



CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co.,Ltd. 9/Dec/2013/vol.275

Crosne (クローヌ) ちよろぎ Japanese artichoke, Chinese artichoke

第一印象は面白い形、芋虫の様な形でしょうか？

…中国から16世紀頃に朝鮮半島を渡って伝えられた「ちよろぎ」はその形や伝えられた呼び名から日本では様々な当て字で表されています。「草石蚕」「丁呂木」、祭事の品書きには「長老木」「長老喜」「千代呂木」、その他「ねじ芋」「法螺芋」「甘露芋」「宝塔菜」などよばれる事もあるようです。日頃余り馴染の無い野菜のわりには多くの呼び名があります。唯一おせち料理に酢漬けにして紅く色づけられ、黒豆と供される姿が印象的な食材です。しかし19世紀の後半になりヨーロッパに伝えられた「ちよろぎ」は、逆に新しい面白い素材としてフランスを中心に少しずつ栽培され、様々なお料理に使われるようになりました。さすがにフランス料理界の発想は豊かです。ピクルスにしてシャキシャキした食感を味わったり、茹でたりソテーにして付け合わせにしたり、サラダの素材にしたりスープに浮かべたり、癖の無い淡白な味わいは印象深い形とは逆にどんなお料理にも使いやすい根菜類として利用されるようになりました。日本では年内だけ出回るお節料理の為だけの素材の様に扱われていますが、フランスでは厳冬期の一風変わった根菜としての位置を確立してきました。今でも然程には知られている野菜ではありませんが、人目を引く思わず注視してしまう面白い存在かもしれません。