

CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co.,Ltd. 22/Oct/2012/vol.218



Salicornes サリコルヌ アッケシソウ シーアスパラ (イスラエル産)

サリコルヌ、パスピエール、英語でサムフェアー、シーアスパラ、日本でも厚岸草、サンゴ草等と呼ばれ、知る人ぞ知る存在の野菜…。干潟や塩田の近くの塩分の多い湿地に自生している事もあり、大変に塩辛い野菜として知られています。日本では釧路に近い厚岸湖で発見され一時期は天然記念物にも指定されていました。このサリコルヌは単に水中の塩だけではなく海水に含まれている多くのミネラル分を、一説には90種類以上の微量なミネラル分を濃縮して吸収して育っているというのです。カルシウムは牛乳の7倍、鉄分は昆布の40倍、カリウムは牡蠣の3倍、リン等も豊富に含まれています。その為に見た目よりずっしりと重く、地球上で一番重い植物とも言われています。また多くのミネラル分を含む為、単に塩辛いだけではなく、どことなく甘味のある複雑な独特の辛味が感じられます。江戸時代の貝原益軒の「大和草本」の中では、不老長寿の珍しい草と紹介され、中国の古い医学書「神農本草経」では、稀で神妙な草で神草とも記されていました。生命が誕生した海の様々な微量元素、ミネラル分や塩分は地球上の生命には欠く事の出来ない物質です。それは勿論人間にも重要な物質で、健康を維持するに有益なミネラルを豊富に貯えている野菜が、サリコルヌと言う事になりそうです。サリコルヌについては様々な食能が報告されています。医食同源、珍にして得難い食材ですが今秋よりイスラエル産のサリコルヌが入荷しました。是非生命の源のお味をお試しください。