



発行：徳島県経営戦略部秘書課

〒770-8570 徳島市万代町1丁目1番地 TEL088-621-2020 FAX088-621-2823
人口744,795人 男354,887人 女389,908人 世帯数308,102世帯 [2017年6月1日現在]



「食用藍の原料となる藍の葉は、契約農家に大切に育てていただいています」と三谷さん。

「食べる藍」の文化を育んでいます。

食販会社代表 三谷 芳広さん

県産の藍を使い 食品化に挑戦

調剤薬局と食品販売店を経営する三谷さんが、徳島県産の藍を使った食品事業をスタートさせたのが7年前のことでした。当時の徳島は糖尿病死亡率が高く、県民一人あたりの野菜摂取量も非常に少なかつた。野菜を使った健康食品の開発を進める中で、藍染めの原料となる藍の葉が、昔は

食用として重宝されていたことを知ったのです。県内で栽培された無農薬の藍を使い、本格的な商品開発がスタート。藍色の色素を食品に活かしたり、おいしい味を引き出したため、研究がすすんでいくにつれて、三谷さんは話します。

藍商人は 病氣知らず

食用藍の開発を進める中で、三谷さんが着目したのは藍の効能についてでした。

「昔から藍商人は病氣知らず」と言われていて、有名な古典にも食用藍の効能が記されています。江戸時代の藍商人たちも常に藍の種を持ち歩き、お腹を下した時などに飲んでいたようです。

藍の効能を科学的に立証するため、現在は企業や大学と連携しながら開発を進めているそう。食用藍が注目されることで、阿波藍の価値はさらに高まるはずと目を輝かせます。



お茶、飴、焼き菓子など、藍を使った食品開発が進められています。

「昔から藍商人は病氣知らず」と言われていて、有名な古典にも食用藍の効能が記されています。江戸時代の藍商人たちも常に藍の

「世界に誇る天然染料の阿波藍という存在があるからこそ食用藍に注目してもらおうとかながら、逆に食用藍が話題を呼ぶことで阿波藍の評価もさらに高まる。世界の市場も視野に入れないが、積極的に展開していきたい」と話しています。

お茶、飴、ハーブティー、焼き菓子…。地元の藍を使った魅力的な食品は、阿波藍の可能性を大きく広げてくれるはず。

「藍」の未来へ。

さらに7月を「とくしま藍推進月間」とし、さまざまなイベントを通して藍の魅力発信に取り組んでいます。今回の特集では、それぞれの立場で藍の未来を切り拓いている方々にお話を伺いました。

藍の魅力で、ふるさとを守りたい。

藍をテーマにした 店舗をオープン

今年4月、青い空と海が広がる海陽町に、藍染めをテーマにしたショップ&カフェがオープンしました。お店を運営するのは、永原レキさん。生まれ育ったふるさとに、お店を構えた理由を次のように話します。

サーフボードを 空と海の色に染めて

「大学を卒業後、自分がやるべきことを見つけたために、いろいろな国を放浪していた時期があるんです。そこで芽生えたのが、自分の地元や自然環境など『受け継がれてきたものを守る』



地元の自然とサーフィンを愛する永原さんが発案した、藍のサーフボード。「藍を通して、自然豊かな故郷の良さをいろんな人知ってもらいたい」と永原さん。



藍染工房での作業は、穴喉の海と空を望みながら。

は、自ら手掛けた藍染めのサーフボードを大手企業のイベントに出品したのがきっかけでした。「空海藍 Surfboard」と名付けられたその作品は、県南の空と海が藍染めのグラデーションによって巧みに表現されています。

「サーフィンって、自然の大切さを教えてくれる素晴らしいスポーツなんです。この作品を通して、サーフの歴史や文化、自然の魅力を伝えたいと思いました。」

阿波藍という伝統文化を、若々しい感性で「一歩先へと進める永原さん。その顔で話してくれました。



「藍の家」で、藍の歴史や技術を学ぶ学生たちと一緒に。徳島が誇る伝統文化の素晴らしさを、次世代に伝えています。

四国大学の藍染研究施設「藍の家」を拠点に、学生への指導や自らの作品づくりを続ける有内さん。その活動が評価され、昨年10月に「阿波文化創造賞」を受賞しました。浴衣や手ぬぐい、雑貨など、自らが手掛ける作品への思いを有内さんは次のように話します。

使い込むほどに 藍は美しさを増す

「今の時代の商品って、作られた瞬間が一番美しいものがほとんどです。でも、藍染めは使えば使うほど美しさを増していく。私自身、人々の暮らしになじむ作品を作りたいと思ってきました。」

藍染めは本来動く布。生活の中で生き、働くことで生じる色褪せや傷みは、味わい深い「風合い」となり、別の美しさを生み出すもの。使い込むほどに愛着が強くなるのも、藍染めの魅力の一つと有内さんは言います。

「伝統を知った学生たちだからこそ伝えられる。藍の魅力があるって信じています」と有内さん。「伝統と革新という2つの要素を大切に育てながら、これからも藍の未来を探していきます。」

伝統を知るからこそ 新しい可能性が広がる。



「藍の価値に負けないような魅力的な商品を作ることが大切だと思います」と有内さん。

四国大学生活科学部 准教授 有内 則子さん

あわっ子文化大使通信

お寺に伝わる神秘的な話

私の祖父が住んでいる阿南市新野町には「平等寺」があります。その平等寺は、四国霊場第22番札所として有名ですが、平等寺には他にも四国霊場の開祖、弘法大師にまつわる話があります。

平等寺には弘法大師が杖で掘ったといわれる井戸があり、どんな日照りにも枯れることなくこんこんと湧きだしているそうです。また、掘ったときに水が白かったそうですが、現在は無色透明で、万病に効く「弘法の霊水」として知られています。

私は、小さい頃からそのお寺によく行って



四国霊場22番札所 平等寺



平等寺 白水の井戸

ましたが、このような話があったとは知らず驚きました。このような神秘的な話は、このお寺について話す上ではなくてはならないものであ

て、徳島の文化の一つとして大切に後世に語り継いでいかなければならないのだと強く感じました。このような神秘的なスポットは他にもたくさんあると思うので、ぜひ一度、徳島のお寺を訪ねてみてください。

皆さんからのご意見・ご感想をお待ちしています。 ●教育文化課 TEL088-621-3055 FAX088-621-3056

野菜料理を+1

夏野菜ととり肉の 塩こうじマリネ

- ★野菜使用量143g エネルギー288kcal(1人分)
- ① なす、トマト、きゅうりを切る。きゅうりは軽く塩をまぶしておく。
- ② とり肉を一口サイズに切り、塩こうじに漬ける。
- ③ なすをオーブントースターで焼く。その間にきゅうりの水分を切っておく。
- ④ ②をオリーブオイルで焼く。
- ⑤ ①、③、④をボウルに入れて、塩こうじ、すりごまを入れて混ぜる。



【材料(1人分)】 ●なす 46g ●トマト 41g ●きゅうり 56g ●とり肉 100g ●塩こうじ 適量 ●塩 適量 ●オリーブオイル 適量 ●すりごま 適量 [レシピ提供]平成28年度「野菜たっぴり」料理レシピコンクール」応募作品より