

# CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co.,Ltd. 14/Oct./2014/vol.318



## 零余子・むかご（茨城県）Aerial yam

秋の声をきくと、ムカゴの季節がやってきます。山芋の肉芽であるムカゴはこの季節の秋の味覚、秋の恵みといっても良いでしょう。埋めるとそこから芽が出るという種イモのような性質もあって、小さい姿かたちではありますがその中では養分の宝庫でもあります。「零余子」という語源については正式なものはない様ですが、その余りの小ささで蔓から落ちる姿は、まるで滴のように零れ落ちる姿だという印象を現したのだとも言われています。秋の山に入ると自然薯などのつるを見つけてムカゴを夢中で拾い、その夜はムカゴごはんに舌鼓を打ったという、懐かしい思い出のある方も多いことでしょう。今の時代はそんな風景はほとんどなくなりましたが、ムカゴはもともと素朴で郷愁を誘う食材でもあります。一口頬張ると、ホクッとしたその食感に秋の山の風景が目の前に広がるようです。小さいだけに調理の仕方は皮も剥かずそのまま、蒸したりフライにしたり炊き込んだりして様々にお使いいただけます。直径 1 センチ〜2 センチのかわいいその姿は和食に限らず、洋食の世界でもオードブルの食材やメインの付け合せとしても興味を引くことでしょう。中華の炒めものや蒸し物としても面白いかもしれません。食材販売期間は短いですが、秋を象徴する零余子は今の季節を味わうにふさわしい素材でもあります。