



# CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co.,Ltd. 27/Mar/2017/vol.438

## 鮎たで（東京都産）“Ayutade” Smartweed ,Renouée d'eau

日本独自の食文化は、四季折々の滋養であったりその季節ならではの体の保護であったりすることも多く、そしてその季節ならではの絶妙な味わいといった点でも興味深いものを未だに残しています。鮎にあしらわれる「たで」で作られる「たで酢」もその一つと言ってもいいでしょう。もともと「蓼(たで)」はそのまま口に含むと刺すようなピリッとした辛味と鼻に抜けるわさびのような芳香を持っています。しかしそれを細かくし塩や酢で付け込む「たで酢」にすることによって、マイルドな程よい辛みを含む調味料と化し、それが香魚といわれる鮎に添えられ、浸され食されることでより至福の味わいを引き出します。鮎たでの栽培農家は今では少なくなりつつありますが、でも古き良きものはその使い方や味わいの印象を残すことで後世にも伝えられ愛されていきます。日本のハーブとして奈良時代にはすでに栽培されていたとされる「鮎たで」はその特質を理解するともっとさまざまなお料理に使われても良いのでしょうか。日本独自のハーブといわれる「蓼」はその応用力と可能性にはまだ奥深いものがたくさん潜んでいるかもしれません。