったという肥沃な土地と一年中降りそそぐ太陽との恵まれ、逞しく育つアロエベラ・・・紫外線から身を守るために強力な抗酸化物質を作り出し、硬い葉の内側にゼリー状の物質を

溜め込む・・・10月下旬、初めて訪れたアロエベラ畑で、この場所が最もアロエベラに適した土地であることを確信し、生命力あふれるアロエベラに感動さえ覚えました。

では、このアロエベラとはどのような植物なのでしょう。日本では一般的にアロエというとキダチアロエのことを指しているようですが、キダチアロエにはアロインという苦味成分が多く、食用した場合下痢などの症状がでやすいようです。一方、アロエベラは肉質でゼリー状の部分が多く、緑色の皮をむけば苦味がなく、サラダにしたり刺身にしたりして食することができます。4000年の昔から食されてきたアロエベラには様々な効能があるようですが、私の母にとっては17年前に腰痛から解放してくれた命の恩人であり、私にとっては15年前から体調管理になくってはならない食べ物（飲み物）になっています。本当は国産のアロエベラを飲用したいのですが、難しい問題があります。

もともと北アフリカの地中海沿岸やアラビヤ半島が原産のアロエベラは高温乾燥を好み、日本のように冬が寒い地域では（沖縄を除いて）、ビニールハウス栽培でなければ育ちません。そのため、私たち母娘は前述したような炎天下で育つアロエベラから抽出されたアメリカ産のアロエベラジュースを愛飲しています。そのアロエベラが育っている畑を今回訪問して、アロエベラの持つ生命力を直に感じ取り、益々アロエベラが大好きになりました。この小笠地域でも、アロエベラを温室で育てている方たちがいますので、ぜひ一度アロエベラの素晴らしさを体験されてみてはいかがでしょうか。

コンニャク作り

倉馬の里 前田由美子

春に植えたコンニャク芋ですが、6月の台風で茎が倒れたり、夏の日照りで水不足になり、大きく芋が育ちませんでした。コンニャク作りをあきらめかけておりましたが、小関さんのご好意でコンニャク芋を頂きました。

早速 1キロ強の芋で作りました。コンニャクに凝固剤を入れてからの練り具合によって出来、不出来が決まりますので一番緊張します。固まったコンニャクを2時間位茹でます。茹で上がりはわさび醤油で、後はでんがく、おでん、いろんな料理で頂きます。



☆☆☆ 写真は茹でる前のものです。☆☆☆