

CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co.,Ltd. 6/Mar/2023/vol.723



子持ち高菜（和歌山県産） "Komochi-Takana", Takana buds, Sichuan mustard buds

「子持ち高菜」とは、「高菜・からし菜」の脇芽、つぼみ部分です。福岡の「蕾菜(つぼみな)」や、祝蕾(しゅくらい)、四川児菜(シセンアーサイ)とほぼ同じ種類です。その姿は、まるで春の息吹を感じるような存在感に溢れています。一個単位の大きなものや小さな集まりが株になっているものもあって、個体差はあれどもそれぞれが特徴的な姿を持ち、待望の春を待ちわびたかのような佇まいです。面白いのは生でそのまま食べられること。きれいに洗い、小さな株を一つ口に頬張ると、その姿からは想像もできない様な、癖のない、硬すぎずコリコリとした歯ごたえ。後にほんの少し感じるからし菜の余韻は、苦味もほとんどなく爽やかです。春のサラダ、和え物、付け合わせとしてそのまま供するの也非常いすし、パスタやガレットの素材としても面白く、鉄板でディスプレイも兼ねながら、お客様の目の前でサツとスライスして供するなど、青々とした春を戴く前菜にも最適かと思われず。食感を大切にするのであれば火を通しすぎないようにお気を付けください。