

# こんにちは 婦人会です

10月に入り、朝夕の寒さに秋の深まりを感じるこの頃ですが、皆様いかがおすごしでしょうか。昨日、友人から巻き寿司を頂きました。花の模様、トンボの模様が何処を切っても同じ模様で現れ、まるで金太郎飴のようでした。千葉県の郷土料理だそうで、祭りやお祝い事のために考えられたそうです。友人の話によると、花嫁修業に覚えるのだそうです。

来週から気温が下がり寒くなるようです。お体に気を付けてくださいね。

## ～婦人会・暮らしのエッセンス～

先日、新聞でコキアが見事に紅葉している写真が載っていました。早速インターネットで調べてみました。



晩秋に枯れて葉を落とした枝を束ねてホウキに利用することから「ほうき草」の別名があり、秋に実る果実は食用や薬用になるそうです。また若い枝も茹でておひたしなどの食用になり、「枯れた茎はホウキ、果実は食用に」と無駄のないその利用価値の高さから江戸時代には広く栽培されていたようです。「とんぶり」はコキアの果実を加工したもので畑のキャビアなどと形容されていることもあるそうです。漢方では、この果実を「じふし地膚子」といい、強壮剤や利尿剤としての効果があるとのこと。夏は爽やかなグリーン色の葉ですが、秋になると真っ赤に紅葉するので「紅葉する草」とも呼ばれているそうです。恥ずかしながら編集人の私、とんぶりがコキアの実とは知りませんでした。我が家にも一株あるのですが、まだ爽やかなグリーンのままです。



桜台婦人会  
平成22年10月24日  
第105号