



# CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co.,Ltd. 10/Jan/2017/vol.427

## 花を添える・気持ちを添える「おもてなしのエディブルフラワー」(Edible flowers in Japan)

「エディブルフラワー」が日本において広く知られるようになったきっかけの一つに、1990年(平成2年)に大阪で行われた「国際花と緑の博覧会」があったといわれています。本場のヨーロッパでは数百年前から食用花の文化があり、海外での生活と憧れをオーバーラップさせながら「エディブルフラワー」の優美さや美しさがボリュームたっぷりに紹介されていました。これを機に日本でも一般向けにスーパーなどで販売がされるようになり、鑑賞用だけではなく花の魅力が、この「花博」でぐっと近くなったと考えられます。その時から数えて約四半世紀、ハーブのブームも加わりその花なども含めると非常に多くの種類の「エディブルフラワー」が見目鮮やかにお料理を彩るようになりました。日本でも古来から、しその花、菊の花、菜の花、フキノウなどなど「花を食す」習慣はありましたが、どちらかというと旬食材、滋味というイメージもあり、より鮮やかな色合いで花自体の愛らしさや美しさをアピールできる食材としての「エディブルフラワー」の立ち位置が注目されています。その名の通りお料理に花を添える「エディブルフラワー」はフラワーアレンジメントの延長線上のように自由にお料理をデザインする素材としてまた新たな段階を迎えているような気がします。今後もその特性を生かし食べることのできる花「エディブルフラワー」は、感動や思い出とともに密やかに人の心に咲く花となっていくのだらうと感じております。(写真は冬花のピオラ、プリムラ、サラダはプレミアムマイクロリーフミックス)