

# CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co.,Ltd. 23/Feb/2015/vol.336



## トッピング・マーシュ “Topping mini mache” Mache corn salad(英) Mâche(仏) (Mini-sized)

グリム童話の「ラブンツェル」をご存知ですか？実はその「ラブンツェル」という言葉は、このマーシュ・「野萵苣（ノヂシャ）」のことなのです。童話では身ごもった母親が魔女の畠のノヂシャを食べてしまい、その罰として魔女は生まれた娘をラブンツェル（ノヂシャ）と名付け、高い塔に連れて行き閉じ込めてしまいました。童話にも出てくるほどヨーロッパでは昔から親しまれている野菜です。マーシュはオミナエシ科の一年草でヨーロッパ原産の帰化植物でもあります。Lamb's lettuce や Corn salad とも言われるように、その甘く柔らかい口当たりは昔から多くの人々に愛されてきたのでしょう。もともとは道端や土手などに良く群生していたそうです。本来の大きさは 10~20 センチぐらいに育つものです。形状として丸い葉先が可憐で可愛らしい野菜です。ヨーロッパでは古くから野菜としてもハーブとしても親しまれています。特にフランス料理でもサラダや付け合せなどにおなじみの食材として有名です。それをもっと小さく、緑の可憐な花のようにご用意してみました。写真では左に位置するタイムやセージの大きさと比較するだけでその小ささがお分かりになると思います。独特の形状がそのまま小さくなつて、より優しい印象を与えてくれる小さいトッピング・マーシュは、お料理をより素敵に飾ってくれそうです。