

# CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co.,Ltd. 10/Mar/2014/vol.287



## 葉ごぼう 若ごぼう（お取り寄せ食材）

### Leaf burdock Young burdock

春を告げる野菜として「葉ごぼう」があります。主に関西方面で局地的に栽培されているため、知る人ぞ知る野菜、市場にも毎年この時期になると一定の期間のみ姿を現し、まず関東圏の一般店舗ではお目にかかる野菜もあります。若々しく大きな葉とまるで細い蘿のような瑞々しい茎がスラッと伸び、根元の小さいサイズの牛蒡の根は春の息吹さえ感じさせます。上から下まですべて食べられるのも、食材を無駄にすることの無いようとの「始末」の文化が色濃い大阪などで特にやされ、馴染まれてきたのもうなずけるところです。根は柔らかく香りもあり、茎はシャキッとした食感です、葉の部分もやわらかく風味があります。少々アツがあるのでそれを抜いてから調理を行います。長時間煮立ててもしっかりとシャキシャキとしているところも特徴です。独特の風味を持つ葉ごぼうは、部分部分で調理の仕方を変えると、面白いほどにその趣が変わってきます。最近では季節を告げるサラダや、パスタ、スープなどにも使われているそうで、料理人の手を通して和食の域を超えて、風物詩的な使い方で今の時期を彩る、とても興味深い食材であることは確かです。