

# CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co.,Ltd. 4/Feb/2013/vol.232

## 今が本当に美味しい伝統の東京江戸野菜 小松菜

Komatsuna Japanese mustard spinach

最近では伝統の東京江戸野菜としても取り上げられ、別な角度からも注目されている東京周辺で栽培されている小松菜。しかし意外にも原産は南ヨーロッパの地中海沿岸と言われています。日本には中国から江戸時代の初期に渡来し栽培されるようになったようです。小松菜の名前は、徳川八代目将軍吉宗が当時の南葛西郡小松村、現在の江戸川区小松川近くで鷹狩りをしていた際に献上された青菜汁を大層気に入り、その青菜に「小松菜」と命名したのが始まりとされています。現在でもこの地域では一年を通して小松菜が栽培されていますが、温かな季節には概ね1ヶ月程度で育つ小松菜もこの厳冬期の今は、概ね2ヶ月半から3ヶ月もの時間をかけてじっくりと育ちます。更に厳冬期の小松菜は、寒さで凍るのを防ぐために自ら糖分を増し、蓄え、旨味を増していきます。今頃の小松菜はじっくりと育つ為に細胞も緻密でしっかりした肉厚なメリハリのある食感がありますし、小松菜本来の香りも芳しく、味が濃く、甘味があり茹であがりも鮮やかでこの季節が小松菜の最も美味しい季節である事を表しています。現在は日本各地、海外からも様々な葉物野菜が市場に入荷してきます。しかし昔から地物野菜という言葉があるように、その地で採れた旬の美味しい食材を味わう事は、美味しいだけでなく食べる事自体が人にやさしく体に良い食物のあり方の様な気がします。この季節の小松菜を是非味わって食べて下さい。いつもの小松菜に特別な魅力を見つける事ができるかも知れません。今の季節に最も美味しい野菜の一つです。