

CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co., Ltd. 17/Mar/2014/vol.288



シュンラン 春蘭（福島県産）学名: *Cymbidium goeringii*

まさに春に咲く蘭なので「春蘭」。春を待つほんの寒さが残るモノクロームな日本の風景の中、小さいながらも野性味を携えて咲く緑の春蘭は、古くから春の芽吹きを先取りしたかのように密やかに可憐に咲いています。素敵な別名に「報春花」というものもあって、まさに春を告げる代表格でもあるでしょう。日本人にとっては身近な野草として長年愛されてきた蘭でもありますし、近年では蘭の愛好家の中でも観賞用として親しまれています。味に癖がないので、和食の世界では揚げ物やあえ物、そして汁物など様々なお料理に使われ、季節感のある山菜としておなじみでもあります。しかしどちらかというと蘭特有のエキゾチックで妖艶なその姿形を愛で、春の芽吹きを感ずることもお奨めで、それは和洋問わずお料理の中で品の良い凛々しさを醸し出し、また視覚的にも日本の食の面白さをも感じさせてくれることでしょう。一つ一つの花は小さくささやかではありますが、しっと見つめるだけでその強さを感じさせてくれます。アジア圏では蘭の花はおめでたい席に出されることでも知られ、この日本においても春蘭を塩漬けにして白湯を注いで桜茶のごとくおめでたい席に用いられてきました。気品あふれる蘭の風情を春の香りとともにお楽しみいただけたら幸いです。