

CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co.,Ltd. 16/Feb/2015/vol.335

うるい・雪うるい(サラダうるい) オオバギボウシ (山形県産)

"Urui" "Salad Urui" Hosta, Plantain lily

うるいは古くから山菜として食用にされてきました。独特の形に癖のない味わい、見た目の美しさも相まって、和食でも季節を告げる野菜として人気があるようです。今では淡いグリーンが美しい「うるい」に加え、光を遮断して育て柔らかく軟白した「雪うるい(サラダうるい)」もあり、それぞれに使い分けもできる食材です。緑の「うるい」はそのまま天麩羅にしたり、さっと湯通して付け合せやトッピングの野菜としても、ソースに凝ったりしても独特のぬめりとともに楽しい食感を味わえます。レモンイエローの「雪うるい(サラダうるい)」は、生でサクッと軽い口当たりのサラダ、その形をそのまま生かしたスティックサラダやバーニャカウダー、浅漬けやピクルスなどでも楽しめます。「雪うるい(サラダうるい)」は最初はパリッとした爽やかな食感の後に、噛んでいく毎に少々のぬめりを感じ、食感としてそれも非常に楽しいものです。フレンチやイタリアンにも中華でもお使いいただける見た目も爽やかな「うるい」、今では他の山菜と同じように促成栽培されていて、より食べやすく山菜特有のアクもありません。一瞬観葉植物のように見るだけでも絵になりますが、食べてみる事でより味わい深く、暖かい季節を待つ気持ちを加速させてくれるようです。