

花で彩る

吉野川市の未来

「エディブルフラワー・エコシステム・チャレンジ」



吉野川市がエディブル フラワーに着目した きっかけ

吉野川市では、若手職員のアイデアを市の課題解決に活かすことを目的に、平成29年12月に、市若手職員政策提案プロジェクトチームが発足しました。

若手職員で議論を重ね、雇用創出や廃校活用、吉野川市ブランドの確立など、市が直面するさまざまな課題を確認するとともに、吉野川市が持つ資源についても改めて考える中で、行き着いたものが「エディブルフラワー」でした。これは、菊や桜、梅などを食べたり、四季折々で花のイベントを開催したりと、吉野川市は、花とともに暮らしを送っているということにヒントを得ました。



吉野川市にある資源、自分たちになじみのあるもので、地域活性化に繋がらないかと考え、エディブルフラワーや、市の現状について、より詳しく研究してみようということになりました。

また、数年前から、四国財務局若手職員と意見交換会を定期的に行っており、今回の件について意見交換会時に説明したところ、これらの調査・研究について、同局徳島財務事務所若手職員にも協力してもらえることになりました。



タグを組む市若手職員政策提案プロジェクトチームと四国財務局若手職員



エディブルフラワー (Edible Flower) とは

英語で食べられる花という意味の造語で、食用花のことをいいます。日本でも、古くから刺身に菊を添えたり、桜を塩漬けにしたりして、花が食されてきました。近年では、パンジーやなでしこなど、観賞用としてなじみのある花も食用として栽培され、普及しつつあります。ただし、観賞用として一般的に販売されている花には、食用に適さない農薬が使用されているため、注意が必要です。また、中には毒性のある花もあるので、全ての花が食べられると



いうわけではありません。エディブルフラワーの需要が高まっている背景には、スマートフォンやSNSなどの普及により、料理の味だけではなく、見た目の美しさも重視されるようになったことがあると考えられています。

食べ方は、料理に添えて生で食べるほか、砂糖をまぶして乾燥させるなど加工して食べられることもあります。

花自体の味は、種類によっても異なり、料理の味の邪魔をしないものから酸味や辛味のあるものなどさまざまです。色々なジャンルの料理に取り入れることで、見た目を華やかに演出してくれるだけでなく、栄養価についても、一般的な野菜と同等以上の成分があることもエディブルフラワーの魅力です。



「鴨島大菊人形」

四国で唯一の菊人形・菊花展は、市役所前のイベント広場で毎年10月下旬から11月下旬にかけて行われています。NHK大河ドラマなどの主人公をテーマとした菊人形や、見事な菊の花が展示され、県内外、老若男女問わず親しまれています。

「船窪のオンツツジ群落」

高越山(1,133m)から奥野々山(1,159m)にかけての船底型の窪地にあたることから古来より船窪と呼ばれ、この公園には樹齢300年以上に達するオンツツジを中心とした約1,200株ものツツジが大群生しています。1985年には「船窪のオンツツジ群落」として、国の天然記念物に指定されました。毎年5月中旬になると一帯がピンクや赤い花で覆われ、満開となった様子は見事な眺めであり、全国各地から多くの観光客が訪れます。



他にも「シバザクラ」や「梅」など、四季折々の花が私たちを楽しませてくれます。