

CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co.,Ltd. 25/Jan/2021/vol.623



芽萱草 /メカンゾウ（茨城県産）

正月料理は、1年の始まりから勢いよく「芽が出る」「芽出度い」「めでたい」と成長や出世の縁起を担ぎ、慈姑(くわい)等の食材が使われます。このメカンゾウもその一つで、昔からお茶事の初釜の懐石料理にも新春を迎える雰囲気を一層盛り上げるように、おめでたいお膳に出されたりして、柔らかな緑色の生き生きとした芽吹き姿が八寸や椀物で楽しめます。メカンゾウは山菜としても知られている野萱草(ノカンゾウ)の新芽の部分を言います。野萱草は平地の土手や丘陵地に自生する多年草、ユリ科の植物で、この蕾が中国料理でもおなじみの「金針菜」です。メカンゾウはまるで小さな筍の様な見た目の可愛らしさから、あしらいや添え物として、最近では春の季節を伝える意味で、フレンチ懐石や創作イタリアンのコースなどでも様々に使われ彩を添えているようです。ご提供期間が短いこともあり、希少な食材としてなかなか一般へ普及するものではありませんが、ほんのり甘みを感じる清々しい小さな春をお皿の上で感じられるのは、何よりも至福のひと時ともいえるのかもしれない。