

CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co., Ltd. 16/Nov/2015/vol.372

「博多な花 かき菜 おいしい菜」(福岡県産)

菜花と聞くと房総の寒咲菜花のように菜の花の蕾をイメージしますが、この「おいしい菜」は菜の花の葉の部分を用いて品種改良した野菜です。以前は「博多菜花・かき菜」と呼ばれ本来の菜花とされていました。菜花の農家さん皆さん口をそろえておっしゃるのは「菜花は葉が一番おいしい」という声なのですが、一般に寒咲菜花は葉よりも蕾の方にクローズアップされているせいか、私たちの葉の方に対する印象もそれほど大きくありません。しかしその美味しい葉の部分にスポットライトを当てて、緑黄色野菜の豊富な栄養とシャキシャキとした癖のない風味を味わえるのがこの「おいしい菜」なのです。寒咲菜花は本来が採油用の菜花を品種改良したもので、それには独特のほろ苦さがありますが、この「おいしい菜」はそこまで感じません。それよりも炒めると、立派な茎もシャキシャキとして決して筋張ってなくポイルをしても緑色が美しく映えます。あく抜きする必要もないので下ゆいで不要で気軽に使える健康野菜。冬の野菜なので糖度が高く、特にこれからの寒い季節に収穫されるものはほとんど甘みがのってきます。11月から翌3月ぐらいまで供給される「博多な花 かき菜 おいしい菜」は、口にするとまさに「美味しいなあ」と自然と言葉があふれてくることでしょう。