



CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co.,Ltd. 28/Mar/2016/vol.390

ハコベ ハコベラ Mouron des oiseaux (CREO ミニリーフ・埼玉県産)

ハコベというと、春の七草に数えられています。古くから日本では身近な野草であり、食用とされてきました。タンパク質やビタミンB、Cを含んでいることもあり、春に転ずる季節の変わり目には体に良いとして特に摂られてきたものなのでしょう。しかしこうしてスポットライトを当ててみると、極小さな蕾を湛えた姿は何とも可憐で美しいものです。ハコベは万葉集に「波久倍良(ハクベラ)」という名で登場しており、これがハコベの語源だとも言われています。分布は日本各地であり、その姿を見ると何とも懐かしい気持ちを思い起こす人も多いでしょう。しかしそんなハコベもフランスでは“ムロン・デ・オワゾー”(Mouron des oiseaux)といった名前があり、もちろん美食フレンチの世界では頻りに使われている食材でもあります。繊細でいてチャーミングでもあり、昔から知られていた食材として日本もフランスもハコベに関しては思い入れもある植物なのでしょう。今でもフランスにおいてはお料理をお洒落に飾っているハコベ、日本でもそんなハコベの愛らしさを是非和洋様々なジャンルのお料理にお使いいただければと思っております。(CREOのミニリーフにてご提供しております 当初は入荷少量)