

# CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co.,Ltd. 9/Jun/2014/vol.300



## 青実山椒 Green Japanese peppercorn Green Japanese Pepper

その独特の風味に風雅を感じ、食材の味わいをまた一層深くする香辛料としての「山椒」は日本ならではの食材です。春は瑞々しい若葉の美しさをもって「木の芽」と呼ばれ、その若芽は吸い口や煮物などの香りづけや彩りとして載せられ、それだけではなく、花、実、そして樹皮に至るまですべて香辛料として使われています。まさに日本の四季に沿って、季節が移りゆくともいつでも日本人の身近にある食材、それが山椒なのでしょう。山椒はミカン科の植物です。この木の直径数ミリほどの小さい青実山椒をよくよくアップで見ると、それは枝に生っている青柚子のようなイメージを彷彿とさせます。小さい果実がたわわに実ったようなそんな印象の実山椒、でもその小ささと反して、一粒一粒は際立ってスパイシーです。実山椒の特徴は何と言っても最初に押し寄せる香りの良さ、そしてだんだんと山椒特有のしびれるような刺激です。アクを取るなどの下ごしらえは必要ですが、最近では日本独特のものを洋風にアレンジし、フレンチやイタリアンの世界でも素材のうまみを引き立たせる調味料としての使用も増えてきました。小粒でピリッと辛い、しびれるような味わいに、この時期限定の豊かさを感じる人も多いことでしょう。