

CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co.,Ltd. 3/Aug/2020/vol.600

国産サリコルヌ（アッケシソウ、シーアスパラ）Salicornes Passe Pierre（福岡県産）

まるで緑色の珊瑚のように不思議なフィギュアで目を引く植物、「サリコルヌ」はヨーロッパでは塩分を感じる植物として前菜や魚料理などに添えられ、華やかなお料理の中に個性的なトッピングとして登場することが多い野菜です。元々は海辺の砂地に自生し、成長とともに塩をどんどんと堆積してゆく塩生植物で、日本では「アッケシソウ（厚岸草）」という名前で釧路に近い厚岸湖で発見され天然記念物にも指定されていました。現在でも一般にはなかなか馴染みは薄いようですが、中国の古い文献、江戸時代の書物の中でも不老長寿の珍しい草、神草といわれ紹介もされております。非常に豊富なミネラルを含み、その味わいは単に塩辛だけでなく奥の深い微妙な味わいです。そんな稀有な印象の「サリコルヌ」は数年前ご紹介させていただいて以来、年々お問合せも増えておりました。今ではイスラエル産のものを周年で輸入、ご提供させていただいております。一方、日本においても栽培する農家も徐々に増え、海外のものと同分たがわぬクオリティのものが増えつつあるのは楽しみなことです。福岡県糸島の「久保田農園」から到着した「サリコルヌ」もその一つ。数はまだそれほど多くはありませんが、メイド・イン・ジャパンの「サリコルヌ」という付加価値が、また一層食卓での話題を提供してくれることでしょう。