一気に秋の気配を感じる季節になりましたが、まだ紅葉狩りには早い そんなときは夏の山菜採りに、、、、



5月頃、登山の足慣らしに 近場の800m級の山を歩いたおり、

山沢付近に見覚えのある葉っぱを 見つけた。

そこで、8月上旬に確かめるために もう一度行って見た。







ボウボウに生えている藪の中に頭を突っ込み、

暗い足元を探すと、

ウフフ、、! 確かに生えている。

## あった!!

この感覚が山菜採りの妙味



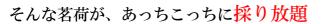
小さい頭を出した「みょうが」が、 ポツリ、ポツリと足元に





ソーメンの薬味に、冷やっこの薬味に、

「みょうが」は万能薬味 みょうが好きの方も多いと思います。



と言いたいけれど、 実はあんまり多く生えていない

8月の猛暑のなか、草むらの中に顔を突っ込みウロウロ!

掘られたばかりのイノシシ穴のそばを、 熊よけのすずを鳴らしながら ブーブー!

2時間でやっと40個の収穫







このままでは引き下がれない。 男がすたる。

9月に入り、急に涼しくなった休日 リベンジ! リベンジ! 再挑戦



ずっと中腰のため膝がガクガク 暑さで全身汗まみれ疲労困憊

## 本日の収穫



しかし山菜の旬は短い、

つぼみから花びらが出ていた

かじってみたら辛いので、 まあ食べれそう。 手ぶらでも帰りたくないし、 一応ウロウロと探すと、

花が白いので見つけやすい

1時間ほどで、 持参の袋がいっぱいになった。

山菜は生えているか、いないかもあるが、 見つけるか、見つけないかが収穫を左右する

前回は見つけれなかったようだ。





初めて見たが、 ひとつの茗荷が次々と 何回も花を咲かすようだ

花が咲くたびに 外側のガクが広がり つぼみが開いた感じになる

花もしっかり茗荷の味がする



きざんで食べて見ると、味は変わらないが固い ネットで調べると、他にも食べ方があるという。

甘みそ漬けと甘酢漬け(寿司ガリの感じ) 特に甘みそ漬けは絶品です。

日付を手帳にメモし、来年はしっかり採るぞ!!