

Newsletter

Vol.599 2025.12.15

From this week's "Concierge"

株式会社持丸食品
東京都大田区仲池上 2-27-3
TEL:03-3755-3101
FAX:03-3755-3105

※お見積りは、弊社担当者へ
直接お問い合わせください。

山菜も出揃ってきました

ひいらぎ(徳島 福島)

クリスマスや、日本では節分に飾る風習がある「ひいらぎ」。西洋では真冬にも緑が青々としているので、「神が宿る木」ともいわれています。日本では棘が付いていることから、厄除けや縁起ものとしての役割もあり、魔を祓い、場を浄めるなどの意味もちます。

タラの芽(山形)

ほのかな苦みや、しっかりととした食感が春を伝える食材として人気があり、山菜の王様ともいわれています。



うるい (新潟)

グリーンのうるいは、湯がいておひたしやソースに絡めても美味しい、葉をそのまま美しい「かいしき」に利用したりします。



行者にんにく(山形)

行者ニンニクはタマネギやニンニク、ニラなどと同じユリ科ネギ属の多年草です。昔から滋養があり、ニンニクの香りが食欲を誘うということで重宝がされていた山の恵みでもあります。

こごみ(秋田)

アクがないのでさっとゆでてサラダやお料理のトッピングにも楽しい食材です。くるくると巻いて青々とした緑が美しく映えます。



千両-あしらい- (福島逢瀬 徳島上勝) "Senryo"

Japanese sarcandra berries, *Sarcandra glabra* 「千両」は日本では冬の縁起の良い植物の定番です。東アジア原産で、秋から冬にたわわな赤い実をつけ、艶のある緑の葉とのコントラストがとても鮮やか、その上美しく凜とした姿がとても優美です。「千両」という名前は、江戸時代の大金である「千両」からきているとか。常緑樹の「千両」は冬にさみしくなった庭でもひときわ青々とした葉と赤い実をつけ、それは「一族繁栄」や「富貴」のシンボルとして捉えられ、特に江戸時代の商人など富裕層に大変好まれてきたとか。縁起ものとして、年末年始のお料理に添えたり、カトラリー、カクテルや日本酒などに添えるなども洒落た演出です。

ふきのとう (北海道)

まさに春の香りをいたたくフキノトウは、初春を思わせる代表選手。独特の香りが、春を待つ気持ちに拍車をかけます。この時期の日本料理には欠かせない素材でもあり、個性的な風味が洋食へのアレンジにも面白い食材です。



のびる (徳島)

ニンニクのような食欲をそそる香り。緑の葉の部分も使えます。根球が小さく、ミニミニサイズの新玉葱のよう! 季節を感じる付け合わせなどにも最適な食材です。

