

紅花のふる里



紅花はエジプトからシルクロードを経て日本へ伝来した。山形県に入ってきたのは室町時代末期。



庄内空港近辺の砂丘地に植え、景観植物にしたいとの声もある山形県花の「紅花」。紅花栽培が盛んな酒田市では、ハウス栽培で通年出荷ができるようになった。普及活動も進み、酒田一円の飲食店や大手スーパーで利用販売され、試食販売会にはリピーターも多くかけつける。

花びらは味はないが、水に入れると紅色が鮮やかに流れ出す。ドライフラワーにしても色はそのまま残る。

公益大開校時より酒田に在住する、岡山県出身の平松教授。当時は赤ワインが体にいいとブームになっていた頃。「赤色」の成分に秘密が隠されているならば、紅花にも同じ効力が期待できないか…。そこから教授の紅花研究は始まり、生活習慣病予防や老化防止など多数の機能性を発見した。



東北公益文科大学黒田昌裕学長



紅花には効能がいっぱい

～見てよし、使ってよし、食べてよし、身体によし！～
紅花の4つのよして心身健康を維持しよう！



花びら・葉・茎を煎じて飲む時の効能

抗酸化作用で老化、がん、脳卒中、心臓病、認知症等の予防に効果があると言われる。

花びらを乾燥させた「コウカ」としての生薬の効能

狭心症、高血圧、血管硬化、床ずれ、しもやけ、打ち身、手足のたこ、更年期障害等婦人病予防の期待ができる。

また花びらは、紅染めの肌着、長襦袢、腹巻等にして身につけると、血行をよくし冷えから肌を守ると言われる。

山形県花として親しまれる紅花。酒田市はこの染料として馴染み深い紅花を、「野菜」と認定している全国でも珍しい町です。今回はその酒田を中心に紅花を「健康食品」として普及し、さらには山形を再び「紅花のふる里」にしようと活動する人々を取り上げます。

「食品としての紅花」がもっと注目を浴びてほしい

「紅」 花は染料で有名だけど、実はとても優れた健康食品でもあるの。

そう話すのは東北公益文科大学の平松緑公益学部長だ。

江戸時代に日本の特産物の香付を決めた際、東の関脇として君臨したのは染料としての「最上紅花」。内陸で栽培され酒田港で北前船に搭載し紅花は当時金、1gと同価値ともいわれ、一方で高値で取引されていた。これにより県の経済発展の基礎を築き、上方文化を持ち帰ることで山形の文化形成に多くの影響を与えた紅花は、昭和57年に県花と制定されることになる。

山形のお宝を絶やさず守りながら、再び山形が紅花で脚光を浴びるような、新たな産業を生み出したい。

もう一つは山形の文化を作った紅花を後世に残したいと思っただこと。残念ながら現在「紅花の保存会」が県内にはないことを受けて、県花を利用することで県民の意識が高まり、地域活性化につながるのではないかと考えた。

平成21年には、紅花に興味を持つ熱心な酒田市民が増えたことをキッカケに、主に酒田在住の人々と共に内閣府による地方の元気再生事業に申請し、採用された。ここに、「紅の花ふる里再生協議会」(会長・黒田昌裕東北公益文科大学長)が誕生した。同協議会は、紅花若菜の栽培促進や加工品の開発、試食販売会などを通じ、市民へ健康紅花の普及活動を積極的に展開。今では何人もの紅花パートナーが独自に活躍している。

どうしても紅花入りの大根漬けを作りたい！

定 年前から大根漬け作りが趣味だった加藤富子さんは、色付け用の食材を探していた。毎年大根を購入していた。

このように「紅花染」として名高い紅花だが、教授は「食品としての紅花」がもっと注目を浴びてほしいと言う。

機能性の高い紅花を常食とし、病気の予防に役立てる

医 学博士でもある平松教授が紅花を薦める理由の一つは、機能性の高い紅花を常食することで病気の予防、また高齢化社会における医療費や介護費の削減に役立つのではないかとのこと。

すでに「コウカ」として生薬にも利用されている紅花の高い抗酸化作用は、老化を遅らせ生活習慣病を予防することが想定される。高血圧や婦人病、血液循環を促進し冷え性にも効く。

る農家に紅花を薦められたが、時は残留農薬問題で中国産紅花は手に入らなくなっていた。しかし、何とんでも紅花を大根漬けに使用したいと思った加藤さんは、自ら「加トちゃん畑」を立ち上げ、紅花を栽培することを決意した。知れば知るほど圧倒的な機能性や美味しさに魅了されていき、今では趣味から庄内を代表する紅花生産者、兼普及家として多忙な日々を送っている。

4月に播種して花が咲くのは7月中旬。その頃開催される紅花まつりやスーパーで試食販売会を行い、紅花の普及活動に力を入れている。「各地にもっと栽培仲間が増えるといいね。遊びがてらにでも見学に来てくれると嬉しい。それも普及の一環だと思っから。欲をいえば手伝わってくれる人がいてくれるとなお嬉しい！」と加藤さんは笑う。農業未経験からスタートし、今では紅花を中心として生活が回っている加藤さんだが、その原動力の源には、野菜や健康食品としての機能性を普及すると

紅花を栽培してみよう



4月上旬に種を直播きして、種の3倍程度の土で覆う。事前に種に水分を含ませておくと発芽しやすくなる。



播種して1週間程度で発芽する。砂地に強いが、風に弱い紅花。葉が5、6枚出る頃の強風には注意が必要。



4月末から7月中旬頃、10～15cm位に成長してきたら収穫。葉のギザギザが特徴。育ちの悪いものは乾燥させ煎じて飲める。



今では露地で1反歩、ハウスは140坪で栽培している加藤さん。繁忙期には3人のスタッフが手伝ってくれている。「紅花は美肌効果もあるの」と笑う肌はつやつや。



「趣味の世界で終わらせるのではなく、食用紅花を広めるためには加工までやらなければ、多くの人の口には入らない」と広く加工品にも力を入れる。



「紅花菜新芽」は加藤さんのネーミング。クセがなく、サラダ、お浸し、炒め物と何にでもあう。

3年前、二次加工が可能な珍しいものを探していたエルデックの越田課長。数ある薬草の中から紅花を選んだのは、優れた機能性を持っていたから。



もともと紅花に関心があったが、平松教授の話を聞き、さらに興味がわいたグローバルアイの浅井社長。「農業者と組むことで、庄内地方に紅花の産地形成をしたい」。



図書館除籍本をネットで取り寄せて勉強したフロールの今井さん。「紅花がもう少し身近になり、食用としてももっと利用してほしいね」。



100%花びらで作ったエルデックの「紅花はなびら茶」。紅花の色は90%が黄色、10%が赤色だという。



フロールの「紅花みどりパイ」は平松緑教授の名前入り。「教授のおかげで紅花生産者が増えたんだよ。教授を盛り上げようと思ってね」。



紅花の百科事典『紅』。栽培から染め方までこれ1冊でOK。



越田課長が最初に取り組んだ「紅花サブリ」。研究を重ね、ようやく商品化にこぎつけた。



「加藤さんが紅花の師匠と慕うのは、白鷹町にいる青木勝助さん。初めて会った時師匠に言われた言葉は、「趣味でやりたいだけならやめろ」。でも加藤さんは譲らなかった。「いや、どうしても紅花入りの大根漬を作りたい。それにこんなにも健康にいいのなら絶対やります！」

かくして師匠の助言を仰ぎながら栽培に取り組んできた。その師匠も高齢となったが、今でも加藤さんのために酒田まで足を運んでくれるという。「今はまだ全部が師匠からの受け売り。しっかり聞いて自分のものにならなければと思う。そして教えてもらった貴重な知識を、今度は私がみんなに伝えたい。だってこんなに素晴らしい食材が近くにあるんだから」

そこには紅花を通じた恩返し

と、加藤さんが信じる人と人とのつながりがある。

色をアピールした花びら茶で紅花の認知度をアップさせる

「紅」花100%の花びら茶の販売を始めたのが株式会社エルデックだ。昨年、グループ会社のみどり農園が県の補助で商品化にまでこぎつけた。実は初めに開発したのはサプリメント。だが、紅花の健康食品としての知名度不足に越田淳一研究開発課長は気づき始める。先に機能性を宣伝しようにも、表記に際し薬事法が邪魔をする。悩んだ末の新発想が、まずは紅花の色をアピールすること。花弁を加工して、花弁100%の鮮やかな紅色の健康茶の開発に成功。お客様からの評判は上々とのこと。「再び山形が紅花で脚光を浴びるような新たな産業を生み出したいです」と越田

こんなにも素晴らしい食材が近くにあることを、今度は私がみんなに伝えたい。

「さんは思いを語る。有限会社グローバルアイ(鶴岡市)の浅井重臣代表取締役も、紅花に魅せられた一人だ。平成23年度の農商工連携事業に紅花事業が採用され、紅花若菜を主原料として紅花健康飲料の開発に着手した。現在、青汁製品の主流はケールと大麦若葉だが、それを超える機能性を備えた紅花を主原料にして、飲みやすく美味しい健康飲料を開発したいと意気込んでいる。

全国各地から乱花を受注するもの供給が追いつかない

「紅」花はまだ特別扱いされ、花はまだ特別扱いされ、と気軽に植えて楽しんでもらえるといんだけど。菓子店「フールドール」を営む今井富男さんによれば、全国各地から乱花を受注するものの供給が追いつかないという。教授とは十年來の付き合いだ。協議会では週に一度の勉強会をはじめ、栽培、加工、染物など担当を決めて取り組んだ。今井さんは加工品担当し、

菓子やドレッシングに利用。普及活動のために試食販売、料亭での試食会なども催した。個人で活動していると品質の基準が分からないので、みんなを取り組むことは良いことだと話す。

今、こうして庄内地方の紅花生産や加工は、公益大がある酒田市を中心に活発に行われ、健康紅花の普及活動に務めている。「地域の資源と技術を活かし地元企業化に結びつのが一番の理想。大学はその手助けができればいいですね」。協議会会長の黒田学長はこう語り、食品としての紅花が大学発のベンチャービジネスになることを夢みている。

かつて染料として山形の繁栄の土台を作った紅花は、今またそれに魅せられた人々によって蘇り、食用紅花として新たな顔を私たちにみせてくれている。

取材・文：鞍貫明子
撮影：Cradle編集部
企画・協賛：庄内広域行政組合

地域資源と技術を活かし地元の企業化に結びつのが理想。紅花が大学発のベンチャービジネスになることを夢みている。