

CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co.,Ltd. 26/Oct/2015/vol.369

青龍菜（マレーシア） Green Dragon Leaf (Ching Long Chai)

薄い緑色の茎が滑らかにすっと伸びて、その凛とした姿がきつと青龍刀の姿に例えられたのでしょうか。日本ではほとんど生産されていない中国野菜です。しかし東南アジア、中国、台湾などで近年は人気のある野菜になりつつあります。さっと青菜炒めとして出されていたり、魚介類とともに調理されていたりしています。ニラと葱の掛け合わせとも言われている青龍菜は、その食欲をそそるニンニクのようなニラのような香りから、どんなお料理にも合いそうです。軽く炒めてシャキッとした歯ごたえを残してみたり、湯がいて爽やかな緑色と香りをお料理に添えても面白いかもしれません。油との馴染みがよく、さっと炒めただけの味は親しみやすいニラの様、しかし加熱に強く他の野菜には無いシャキシャキとした歯ごたえは軽快で印象的です。ピリッとした辛味が一番後に押し寄せるのが特徴で、そんな余韻を残す風味も興味深いものです。マレーシアよりお目見えの「青龍菜」は、今までにないタイプの青菜として紹介しても面白い食材です。食べるだけでも何か力が湧いてくるような、そして青い龍のような躍動感と元気を、食べた人に運んできてくれるかもしれません。