

CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co.,Ltd. 5/Dec/2016/vol.424



姫慈姑「こつぶちゃん」(広島県産) Threeleaf Arrowhead "Hime-kuwai"

「慈姑(くわい)」は昔から「芽が出る」といった意味で、縁起物としておめでたい席では欠かせないものとされてきました。中国原産のオモダカ科の水溶性野菜で、日本のものはその色から「青慈姑」とも言われています。有名な日本の英文学翻訳家、評論家、小説家、そして稀代の食通ともいわれた吉田健一は「その歯触りは栗に似てもっとしゃきしゃきしていて、芳しくて僅かに苦みがあって、それでどこか栗の甘みと言えそうなものもある」「一度食べれば忘れられないもので、一時はこれさえあれば御馳走と思ったものだった」と著書『私の食物誌』にしたためてあるそうです。このように「慈姑」はハレの日ばかりではなく、食してもその印象深い味わいで和食の中でも秀逸の素材として知られてきました。この「姫慈姑」は通常の慈姑よりも小さく、球体が直径1.5~2.5センチほどの可愛いらしさ、そのまま口取りや八寸などにもほどよい大きさで、洋食のアンミューズ、アントレなどにも面白い素材となるでしょう。お正月のお節料理には必ず使われる食材の「慈姑」、こんな小さな宝石のような姿にも変わりながら、ひそかに他の出番も狙っているのかもしれない。