

CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co.,Ltd. 28/May/2018/vol.494



オイスターリーフの花（シー・ブルーベルズ） Oyster leaf flower（広島県産）

一口戴くと、まるでサプライズのように牡蠣の風味が口に広がるオイスターリーフ。ヨーロッパでは昔から知られていましたが、日本でもやっと最近になって様々なお料理に取り入れられるようになってまいりました。ただその味わいには個性がありますので、一般で使われるというよりはプロフェッショナルの間で使われ、お料理の妙味として驚きと感動をトッピングしているようです。普段はリーフのみでお馴染みのオイスターリーフですが実はその花も実に可憐で、ベルフラワーのような可愛らしい佇まいとそよ風を連想させるような淡いブルーのコントラストが非常に美しい素材です。花弁の部分だけですとあまりオイスターの風味はしませんが、茎や葉、ガクが入りますとオイスターの風味もより一層濃淡が調整できるようです。季節のあしらいとしても、あるいは、お料理を効果的に表現する味のエッセンスとしても小さいながらも抜群の存在感です。ハーブの花の季節は非常に限定されてしまいますが、このように美的感覚をくすぐるようなオイスターリーフの花も、選択肢に是非入れていただきたいと思っております。