

CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co.,Ltd.17 Apr/2017/vol.441



アマドコロ（山形県産） Solomon's Seal

アマドコロは、ユリ科アマドコロ属の多年草で春先に出てくる若芽と地中に伸びている根茎を食す春の山菜です。「アマドコロ」の名前の由来もその茎の部分に感じる、柔らかな甘みのことの様です。和名としては、甘野老と呼ばれています。一般にはあまり馴染みが薄いようですが、東北地方では昔から食べられており、若芽はウレイに似たような食感、ほんのりとしたほろ苦さがあり、茎の部分はアスパラのような風味と甘みも感じられ、美味しい山菜として知られてきました。収穫期は4月上旬からの約1か月と市場に出回る期間がとても短くもありますが、希少な山菜のため高級食材として流通されていることもあって、この時期だけのお楽しみといっても過言ではないでしょう。外皮を剥くと中から鮮やかな緑色の穂先と茎が表れ、それを食します。揚げる以外は、多少の灰汁があるのでさっとゆでてから調理をします。青々としたゆであがりの姿も美しく艶やかな姿に、春本番の香りも漂ってきそうです。