

CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co., Ltd. 25/Apr/2016/vol.394



姫竹 五三竹 根曲り竹 (青森県産) Small bamboo shoot

艶やかで瑞々しく、鮮やかな緑色を湛えた姫竹の水煮は、正にこの季節ならではの食材です。竹とありますが、これはチシマザサ(千島笹)の若芽なのでともと灰汁が少なく、水煮は特に見た目の清涼感とフレッシュな風味が春から夏への息吹の象徴として、季節の移ろいも伝えてくれます。細く美しい立ち姿が、和洋のお料理をより美しく飾るでしょう。日本ではその土地土地で、親しまれてきた証として「姫竹」「五三竹」「根曲り竹」「月山竹」「笹竹」「細竹」・・・などなど、地方によって様々な名前と呼ばれているのも面白いものです。青森で「たけのこ」と言えば姫竹を指しています。新鮮なうちに産地で水煮をして皮を剥き、水に浸けて毎年ゴールデンウィーク前のこの季節から出荷をします。山形県などでは風味豊かで特に喜ばれる山菜として、飛騨では姫竹は特に馴染み深い食材であり、冠婚葬祭に欠かせない食材とも言われ、1年中食せるように茹でて瓶詰にしたりと常備したりしているそうです。5月から6月にかけて最盛期となる「姫竹」は、味のアクセントだけではなく、青々とした今の季節の自然を愛でるような演出にもお使いいただければと思っております。