

# CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co., Ltd. 4/Apr/2016/vol.391



## New Zealand spinach ニューゼaland・スピナッチ ツルナ

「ニューゼaland・スピナッチ」「ツルナ」はハマミズナ科の多年草で海岸の砂地に生息し、古くから世界各地で食用にされてきました。英語名では昔からニューゼalandに住まうマオリ族が食べていたとも言われていたことから「ニューゼaland・スピナッチ」「New Zealand spinach」と呼ばれています。日本でも北海道の一部を除くほとんどの地域で生息していた為、沖縄県では「ハマホウレンソウ」や「ハマナ」などと呼ばれ、他の地域では「ハマヂシャ(浜高苺)」とも呼ばれて食用とされてきました。肉厚の容姿ですが癖はほとんどなく、ほんの少しのシュウ酸を含むので湯がいて椀種やおひたしなど主に和食に使われるのが通例となっているようです。しかしこの「ツルナ」は加熱しても形が崩れずしっかりと食感も残ります。この少しお洒落でもあり、しっかりした姿かたちもあって、サラダや前菜にも面白く、あしらいや飾り、スープの浮身、パスタや肉料理の付け合せなどかなり様々な用途で活躍できそうな食材です。食感はしゃきしゃきた歯触りが心地良く癖のない美味しく食べやすい野菜です。可食部としては新芽の柔らかい部分を10センチほど摘んだ可愛い形で供給されてきます。海外でももちろん様々に使われており、日本においても周年でのご提供が可能な「ツルナ」は、その素晴らしい性能から洋菜としてのご認知もいただきたいところです。