

CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co.,Ltd. 21/Oct/2019/vol.561

国産まこもたけ(埼玉県産) Wild rice stem

イネ科の多年草であり、根本が肥大化した部分を「まこもたけ」といって食します。緑の葉に覆われたその姿は一見堅そうでもあります。葉を剥いた後に覗く白い部分をカットして口に運ぶとなんとシャキシャキとした軽やかな柔らかさ、その歯ごたえや香りは若いタケノコに似ていることから「まこもたけ」、味には癖もなく爽やかでほんのりとした優しい甘みを感じます。中華の食材としても馴染みの「まこもたけ」ですが、じつはこの植物としての真菰、古代日本においても深い繋がりのある植物でもあります。その歴史は、同じく神聖なものとして取り扱われている「麻」よりも古く、あの有名な出雲大社のしめ縄はこの真菰で作られているのは「真菰(まこも)の神事」でも知ることができます。浄化力もあり、薬やお茶、そして食用としてもほぼ万能な真菰は、太古の人々のまさに神の様にあがめられた植物であったことが想像されます。現在、ほぼ周年で台湾からの輸入に頼っている「まこもたけ」もほんの少しの期間、国産で供給できるシーズンが今訪れております。日本では歴史や伝統を担う「真菰」の「まこもたけ」。癖がなく生でも食べますので和食においては和え物から炊き込み、洋食はサラダ、スープあるいは付け合わせなどにも、中国料理だけではなくジャンルを問わず数々のお料理にご利用いただきたいと思っております。