



CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co.,Ltd. 7/Aug/2017/vol.456

山葡萄の葉（徳島県 福島県産） Wild grape leaves

夏の訪れと、収穫の秋への季節の移ろいの中、涼やかさを演出するのに使われる山葡萄の葉、美しい葉姿とすっきりとしたグリーンが印象的なあしらいです。和食では主に青掻敷き(かいしき)として使われ、その上にお料理を載せた姿はまた一層清涼感をたたえ、品よく目に映ります。日本では実の葡萄はよく食されているにもかかわらず、葉の方はあまりなじみが無いようですが、地中海料理には塩漬けにした少し大きめの葡萄の葉が使われたり、葡萄の葉で食材を包み煮込むなど地域的には昔からお料理素材としても親しまれているようです。この山葡萄の葉は大きさもほど良く、切れ込みも美しく、ささやかな季節感も告げてくれます。和食だけではなく洋食においてもあしらいや飾りとして、見目の麗しさが一層お料理を引き立ててくれるでしょう。最近では海外だけではなく国産の美味しいワインにも注目が集まり、お食事には必ずと言ってよいほど嗜む人も増えています。特にそんな時の鮮やかな山葡萄の葉での演出は、これからの収穫の季節をも予感させ、楽しい語らいの場も盛り上げてくれることでしょう。