

CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co., Ltd. 30/Mar/2015/vol.341

行者ニンニク(山形県 長野県 他) Victory onion, Alpine leek

行者ニンニクはタマネギやニンニク、ニラなどと同じユリ科ネギ属の多年草です。日本には近畿以北から北海道にかけて分布していますが、東北より南では高山でしか見られません。そのため山に住まう「行者が食べるにんにく」ということから名付けられたそうです。行者ニンニクはアイヌネギなどと呼ばれ北海道の特産山菜として有名ですが、1月ぐらいから東北や長野のハウスもの、その後露地物、一部天然ものが出回り5月中旬頃ぐらいまで産地をルーしながら供給されています。もともと行者ニンニクは幻のニンニクとも呼ばれ、山菜摘みの名人でもめっだに見つけることが出来ないといった逸話があります。収穫できるまでに3年とその生育にも時間がかかるといったこともあるのでしょう。古くから希少な活力源として注目されていたようで「孫悟空」で有名な三蔵法師が天竺への過酷な旅の間に食べたとも伝えられています。ニンニクの香りは、人の食欲をそそり独特の香りを嗅ぐことでなぜか元気になったようなそんな気持ちにもさせてくれます。同じ香りを持つ行者ニンニクは見た目の珍しさもあって、今では様々なジャンルのお料理にも工夫され使われています。