

CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co.,Ltd.30/Jan/2017/vol.430



ひろこ ひろっこ（秋田県産）入荷少量・限定商品

北国の春を告げる山菜の一つ「ひろこ・ひろっこ」。昔は雪解け後の山菜として自生しているアサツキやノビルの新芽を収穫し、それを「ひろっこ」と言っていたようですが、東北地方では昔から人々に親しまれていた食材というのは確かなようです。現在販売されている秋田名産の「ひろっこ」は雪の中から掘り出される黄色い色のアサツキの若芽をいいます。見た目も小さく、とてもシンプルな野菜ではありますが、雪の下にする準備をし、その後雪深い中を掘り収穫する「ひろっこ栽培」は手間もかかり、とても大変な作業となります。丁寧に皮をむきパック詰めにして販売するまでにも多くの人の手がかかっています。そこまでして食べたい早春の味覚は、香りも強く生のままでは少し辛いものの、調理をすると非常に味わい深く、甘みも豊富で特異な印象を残します。昔から滋養があるといわれ、地元では塩漬けにしたり天麩羅にしたりそのまま味噌につけてなど、シンプルなレシピが多いようですが、エシャロットの様に火を通すと香りも立ち、使い方によっては洋食においてもかなり面白い食材となるでしょう。小さいけれども存在感のある食材、雪の中で滋味深く栄養たっぷりに育つ「ひろっこ」は、雪国の人々の美味な健康の源であったに違いありません。