



CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co., Ltd. 4/Mar/2013/vol.236

大和まな Yamato-mana (奈良県産)

近年、野菜も進化を遂げ、以前は季節も限定されて出荷されていたものが、いつの間にか周年の出荷が可能となったり、豊富なカラーバリエーションを携えたりと、実にその進歩には驚かされるものがあります。しかし、今目にしている野菜もそのDNAをたどると基は古い野菜へ、特に漬け菜は「古事記」にも「菘」(すずな)という名前で載っているほど日本でも歴史があります。古代遺跡を数々と残すことで有名な奈良県で育っているのがこの「大和まな」、わが国でも最も古い野菜の一つと言われています。奈良県では古くから受け継いだ種を大切に残し、歴史を有する伝統的な野菜を「大和伝統野菜」として認定し、様々に紹介しています。そこには古代日本人の息吹が感じられ、今普通に出回っている野菜よりはかなりワイルドで見かけも味わいも興味深いものがたくさんあります。「大和まな」は一見、大根の葉や芥子菜の様な切れ込みの葉でもあります。この時期はしっかりとした茎の太さや生き生きとした葉の元気さとは対照的に、調理をすると程良い柔らかさ、特に霜にあたることで増す癖の無いふくよかな風味や甘みがまた格別で、どのようなレシピにも対応できる野菜です。青味も美しく食べごたえも十分なこの「大和まな」、青菜にありがちな黄化がしにくい品種、周年の出荷が可能な野菜として進化も遂げています。新しい物も究極を極めるとまた基本に立ち返るように、伝統野菜をいただくことでまた新たな野菜の魅力を発見する旅はまだまだ終わる事はありません。