

# 山が萌える！！

「天城越え」では「山が燃える」と謳っていますが、4月は「山が萌える」山菜の季節でもあります。  
(2回の山菜採りをまとめて書いて見ました)

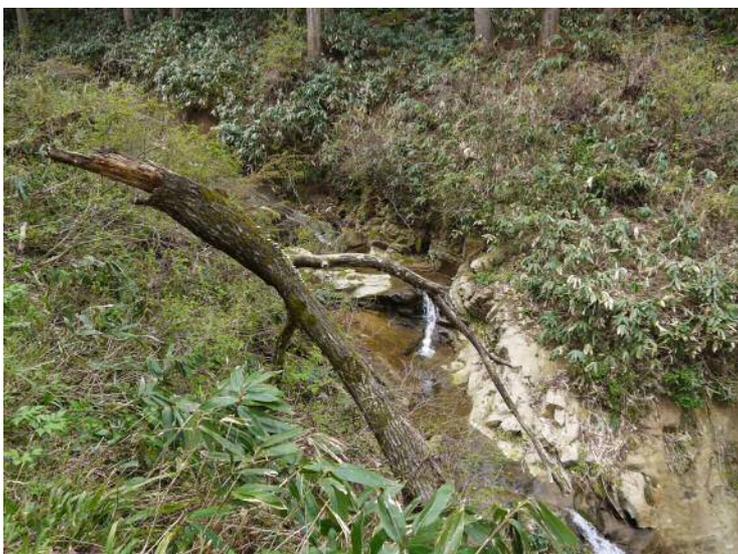


山村では田んぼや畑を耕し中

晴れた休日の朝は、朝食もそこそこにバッグに熊鈴付けて、水とカメラを入れて出かけます。



40分で到着、石川と富山の県境山道は、雪で5月末頃まで通行止め。ここから歩いて山菜を散策



眼についた沢に分け入り、徒歩であちこち水場や斜面をウロウロ。



谷合いで、開き始めたフキノトウを見つけ！  
※茹でてフキ味噌で。ほろ苦い大人の味



開き過ぎのフキの群生  
残念！



オニアザミの新芽は、オニヒトデに似ている？



食べれない山草もパチリ



眼に付く、可愛い花もパチリ



美味しい美味しい、  
タラの芽はまだ蕾でした  
※テンプラ最高

いつも間にか山奥に入り込んでいた。



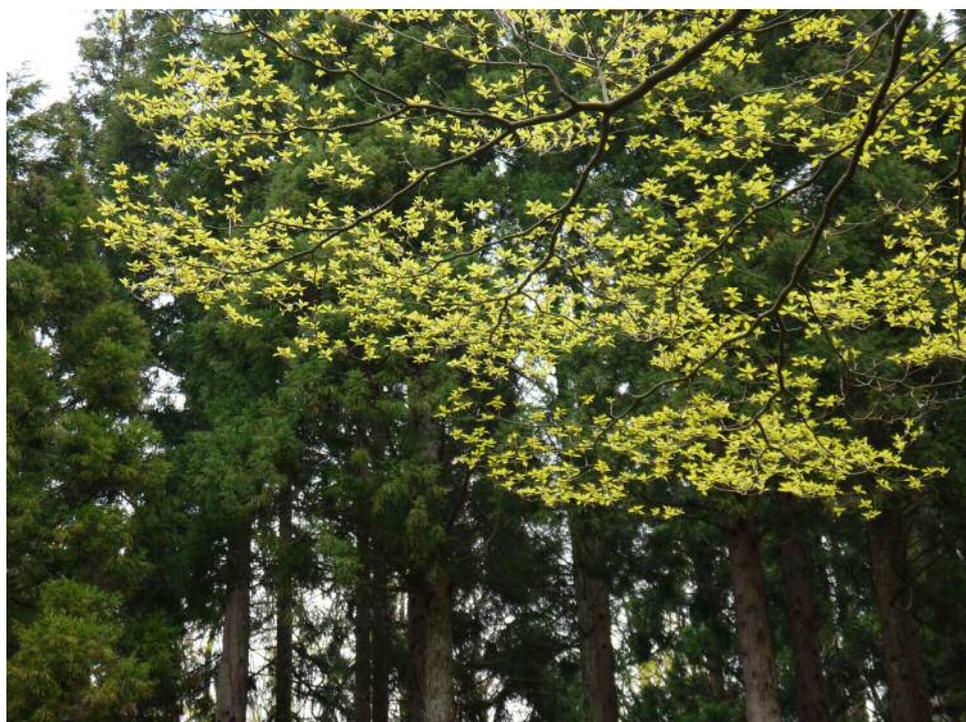
なつかしいスカンポ(イタドリ)  
かじるとやっぱりスッパかった



熊鈴と沢音だけの世界  
地元の人に聞いたら伸びた茎を  
キンピラにして食べるとか。



クセがなく、美味しいコゴミ  
 ※「ごま合え」もいいけど、  
 さっぱりポン酢もウマ。



下ばかり見て歩き、  
 腰が痛くなりふと見上げると  
 新緑が光っている

萌え・萌え！



ゼンマイにも毛深い奴がいる。

コゴミ採りには、手遅れだったが、  
 ゼンマイがちょうど採り時期  
 ※やっぱり煮物かな

でも、後処理が面倒だな～。





山には、小さい花が多く  
上にも下にも咲いている  
(写真だとわからないよね)



美味しい山菜を採って  
美しい山花を撮って

自生のワサビ花(根が小さい) 今回は我慢して、  
2週間後大きくなったら茎と葉を採取しよう  
※お湯をかけ、薄めたソバつゆに漬けて  
食べるとツンツンとワサビが、、、ウ～マ。

これは「ミズフキ」(うわばみ草)  
※油炒めがシャキシャキして美味しい)



夜は日本酒の「お摘み」満載万歳！  
でも翌日は足腰が筋肉痛で、ウッ ウッ！

山菜は根こそぎ採らないのがマナーですよ～。

