

CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co.,Ltd. 28/Nov/2016/vol.423



村上農園のオイスターリーフ Oyster leaf

オイスターリーフはそのまま口にするともまるで牡蠣を食べているような風味に包まれる珍しいリーフです。海外ではフレンチやイタリアンで、よく魚介類に併せられて使われることも多く、最近では日本でも少しずつその存在も知れてきたようです。お問い合わせもいただくことが多く、そしてそれを表すかのように国内で生産にチャレンジする農家さんも増えてきたようです。しかし、いかんせん栽培が難しいということも以前から言われていて、その供給の安定も望まれていたようですが、この度プラウト野菜で有名な「村上農園」が山梨の新工場の完成を機に、周年を目指して生産することとなりました。オイスターリーフは、日本でも北海道に生息しているハマベンケイの近種と言われています。ヨーロッパではスコットランドの海岸沿いの砂地に自生している植物です。葉の色もブルーがかった緑がほんのりとした美しさも醸し出しています。お料理のエッセンスに特徴的で個性的すぎるオイスターリーフの存在感は、数々のアレンジにおいて美食家をも唸らせてきたもの。牡蠣は日本でも人気の食材、その風味のリーフが少しずつ手に入りやすくなってきたことで、日本でもこれから多くの素晴らしいレシピが生まれることでしょう。