

CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co.,Ltd. 3/Feb/2020/vol.575

山ウド（栃木県産） Udo

カットすると、ふんわりと品の良い香りがする「ウド」。今の季節のウドは「春ウド」と言って、大体 3 月をピークに旬の季節を迎えます。ウコギ科タラノギ属の多年草で、同じく山菜が数多く出回る季節に、それらとは一線を画すような見かけも違い武骨なぐらいの印象で登場いたしますが、先の芽を見ると瑞々しく、軸はしっかりと産毛に覆われているように、春の芽吹き力強さまでも感じる野菜です。ウドには赤ウドと白ウドの 2 種類がありますが、こちらはウド独特のサクサクとした食感と品の良い香りが自慢の「白ウド」です。塩水か酢水にさらしてアクを抜き、そのままカットしてサラダで戴いたり、ソースを絡めて食味を楽しんだり、軽くソテーして添え物やアミューズなどの一品としても個性的で、そしてその特性を利用して様々な食材との融合をさせても面白い素材だと思います。これから移り行く春への清々しささえも感じさせてくれる、シャキシャキとした独特の歯ごたえの「ウド」。口にするとふっと立ち上る芳香と柔らかな苦みに、気持ちは春へとシフトしてまいります。