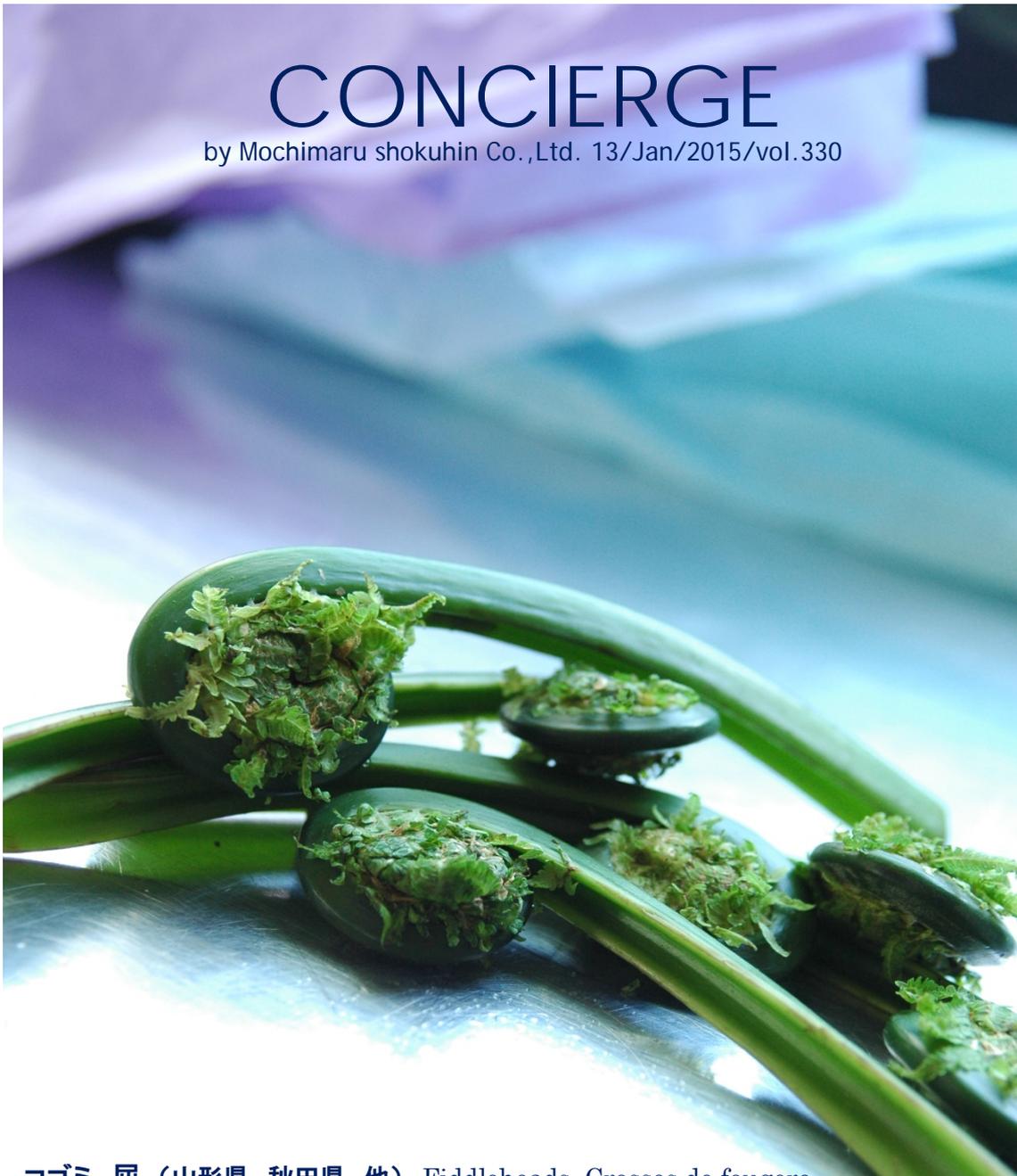


CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co.,Ltd. 13/Jan/2015/vol.330



コゴミ 屈 (山形県 秋田県 他) Fiddleheads, Croses de fougere

クサソテツは多年生のシダの一種で世界各地に自生しています。その若芽をコゴミといい古くから日本では山菜として親しまれています。コゴミ(屈)の語源は人が前かがみになっている姿だとも言われていて、これから芽吹く前の緑が勢いをつける前に一瞬体を縮ませているような姿にも見え、薄緑が萌え、春を迎えるイメージが重なります。和食では主にてんぶらやおひたし、あえ物などにされることが多いのですが、海外でも春を告げる摘み草(Wild food)としてその緑の美しさ、形の妙味、アクが無い為に様々に食べられているようです。さっと茹でてパスタやサラダに、ソースをあえて付け合せにしたりなど、日本のように栽培されたものが出回ることはないようですが、スープの浮身やバターでソテーしたりして、洋食においても春を告げる Wild food としての魅力は十分です。ほんのりとぬめりのある食感も楽しく歯ごたえもよい、優しく感じる甘みは暖かい季節を彷彿とさせる食材として、最近ではその独特の形状の面白さや見栄えの美しさなどから、フレンチやイタリアンなどにも春の野菜として本格的に使用されることが多くなりました。コゴミはくるんと丸まった先が何やら音符のようにも見え、お皿の上で春の音色を奏でているようでもあります。