

# CONCIERGE

by Mochimaru Shokuhin Co.,Ltd.14/Mar/2016/vol.388



## 嫁菜・よめな（愛知県産） Aster yomena

「嫁菜」は春先の味覚として、小さい頃を懐かしむ方も多くでしょう。キク科の多年草である「嫁菜」は、野菊として昔は道端で数多く見かけられました。春に柔らかい若芽・新葉を摘んで家に持ち帰り、天ぷらや混ぜご飯やお浸しの具にしたりして、その独特の風味を楽しみます。秋には薄紫色の可愛い花をつけて風に揺れる様はまた可憐な印象です。「嫁菜」という名前は、もともと摘み草は嫁の仕事であったことからこの名があるとする説や、良い菜の意で「よめな(吉菜)」、「よめ」は姫の意で、花が小さくて可愛いさまを表したとか、「夜目＝鼠」として夜に畑を目指してやってくる鼠にこの菜を食べさせて他の農作物を守ったなど、様々な説があるのも面白いものです。キク科ということですが、その風味はどちらかというところかを感じる品の良い独特の香りと癖のない味わい、嫁菜独特の風味として今だからこそ味わえる一瞬の春の恩恵とも言えるようです。摘み草の素朴さも味わえる「嫁菜」、アレンジ次第で面白い使い方が出来そうです。