

※講師プロフィール

○ 山菜アドバイザー 西 要子(にし ようこ)氏



平成7年1月に地域の主婦仲間と山野草料理のグループ「山野草つみ草料理愛好会」を立ち上げ、祖母たちが作っていた料理の記憶を手繰りながら、月1回、地元の佐賀市富士町菖蒲地区の公民館で、身近にある山野草を活用した創作ご膳の提供を始められた。

食材は、近くの野山で朝取りし、春は、ツクシ・スマレ・タラノメ、夏は、野いちご・クコの実、秋は、月見草・キノコ類、冬は、ヤブツバキ・ユキノシタなど様々で年間数十種類に及ぶ。

平成21年4月には、その菖蒲地区に山野草料理を提供する「森の香 菖蒲ご膳」をオープンされ、佐賀県内をはじめ、近郊の福岡都市圏からも多くの来店者を迎えている。

現在は、「森の香 菖蒲ご膳」を拠点にして、四季折々の身近な山野草を活用した懐石料理を提供されており、その活動は、山村と都市との交流にも発展し、多くの人に山の食文化や山のある暮らしの良さを伝えられている。

また、平成13年度から地元の林業研究グループ「佐賀市婦人林業研究会」の会長を務め、地域の森林整備や林業振興の推進役としても活躍されている。

さらに、「菖蒲の自然と文化を活かす会」を立ち上げてその代表を務めるなど、地域女性のリーダー(JA富士女性部長[元職]、富士女性ネットワーク会長[元職]など)として様々な活動に取り組み、地域振興にも貢献されている。

長年の、熱心な山野草の活用・研究を評価され、平成23年には「森の名手・名人(森の恵み部門)」に認定、平成25年度には佐賀県の推薦を受け、山菜アドバイザー(日本特用林産振興協会)を認定され現在に至る。