

# 花育情報

☆花や緑に関する情報をお届けします。

## <11月のお花> キク



スプレーマム

キク科ダリア属



キク科 多年草  
開花期・・・7月～11月  
原産地・・・中国  
花言葉(キク全般)・・・高貴・高潔・高尚  
※愛知県が作付面積,出荷量,産出額が日本一  
新潟市東区の竹尾地区・大江山地区や  
北区豊栄地区ではキク栽培が盛んです。

日本人にとって一番身近で接することが多い花は「キク」と言っても過言ではありません。キク科の種類は大変多く、おうちで飾ったりするのも長持ちして扱いやすいお花です。キクは18世紀に中国から日本やヨーロッパへ渡っていきましたが、ヨーロッパではあまり関心をもたれなかったそうです。しかし、日本では18世紀江戸時代、園芸が盛んになりキクも江戸をはじめ長野や岐阜、伊勢、京都、熊本などで独自栽培が発展し、たくさんの観賞用の品種が登場したと言われています。その後19世紀後半に、日本で開発されたキクがヨーロッパで紹介されると大変人気になりその後多くの品種が生まれました。

新潟とキクとは縁が深いです。

毎年11月に弥彦神社境内で行われる新潟県菊花展覧会

「弥彦 菊まつり」はいわゆる菊人形展とは違い、1年間

丹精こめて育てた菊花が展示され審査が行われます。

今年は11/1～11/24まで開催されますので是非とも足を運んでみてください。



### 【元祖エディブルフラワー(食用花)】

もう一つ、新潟人として忘れてはならないキクといえば「かきのもと」

新潟県の生産量のうち8割が新潟市南区で生産されています。

このキクを食べる食文化は全国では珍しく新潟以外は山形や秋田・北陸地方の一部です。では新潟の「かきのもと」という呼び方はどこからきたのでしょうか? 「生垣の根本に植えるから」「柿の木の根元に植えるから」など諸説ありますが「柿の実が色づいてくる頃に花が色づくから」というのが一般的になっているそうです。

10月から旬を迎える「かきのもと」を美味しくいただきましょう!

※裏面に「かきのもとレシピ」掲載



大人になってわかる美味しさ

# かきのもとレシピ

## かきもとの「かく」の佃煮

通常は捨ててしまう「かく」の部分を利用した佃煮です！  
ほろ苦い風味がおもむき深く、ごはんのお供にはもちろん、お酒のおつまみにもぴったりです。

### 【材 料(4人分)】

かきもとのかく・・・50g  
しょうゆ・・・小さじ1  
酒・・・小さじ1



### 【作り方】

1. かきもとのかくを小鍋に入れ、しょうゆ、酒を加える
2. 落し蓋をし、水けがなくなるまで煮る

新潟市食と花の推進課発行「続・伝えたいにいがたの味」より

## 《筆者体験記》～お供え花進化中～

自宅の仏壇にお供えする花も時代とともに変化しており、お盆に合わせたお供え花のフラワーアレンジメント教室に人気が出ています。そこで、いくとびあ食花内にある花店「フレンズ」で行われた「お盆向けお供え花アレンジ」教室に行ってきました。お供え花の定番「輪菊」ではなく洋菊のピンボンマムをメインにトルコキキョウ、カーネーション、スターチスなど色とりどりの花をアレンジすることで初心者でも見栄えがするものを作ることができました。また自分でアレンジしたお花を飾ることで、お盆という日をより深く考える機会になりましたし、自らお世話もしっかりやり、枯れた花を除いて元気な花を切り戻し、アレンジし直したりしながら暑い日が続く中でも長く飾ることができました。

花と緑にはストレス軽減効果があると言われています。生活の一部に取り入れてみませんか？



丸いピンボンマムが  
かわいいです

花育情報

検索

花育情報のバックナンバーは新潟市ホームページへ

