

CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co., Ltd. 30/Jun/2014/vol.303

ルバーブ 和名：ショクヨウダイオウ（北海道産）Rhubarb

シベリア南部地方原産のタデ科の多年草で、最大になると2mほどにも成長するといわれているルバーブ。その歴史はとても古く、紀元前 2700 年の記録に医療目的で使用されており、中世ヨーロッパでは薬用として使われていたとか。漢方薬として知られているダイオウ(大黄)は、その仲間だそうです。ヨーロッパで食用とされたのは 1600 年ごろだということです。日本へは明治時代に長野に避暑に訪れていた外国人宣教師により種を持ち込まれたのが発端といわれ、肉を食べることの多い彼らが体の為に繊維質の多いルバーブを栽培してほしいと地元の農家に依頼したのが始まりだそうです。しっかりとした赤い茎がスラッと伸びたルバーブ、その姿を見ると煮るとすぐ柔らかく煮溶けるなどあまり想像がつかない野菜です。酸味が強く、風味はリンゴの様ともあんずの様ともいわれていて、主にジャムやシロップ漬けなどスイーツに多く使われることが多いです。ヨーロッパのハイレベルなレストランでは、鶏肉や豚肉、鹿肉、羊肉などジビエ料理のジャンルにおいても付け合せのソースとしてよく使われており、その歴史も浸透度も垣間見られるところです。砂糖で煮たものを一口味わうと、甘酸っぱくビタミンが豊富な印象をうけます。最近では体に良いということでも、種類豊富なレシピで紹介されています。赤い色を生かしても、少し薄めてピンク色を楽しんでも面白く、パイやゼリー、パバロアやシャーベット、ケーキの飾りつけ、そして肉料理の付け合せのソース、酸味を使ったドレッシングも面白いかもしれません。冷涼な北海道より、この季節立派なルバーブが到着しています。