

CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co.,Ltd.28/Aug/2017/vol.458



ミズのむかご（ミズの実）

山菜のミズ・赤ミズは、湿気が多い場所に生息する植物で、正式には「ウワバミソウ」といわれています。日本全国に広く分布しており春先には瑞々しい茎の部分を山菜として食します。あく抜きが必要もなく、シャキシャキとした心地よいその食感に人気があるのもうなずけます。そんなミズに、夏から秋に暦がかわるほんの少しの時期、楽しい瞬間が訪れます。それは「ミズのむかご」。青々とした茎に、茶褐色の小さなむかごが現れます。火を通すとそのむかごは、不思議なことに緑色に変化をし、さながら若草色の紐に、丸い翡翠のビーズが通されたような風合いになります。むかごは茎同様癖も無く、山芋のようなサクツとした食感もあり、初秋を感じる味覚として非常に楽しみにしている人も多いといえます。このむかごの食べ方としてはさっと湯がいて醤油で、もしくは出汁醤油などで一夜漬けなどにして、ご飯やお酒とともに楽しむのが一般的だそうです。薄い塩水で湯がいて、サラダや肉料理の付け合せにしても面白いかもしれません。癖のない優しい、そしてその特徴のある見た目と食感も手伝って、短い期間のささやかな喜びを山の恵みで過ごすのも、また風流なひとときとなることでしょう。