

CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co.,Ltd. 22/June/2015/vol. 352

ジュンサイ「蓴菜」 Water Shield

「純菜」「順才」など様々な漢字が当てられています。実はスイレン科の水草で食用にするのは水中にある葛芽と花の蕾の部分で「蓴菜」と書くのが正式なようです。漢字は難しくとも「ジュンサイ」は、日本ではもうすっかりその見た目の涼やかなことから夏の風物詩のようにも言われています。その中でも良く知られているのは高級会席などに椀物のたねとして艶々としてお行儀よく並んでいる姿、ツルンとそしてシャキッとした歯ごたえと喉ごしで、贅沢も感じる印象深い野菜でもあります。そんな「ジュンサイ」ですが、その歴史は結構古く別名「ぬなわ」とも呼ばれ万葉集にも記述があり、西暦 600 年代には既に食べられていたともいわれています。初夏を迎える今の時期に、秋田では「ジュンサイ」が旬を迎えます。テレビやポスターなどでも可愛い着物に、たらい舟に乗った女性が一つ一つ摘み取る姿をご覧になったことのある方も多いでしょう。生の物は良く洗ってさっと湯にくぐらせて使いますがスープや椀種にはそのまま使うことができます。水の上で摘み取られる風景も爽やかさをのぞむ今の季節にはぴったりです。中国漢方の観点からは胃腸病に効果もあるとされている「ジュンサイ」は、5月下旬から入荷して8月上旬までが出回り時期。夏に入る前の少し鬱陶しい季節において、心にも体にも良く効ききらめく清涼剤のようです。