

CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co., Ltd. 19/Dec/2016/vol.426



京都伝統野菜「海老芋」 “Ebi-imo”

その特異な形が海老に似ているということから「海老芋」、そのほかにも昔は「京芋」や「唐芋」ともいわれていました(現在は「京芋」は宮崎の筍芋;「唐芋」はさつま芋を指す事があります)。京都の伝統野菜でもある「海老芋」の歴史は、安永年間(1772~1781)に当時の青蓮院宮により長崎から持ち帰られた芋の種を、臣下の平野権太夫に命じて栽培をさせてみたところ、良い芋が育ったのが始まりといわれています。栽培する際に土寄せを行うためにこのような形状になるといわれ、とても手間がかかる事、そしてその分味が優れていることもあり高級品として扱われています。ホクホクとしてねっとりとした食感もあり、底冷えのする寒い京都で、暖かく滋味たっぷりの出汁を含んだ「海老芋」を口に含んだ時のことを想像するだけでも、その味わいは格別で幾程のものであったのかが想像できそうです。風味豊かに品よく仕上がる「海老芋」のお料理も、きっと当時から数多く高貴な人々の御膳に上ったことでしょう。そんな歴史の一端を彷彿させるかのように、この時期はお節料理や数多くの会席の膳に必ずと言ってよいほど登場いたします。子いも、孫いもができるので、子々孫々の繁栄を祝う縁起の良い野菜ともされています。今の季節にしみじみと味わう「海老芋」には、冬の寒さから体を温め、ゆく年くる年の労りさえも溢れてくるようです。今年への感謝とともにいただきたいと思います。