

野草料理に魅力を見出す学生達

野草料理、それは野原や川辺、山などに生えている草や葉を食材として使用する料理である。この野草料理を作ることを活動の主とする学生団体が存在する。1964年設立の早稲田大学のアウトドアサークル「なべの会」である。

彼らは隔週の日曜日に、奥多摩や高尾といった東京近郊の自然公園や河川敷で、鍋やコンロなどの調理器具や肉、調味料を持参し、野草を摘んで調理して食べる。ただし、人体に有害な野草もあるため、採取する草の種類を慎重に選び、それぞれに合った方法で調理される。

野草を定期的に食べる彼らだが、野草が大好きな人はこの団体の中で誰ひとりとしていないという。

「野草はとりわけ美味しいわけではない。いかに美味しく作るかが重要」そう語るのはなべの会の一員である文化構想学部3年の小山孝仁さん。

彼らが野草を食べる目的は、身近な自然との触れ合いを通じて仲間との楽しい時間を共有することにある。

レシピを参考にするだけでなく、焼きそばなど日常食べるポピュラーな料理の食材を野草に置き換えて作っている。彼らが作る野草料理の中で人気が高いのが、山間の湿った岩の上に生えるユキノシタの葉で、豚肉を巻いた揚げ物である。また、タンポポとジャガイモのかき揚げ、ヨモギやノビルなどの花をホワイトリカーに4週間つけ置きした野草酒も作った。

「なべの会」で野草料理を作る知識と経験を積んだ小山さんは、もっと多くの人に野草料理を知ってもらいたいと話す。

「何気なく歩いているところに生えている草は意外と食べられるものも多い。そういう視点で草に目を向けてほしい」

苦味や臭味、独特の香りを持つ野草をいかに美味しい料理にするかというミッションに、試行錯誤しながら仲間と一緒に挑戦する過程にこそ、彼らは魅力を感じている。

伊佐 明