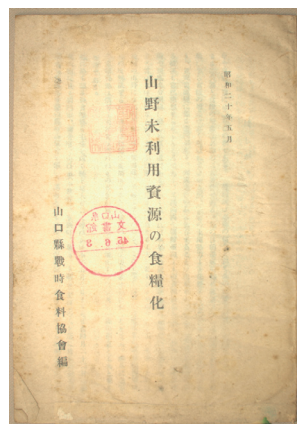


山野草の活用

ワラビ製品の成分を表示すれば次の如くである。(一〇〇分中)

	水分	蛋白質	脂肪	可溶性無機物	繊維	含水炭素	灰分	百瓦中 カロリー
新ワラビ湯煮品	九五	一二	〇・二	三・〇	〇・四	二・三	〇・三	六
開葉ワラビ(先)湯煮	九二	一九	〇・三	四・八	〇・六	四・〇	〇・四	七
鹽漬ワラビ鹽出後	九四	一・五	〇・一	三・六	〇・七	二・五	〇・二	八
干ワラビ(湯煮)岩手	一五・五	二・六	三・五	四・八	九・一	三・二	五・六	二二
同 秋田	九・五	二・九	二・二	五・五	九・五	四・八	四・五	二六
同 青森	一三・八	三・六	二・四	四・二	二・四	四・〇	五・七	二九
同 福島	一二・一	二・八	一・六	五・四	六・八	三・七	五・〇	二六



* 行政資料 40各団31
「山野未利用資源の食糧化」

解説

戦争が長期化する中、軍需品の生産が優先される一方で食料をはじめとする生活必需品の生産はとどこおり、十分な量の配給が行われませんでした。写真は、戦争最末期の1945(昭和20)年5月に山口県戦時食料協会が発行した冊子で、食料不足を補うために、食用可能な山野草の活用を呼びかけています。

「山野草を巧く利用し食糧化すれば、全国で米1千万石相当の増産と同様の効果がある」とし、利用可能な山野草として、フキ、ワラビ、ゼンマイ、ヨモギ、タンポポ、ヨメナ、アザミ、ヨブスマサウ、モミジガサ(シドケ)、タビラコ(ホトケノザ)、ノゲシ、ギシギシ、スイバ、イタドリ、アカザ、シロザ、ヒユ、アオビユ、スベリヒユ、クワンザウ(ヤブクワンザウ、オニクワンザウ、クワンザウナ、ヤブニンニク)、ギバウシ類、ノビルなどをあげ、それぞれの栄養価や調理方法などを紹介しています。

例えば、タンポポについては「春の軟らかいものは勿論のこと、夏秋の二番芽、三番芽とも茹でて、おひたし・和え物・煮物等として風味が宜しい」としています。

* 県立山口図書館所蔵「防長林業第102号」(昭和15年9月発行)の中に「集めよ団栗(ドングリ)!!」の記事があります。小学生に、アルコールやタンニンなどを抽出する原料として、また家畜飼料としてドングリを集めるように呼びかけています。