



# CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co.,Ltd. 5/Oct/2015/vol.366

## 食用菊 もって菊（山形県 他）Edible chrysanthemum

古来中国では、菊の花は長寿の象徴とされてきました。五節句の一つである重陽の節句(9月9日)にも、日本でも中国に習い平安時代から天皇の御前に菊を飾り、菊の花を浸した酒を酌み交わして長寿を願う儀式がなされていました。それもまた「秋」を祝うイベントとして民間の行事として降りてきたときに、なんとなく風流な感じをも思い起こさせたことでしょう。食用菊は基本的には黄色いものは周年供給され、その中で代表的な産地としては山形県が有名です。菊の花を食べる習慣は江戸時代ごろからとも言われていますが、山形県は花を食べるために生産されている食用菊の産地として国内1位であることもあり、そこでは伝統食として郷土の味として「菊」は不動の地位を築いているようです。茹でたお浸しにしたり寿司の飾りつけやサラダやデザートに至るまで、鮮やかな色味とその中のちよつとした甘味、ほろ苦さシャキシャキとした食感もまさに大人の味とも言えるのでしょう。黄色い菊は周年、赤紫の菊は主に秋の数か月間、山形では「もってのほか」や「もって菊」という名前と呼ばれていますが、天皇家のご紋でもある「菊」を食べるのは「もってのほか」とか「もってのほか美味しい」という意味があるそうです。そのように興味深い名前も持っている風雅な「菊」、日本特有の伝統ある「エディブルフラワー」は美しく雅に収穫の秋の食の世界を彩ります。