



竹島

ハマギ(ボタムボウソウ)

ボタムボウソウは口の当たるとびじり生えるセリ科の多年草。関東以西くソウリビシ辺りに分布し、高さ約90cmになる。三島村では葉を天ぷらなどにして食べる。根や葉は薬効がある。

沖縄ではこの草を「長命草」と呼び、竹島では「ハマギ」と呼ぶ。住民によると竹島のハマギは現在減っているという。2010年、地域資源を守りたい地元住民と三島竹島学園は、「ハマギプロジェクト」を始めた。東京の飲食店や鹿児島の餃子店、三島村役場を協力し、ハマギの収穫と販売を通して、子供たちの郷土への理解を深め、島の特産品を育てる計画をしている。

まず学園の生徒は竹島のハマギを収穫して、離島の食材を扱う飲食店に送った。店でハマギ料理を考案してもらい、お客さんの意見を聞いた。店では香辛料を餃子、天ぷらに提供され、好評だった餃子がプロジェクトの製品と選ばれた。

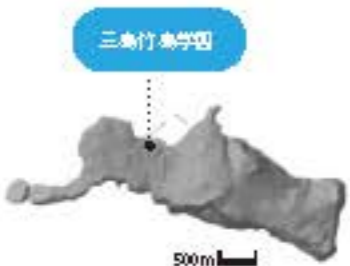
その後、学園では餃子の調理や①ゆるキャラ作り、②などが行われ、三島竹島学園は「鹿児島地域づくり表彰」を受賞した。餃子は「生徒不足で学校をなくしたくない、色んな人に魅力を伝えて学校に未来をもらいたい」という思いで作られ、鹿児島のメディアでも紹介された。③

現在も餃子の追加生産が予定されている。プロジェクトに関心をもった愛知県の学校との交流もはじまっている。

思いの起る

「竹島のために一生懸命考え、行動する姿に大きな力をももらいました。」

鹿児島市三〇代 女性



5

三島竹島学園