



地域おこし協力隊が見つけた！ しらたかの鉄人！達人！



①浴用タオルを顔に巻いての紅花摘み。通気性も良く、虫除けになるとのこと ②紅花香黄染め『天使の羽ストール』と美由樹さん家族 ③紅花の実験。右から井戸水、椿の上澄み、椿の上澄みと烏梅(うばい) ④美由樹さんの畑で収穫された紅花 ⑤美由樹さんが手がけた製品の数々

べにばなこうきぞめ 「紅花香黄染め」

石井美由樹さん(荒砥・40歳)

「紅花の可能性を人のために」

皆さんは紅花の新たな可能性を探し続けている方をご存知ですか。「幼少期、家に伝わる江戸時代の文書を祖父から見せてもらうことが好きで、当時の紅花摘みの様子などを想像するとワクワクした」と楽しそうに語る美由樹さんもその一人です。

美由樹さんは、紅花摘みと紅餅加工をしている最中、さくれの手が癒える瞬間があったことをきっかけにメデイカルアロマの知識を用いて課題を解決し、スキンケア効力の高い紅花とハーブの染色液を開発。『紅花香黄染め』として特許登録し、山形大学や試

験場の先生、そして生産者の方から話を伺う中で、紅花の成分に魅せられたそうです。美由樹さんが香黄染めを用いて真っ先に作ったのが、アトピーを患う息子への浴用タオル。「タオル一枚で泣き声が響いていたお風呂の時間が笑顔の時間変わった」とうれしそうに話してくれました。

「悩んでいる人の助けになって、多くの人に紅花の恵みを届けられるように良い製品を作り届けたい」と話す美由樹さん。「人類のキレイは紅花を守る」と、新たな可能性と未来に向けて前を向いていました。

僕も今年の夏に紅餅作りに挑戦したのですが、そのとき実際に手がスベスベになったのを覚えています。美由樹さん自身が経験した悩みや痛みを、「誰かを助けよう、笑顔にしよう」という思いに変えて仕事にしている姿がそこにはありました。



地域おこし協力隊
小野寺太樹さん

白鷹には季節ごとに旬の食材を使った御馳走(ごつつおう)が驚くほどたくさんあります。そこで町では、その豊かさを伝え、おいしさを共有するために、料理レシピ「ごつつおうしらたか」を作成し、町ホームページに掲載してきました。伝統料理のほか、白鷹の食材を使った新しい料理も紹介しています。

そしてこのたび、作り方などを見ながら調理できるカード式のレシピ集ができました。レシピ集は無料配布しますので、ご希望の方は下記の場所でお受け取りください。

- 設置場所 各地区コミュニティセンター、白鷹町役場 商工観光課、白鷹町観光協会
 - 配布開始 11月13日(月)～ ※なくなり次第終了。
- 【問い合わせ】商工観光課交流推進係 ☎85-6126

しらたか料理レシピ 「ごつつおうしらたか」 できました。



イラストは
観光交流大使の
青木実さんが
デザイン！