

CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co.,Ltd. 18/Apr/2016/vol.393



日本の職人技・和の芸術 伝統の「板かいわれ」（愛知県産）

以前かいわれは、木箱に長さを揃えて並び整えられた、和食向けの高級つまもの野菜でした。それは見る度のため息の出るような上品な姿で、根から葉先への長さも 10センチにも満たない長さ、頭の双葉も非常に小さく整い軸は細長く絹糸のように繊細、一般的に出回っている貝割れ特有の産毛も少なく、その美しい立ち姿を見せてくれます。白木の板に一つ一つ大切に丁寧な手仕事により封入されているところは、正におもてなしの「和の心」を垣間見ているようです。ご存知のようにかいわれ大根自体は今ではもうすっかりと馴染み深い一般的な野菜ですが、この高級食材として作り続けられている「板かいわれ」は一見するだけで普段のかいわれ大根とはまるで別物であることがお分かりになるでしょう。見かけだけではなくその味わいも深いものがあり、砂耕栽培で丁寧に作り続けられてきたかいわれは、大根特有のピリツとした辛味と豊かな風味がしっかりと凝縮されています。かいわれ大根は「黄菜」とも言われて平安時代からあった食材といわれています。そんな純粋な「和の心」をも彷彿させるこの「板かいわれ」も今では生産者が愛知県のただ 1 件となってしまいました。これからも残って欲しいもの、技術、そして和食が国際語となった今、和の食材の逸品としてその美しさをも和食にとどまらず洋食の世界においても注目していただきたく、数多く出回る商品ではございませんがお見知りおきいただきたいと思っております。