高知県は植物王国

地球には 30 万種以上の植物群が生育しています。なんと高知県はわが国に自生する約 6,000 種の顕花植物のうち 3,170 種が存在する植物の大変豊富な県です。しかし、医薬品、健康食品、そして化粧品素材となり得る数百種におよぶ潜在的な植物資源が未利用、未開拓の状態にあります。
また東日本大震災を皮切りに、高知県内では南海トラフ地震の不安が高まっています。そこで江戸時代に食糧危機対策として広められた「救荒植物」という先人の知恵に着目しました。

救荒植物紹介

「救荒植物」は江戸時代に飢饉対策として体系化された概念で、江戸中期にはすでに５００種以上がその利用法なども含めて数点の古文書に記されています。古文書に記された植物をには、サツマイモやカボチャ、トウモロコシといった優れた農産物から、県内で食されるイタドリやリュウキュウといった伝統的な食材まで含まれており、それらをリスト化し、Lupines のデータベースを用いて文献情報を整理してきました。

救荒草品図譜より

***Hemerocallis fulva* L.var.*disticha* M.hotta**
***Liliaceae* ユリ科**

ノカンゾウ

使用部位：地上部（新芽，若葉，花），根
生薬名：金針菜／キンシンサイ
用途・効果：新芽は天ぷら，花は６-８月頃に採り，揚げ物，煮物，茹でて浸して酢の物，サラダなどにして食べる。若葉は，３-４月頃の白い芽や、やわらかい葉を採り，軽く茹でて，水にさらしてから，和え物，ぬた和え，酢の物，お浸し油妙めなどで食べる。つぼみを採り熱湯で数分ゆがき，天日乾燥したものを金針菜といい，根は葉も，風邪，不眠症，利尿，むくみなどに効き目がある。

***Viola japonica* Langsd. ex Ging.**
***Violaceae* スミレ科**

コスミレ

使用部位：全草（新芽，若葉）
生薬名：紫花地丁／シカジチョウ
用途・効果：スミレ属の地下茎は粘液があって，すりおろしトロロとして食す。開花直前までの新芽・若葉を茹でて，漬物，和え物，汁の実，酢の物に利用する。

名前の由来：スミレは花の後ろに突き出た袋状の距という部分が，大工道具の１つである墨入れに似ていることからついたと言われる。

***Cardiocrinum cordatum* (Thunb.) Makino**
***Liliaceae* ユリ科**

ウバユリ

使用部位：鱗茎，地上部（花・若葉）
生薬名：なし
用途・効果：若葉や鱗茎は食用にされ，鱗茎からは良質の澱粉が取れる。地上部が枯れたあと，鱗茎を掘り，塩茹でしきんとんや砂糖煮，天ぷらにする。芳香があり，切り花にされることがある。オオウバユリは救荒植物として、ウバユリより劣るものの食すことができ，新たな有効利用も考えられる。葉や鱗茎に，高血圧作用のある成分を含み，機能性食品としての利用が考えられる。

***Dioscorea japonica* Thunb.**
***Dioscoreaceae* ヤマノイモ科**

ヤマノイモ

使用部位：根茎，茎，むかご
生薬名：山薬，山薬藤，零余子
用途・効果：細い釣鐘形の根茎は自然薯と呼ばれ，粘りが強く，生食でサラダ，すりおろしてトロロ，天ぷらなどにする。葉脈にむかごがつき，キノコと一緒に薄口醤油で炊き込みご飯，素揚げや炒って，塩やマヨネーズ，バターなどで味つけし食すなど工夫をすると，味が良く食べ易い。根茎の皮を除いて乾燥したものを山薬，茎は山薬藤，むかごは零余子となり、滋養，下痢止め，去疾作用がある。

植物と食文化

高知に自生する有用植物を紹介します。各回ごとに違った感性を持った料理人が食材として命を吹き込み、新たな食文化観光に光を当てます。見て楽しみ味わって美味しいイベントです。

豊かな自然と楽しい暮らし

紙漉き・有機農業・食育・植物観察など植物をテーマとしたワークショップを行います。豊かな自然と暮らしを楽しむ知恵を通して観光資源を垣間みます。

有用植物のデータベース LUPINES（ルピナス）

植物の生育地は地域ごとに特徴があり、さらに植物の持つ医薬学的効能を地域資源と考えると、どんな植物が何処にどのように自生しているかという情報は重要な地域コンテンツと言えます。そこで地域社会の持続安定的な発展に貢献するべく、有用植物資源利活用システムとして膨大なデータを集約し公開するためのプラットフォームとデータベースを開発してきました。現在 Lupines は、専門家だけでなく、一般利用者も対象とした設計を行い、平成 23 年度より植物データベースとして公開しています。本イベントも含め、植物調査を反映することで、食文化の創出を含めた地域産業や観光資源の開拓に貢献していきます。

プロジェクト LUPINES は、平成 22、23 年度に総務省の戦略的情報通信研究開発推進制度（SCOPE）研究開発課題提案ー地域ＩＣＴ振興型研究開発ーより「地域植物資源コンテンツの拡充と利活用を促進する地域フィールド活動支援プラットフォームの研究開発」というテーマで、研究資金を得て進められました。

Lupines Database system

知りたい植物を検索できる。

WWW.LUPINES.NET

食のキャラバン

郷土の植物再発見 -食文化観光の開拓-

高知工科大学
KOCHI UNIVERSITY OF TECHNOLOGY

食文化観光の創出

「救荒植物」の研究をとおして、身近な郷土の植物の中から新たな食材の再発見が進んでいます。忘れられた食材も、調理法を工夫すれば現代的な味覚としてよみがえり、さらにはおもわぬ健康機能性が見出されたりします。
食のキャラバンでは、県内 6 カ所にわたり、それぞれの地域ごとにこうした新食材となる植物をとりあげ、自生地の探索や採取、調理実食、さまざまな活用法の検討などを地元の方々と行うワークショップを連続的に開催します。また各回のテーマに合わせた講演会と食事会を実施し、見て、聞いて、食べて、ひらめく楽しいイベントとなっています。
イベントを通して、食文化史や、科学の目で見た機能性評価、現代的なアレンジによる新規商品化の可能性について議論し、やがて食文化観光という新たな価値の創造に発展することを期待しています。

左：ゲンゲのマカロニサラダ　中：イタドリとエゴマのまぜご飯　右：ベニバナボロギクのパスタ

開催スケジュール

第1回	5月23日(木)　開催地：香北町谷相地区	『有用植物の新発見』
第2回	6月22日(土)　開催地：高知市鷹匠町草や	『高知のおふくろの味』
第3回	7月12日(金)　開催地：高岡郡梼原町かみこや	『食べられる伝統工芸』
第4回	9月　開催地：室戸市ジオパーク	『植物と大地』
第5回	10月　開催地：土佐市波介	『食育と地域の健康植物』
第6回	11月　開催地：高知市南金田	『土佐茶と郷土の甘味』

開催地域

食のキャラバン
2013

第１回目
土佐の有用植物を学び災害に強いハンティングスキルを身につける

日時：5/23 木・9 時半 - 15 時・受付 9 時から
場所：高知県香美市香北町谷相 2478-1
谷相三谷地区集会所
送迎：8時30分に高知工科大学
地域連携機構のロータリー集合

Q：何するの？
A：植物ハンティング＋御食事＋講義

初回となる第１回目は、全体企画「郷土の植物再発見」の企画主旨の全貌がよくわかるイベント内容です。これまで行ってきた有用植物の調査・研究の中から高知県の多様な植生を学び、食材や医薬品、健康食品、そして化粧品素材となり得る数百種におよぶ潜在的な植物資源を紹介しながら、日本の歴史上、飢餓に備える知恵として広まった「救荒植物」と呼ばれる身近な植物をテーマに災害時における食材ハンティングや食し方を学びます。

第２回目
高知のおふくろの味

日時：6/22 土・11 時 -16 時・受付 10 時半から
場所：高知県高知市鷹匠町 2-1-41 草や
ゲスト：横山礼子
和田典也

Q：何するの？
A：料理講習＋御食事＋講義

昔懐かしい高知のおふくろの味と、伝統食材の植物としての魅力を学びます。料理講習は「土佐のおふくろの味と伝統食」とその日に食べる料理の作り方を学びます。食事会は「高知のおふくろの味」をテーマとし、講義は「江戸時代の伝統食にみる土佐の植物資源」の３部構成です。土佐の郷土料理を知り、身近な自然を見て、食欲が湧くイベント内容です。

第３回目
食べられる伝統工芸和紙と里山の暮らし

日時：7 月 12 日金・10 時 -
場所：高知県高岡郡梼原町太田戸 1678
紙漉体験民宿かみこや
ゲスト：アウテンボーガルト・ロギール
アウテンボーガルト・千賀子
送迎：有り

Q：何するの？
A：食べても大丈夫な紙漉き体験＋御食事＋講義

和紙原料産地であった高岡郡梼原町を舞台に、伝統的な和紙作りに関わる里山でみられる食材を学びます。講義テーマは高知で見られるクラフト素材についてお話を聞きます。食事会は「伝統工芸を食す」と題し、和紙のテーブルコーディネートと里山の食材を食します。そしてワークショップは「オーガニックフードペーパー」をテーマとした３部構成です。土佐の伝統工芸である和紙を中心に土佐の食文化観光を開拓します。

第４回目
植物と大地。海辺でみれる救荒植物

日時：9 月予定
場所：室戸市室戸ジオパーク
送迎：有り

Q：何するの？
A：植物ハンティング＋御食事＋講義

企画中

第５回目
食育と地域の健康植物

日時：10 月予定
場所：高知県土佐市波介 3346-3 土佐市立波介

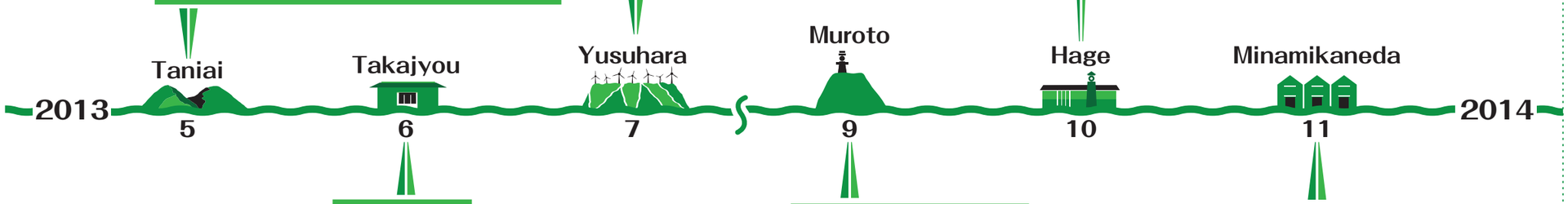
Q：何するの？
A：調理実習＋御食事＋講義

企画中

第６回目
秋の味覚と土佐を飲む。山のフルーツと山茶

日時：11 月予定
場所：高知県高知市南金田
ゲスト：ジョン・ムーア

企画中



ご予約方法

問合せ先は高知工科大学地域連携機構
予約方法は３つ
電話 or ファックス or メール。

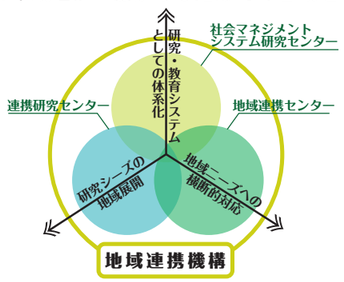
電　話：0887 - 57 - 2025
ファックス：0887 - 57 - 2026
メールアドレス：org@ml.kochi-tech.ac.jp

上記の方法により、**必ずご予約をお願い致します。**
予約の際に下記の内容をお聞かせ下さい。 ※金：0887-57-2025
①お名前　②ご年齢　③お電話番号　④ご職業

各種 QR コード

電話番号　メール　HP

高知工科大学地域連携機構

地域連携機構概要 > 地域貢献への新たな挑戦

高知工科大学は平成 21 年度から公立大学法人となり、より一層地域への貢献を推し進めるために、「地域連携機構」を立ち上げました。本学は開学以来、「大学のあるべき姿を常に追求し、世界一流の大学を目指す」ことを目標としてきましたが、地域連携機構もまたこの目標に即して、時代のさきがけとなる新たな地域貢献のあり方を目指します。それはすなわち、本学が独自に提唱し蓄積を重ねてきた「社会マネジメント・システム」の体系を活かして、地域からはじめる、よりよい社会造りに挑戦するということです。地域連携機構は、研究シーズの地域展開を担う「連携研究センター」、 地域ニーズへの横断的対応を行う「地域連携センター」、 そしてさらに平成 23 年度からは地域での蓄積を研究・教育システムとして体系化する「社会マネジメントシステム研究センター」が加わり、３つの組織が有機的に連携しながら、さらなる進化を続けます。