

あおばなもの知り新聞

発行者

あおばなの育て方について

- ① まずは、たねをまきます。
- ② なえを畑うえかえる。
- ③ はつかりつめが出るかくりつめがよくなるので毎年3月ごろ、いったんづつの場所にたねをまいて、なえが去月したら畑にうつして去月する。
- ④ せかけのじたり支柱(しぢゅう)を立て、イネこえる。
- ⑤ 水やりをして、そだてていく。
- ⑥ ヤセがナク(7月ごろ)朝早く一年前5時ごろからナオはじめ、昼前にしぼんでしまうので、朝早くかきしやうかとする。

あおばなの絶滅のきこ

農業の近代化の中で手間のかかる

「草津あおばな」は、つい絶滅の危きにま
でばた。

理由・あおばなを使って作る青花紙は着物の

下絵に使われているけれどまわる人がた
だんへていっている。

ほかにもしせんりよつかいはつされた。

その中で「草津あおばな」は、わずかに残った栽培
家の勢力と愛好者の応援で昭和56

年に草津市の「市の花」に指定された。

今では、様々な栄養成分があることが判明
した。

あおばなに含まれる栄養成分か
・たんぱく質、マグネシウム、カロテノイド

あおばなを使った
食品もある！

・草津あおばなソフトクリーム



・あおばな
とらやき



あおばなを使った食品について
あおばなは、さい近色いろな
食品に使われています。
たとえば、あおばな、なまホに
あおばなまんじゅう、あお
ばなクッキー、あおばなソフト
クリームなど色いろあおばな
で食品が作られています。
あおばなには、たんぱくしつ、
マグネシウム、つ、カロテノイド
、カルシウム、カリウム、フラボ
ノイドなど、いは、いえいようが、入
っている。で食品にあおば
なをくわえて、えいようた、
ぶりの食品にしているのです。

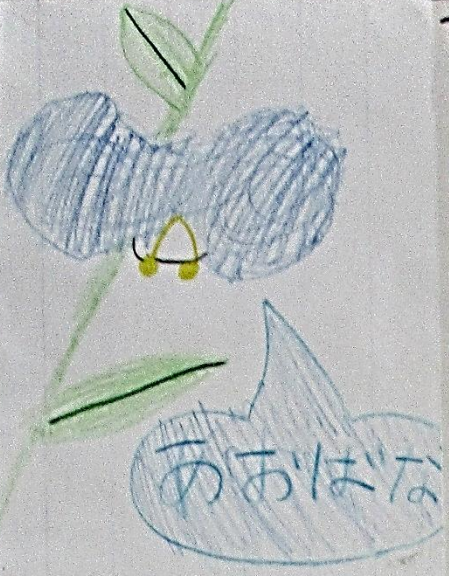


あおばな

新聞

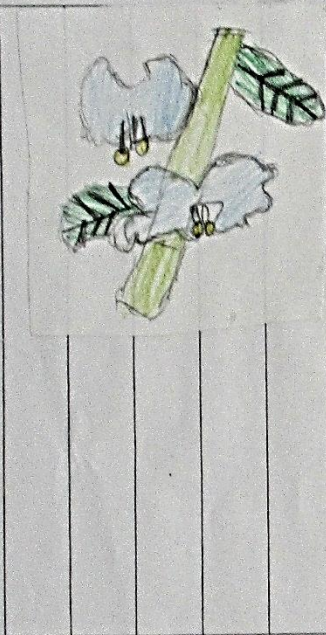
あおばながみのつくりかた

まず、花つみをり月々8月ぐら
 します。つぎに花びらのかふんが
 はいらなにようにします。そして、
 花びらをさしほこします。そして、
 紙に何回もぬります。さいご
 にがおかします。あめにぬれな
 いようにして、そして一完せして
 ます。



あおばな

昔津で大切に育てられて
 きた、あおばなですが、
 キものをきる人が、だんだん
 へって、いいせんりょうが
 閉死されて、ま盲花紙を
 使わなくてもよくなりました。
 たがけんこうによいとされる
 えいようがたくさん見つかり
 ました。



あおばなの食べ物

あおばなの食べ物には、あお
 ばなソフトクリーム、あおばな
 カレー、あおばなコーヒー、あ
 ばなドーナツ、あおばなソフト
 あおばなクッキー、あおばなア
 ゴカドマグロ、あおばな、あ
 び、あおばなのおち、いろいろ
 なあおばなの食べ物があります。
 あおばなには、エリゴウがあ
 ります。あおばなにはたんぱくし
 ュ、カルシウム、
 鉄、カリウム、マグネシウム、
 あえん、ビタミンB1、B2、B6、
 パントテ
 ソール、イノシトール、いろいろ
 あります。



あおばな新聞

草津の人々をささぐえたあおばな！

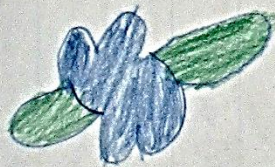
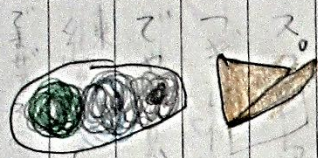
あおばなは、なら時だいからさいばいさい
 ています。えと時だいでは、ゆうせんぞ
 め」という着物のそめ方がたがると同
 時に、あおばなの色があさやかで、水に
 とけやすいということが分かり、さいばい
 が進みました。あおばなつみの様子
 が、絵にかかれています。青花紙を作
 って売ること、草津の人々のくらしを
 ささぐえました。昭和には、せんそうがあ
 り、食べ物やお金がなくなり、みんなが
 生活にこま、ていました。そのころは、草津
 の人々は青花紙を作、て売ること、生活
 していました。草津の人々は、あおばなに
 ささぐえられたのです。



あおばなの人良げもの

わたしは、あおばなの人良げもの
 についてしるがました。

さいしょにあおばなクッキーとい
 うたげものと、二色どつらやき
 やあおばなうどんやあおば
 なとうふなどがありません。せ
 ほかのたげものはどんなのがあ
 るんでしよう。



あおばなは、かみきり

あおばなには、たぐさんの商
 品があります。たとえば、
 シトロカシューと、あおばな
 クッキーとあおばなソフト
 トクリームとあおばな
 茶とあおばなどらやき
 とあおばなたまご餅と
 まよけコーヒータマごわら
 びもちとあおばなどら
 やきです。おすすめは、
 ソフトクリームでどら
 しておすすめかといつと
 つめたくておいしいから
 です。

青花新聞

発行者

青花紙の作り方

青花紙とは、青花紙をぬって
かわかした物です。

どのように作られているか
というと、まず、青花つみかふ
んが入らないようにします。
次にしぼります。手で何十
回もぬります。それでかんせい
です。



あおばなの昔の草津の人をさそえた

あおばなのさいばいは、今から千二百年前
です。たぐんさいばいされるようになった
のは、二百五十年前です。

今から七十五年前あおばなが草津の
人をさそえました。七十五年前
は、せんそうで食べ物やお金が
なくなり、草津の人は生活にこま
ていました。あおばな紙を作った
ることで草津の人をさそえま
した。

なのに、今から六十年前には
あおばながぜつめつのキモチに
なりました。そのあけは、キモチ
をきる人がへた。いい絵の目ができた

あおばなの商品

あおばなにはたくさん商品が
あります。たとえば、「青花コー
ヒー」「青花100」「あおばなもちもち」「あおば
な菓膳酒」「草津あおばなソフトクリーム」
「青花摘み」「青花サンドクッキー」「青花あ
らび餅」「青花茶」「青花緑茶」「トーヘラス」
「あおばなクッキー」「青花青汁」「レトロカレ」
などがあります。他にも、「あおば
な豆腐」「あおばなうどん」「あおばなとらや
き」「あおばなワイン」「あおばな畑」「あ
おばな焼酎」
あります。食べて
みたい人は調べ
てみてください。



あおばな新聞

あおばなの育て方について

① まずはたねをまきます。② たねを畑にうえがえる。はつがりつめが出るかくりつがよくなるので毎年う月ころ、いったんべつの場合にたねをまいて、たねが育ったら畑にうつして育てる。

③ せたけがのびたら支柱(しちゅう)を立てて、よこええる。

④ 水やりをしてそだてていく。

⑤ ヤ化がやく(7月ごろ朝

早く(午前5時ごろ)から

ヤきはじめ屋前にしぼんで

しまつので朝早くがいらし

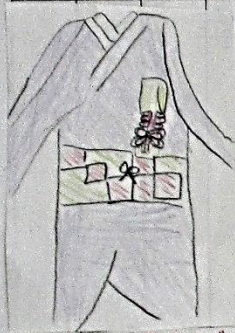
うかくする。

草津 主目花せつめつきのキ、キ

草津で大切に育てられていた主目花ですが、主目花農家の人が少なくなっている。そのわけは、キものをきる人がだんだんへって、ほかに、せんよつ(絵の具)がかはすこれ。主目花紙を使わなくなった。

主目花

キのもの



あおばな商品

あおばな商品にはたこさんの商品があります。

たとえば、コーヒー、ソフトク

リーム、お茶、カレー、ワッ

わらびもち、あおばな月

餅、おすすめは

んまりま。あすすめは

あおばなソフトクリーンで

す。



あおばな新聞

青花紙の作り方

まず、サ化つみをします。9月5日(黄いろのかふんが入らないようにします)次に手でしぼります。そして、紙にしぼりだしたしるをぬります。そして、日光にちよくせつあたらないように、かわかします。ぬったりかわかしたりするのを、八十回ぐらいくりかえします。そして、たら、かんせいです。その、つくった青花紙を、えのぐにすることもできます。

草津市あおばな

草津市で大切に育ててきたあおばなは、60年ほど前に「草津市あおばな」になった。

あおばな農家さんがだんだんと少なくなって、ほかにも、いせんはつかかいばつて、まてまて紙を使わなくなったり、まのをきる人が入らなくなったり、だから「草津市あおばな」のまのをきりだした。

草津の花あおばなをまきるためにあおばな商品をあおばななであおばなをまきる。



あおばな商品

あおばな商品とは「あおばな」で作った食べ物です。どんな食べ物があるか、かします。「青花珈琲」「青花100」「青花もろみ」「青花アサゲ」「草津青花ソフトクリーム」「青花摘み」「青花緑茶」です。



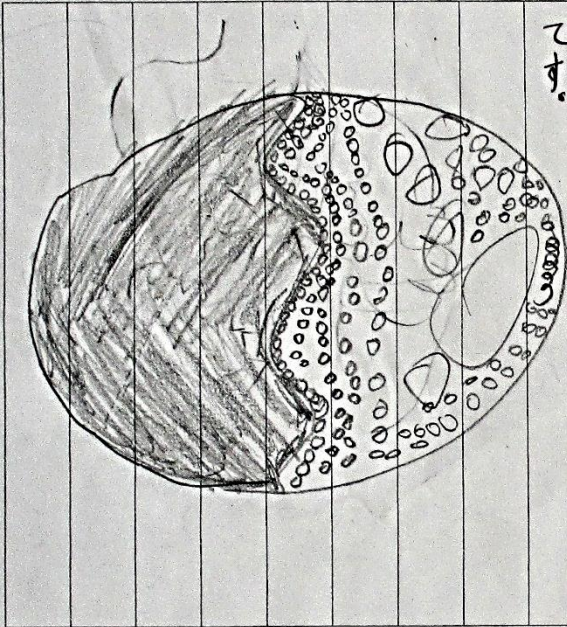
あおばな新聞

あおばなの去月の方

あおばなの去月の方をせつ明
 します。
 まず、たねをまきます。はち
 などで去月するといいますが、
 次に「なえ」を畑にうえかえます。
 ぬか出るかしろがよくないので、
 毎年3月ごろ、いったんぐつの場所
 になえをまいてなえが去月したら畑に
 うつして去月します。
 ほかにせたけがのびたらしむをせつ
 ます。さ、いごに「なえ」がさこときはり
 月ごろです。草の5時からさきはしめ
 昼前にしほんでしまえば花びらもまい
 まい手いしゅうかしくします。

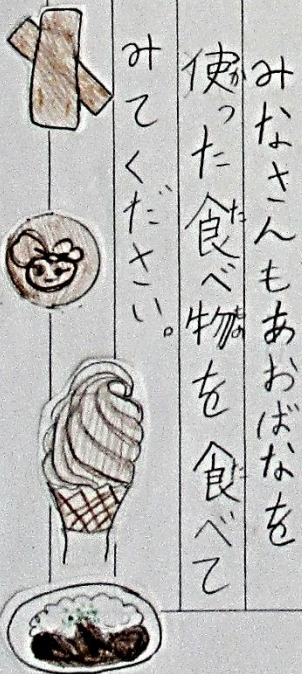
あおばなをつかった商品

あおばなしょう品はあお花を使
 た食べ物です。どんな食べ物
 があるかしょうかいます。「コーヒー」
 ソフトクリーム「カレー」「クッキー」「ドラヤ
 キ」「ワイン」「畑」「酒」「もち」「くち茶」
 です。



あおばなを使った食べ物

あおばなを使、た食べ物
 物はいろいろあります。
 あおばなソフトクリーム・あおば
 などらやき・あおばなオホ・
 あおばな緑茶草津あおば
 なクッキー・あおばなカ
 レー・青花わらびもち・
 青花つみ・青花青汁
 などのいろいろありま
 す。



みなさんもあおばなを
 使った食べ物を食べて
 みてください。