

CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co., Ltd. 9/Mar/2020/vol.580



こしあぶら（秋田県 山形県）

山菜の王様といえば「タラの芽」や「フキノトウ」、「こしあぶら」は山菜の女王様ともいわれているそうで、タラの芽やウドと同じウコギ科の一種で、非常に香りが良いことで知られている食材です。栽培が普及しているわけではなく、なかなか目にすることが少ない山菜でもあります。採れて新鮮で香りが逃げないうちに、早く食べるというのが醍醐味だそうで、知名度が少ないのも「こしあぶら」の希少なそして少し神秘的な印象にも追い打ちをかけているのかもしれません。名前の所以には様々あるのですが、この木からは塗料として使用される樹脂が採れていたからだとかという説があります。それを表すかのように「こしあぶら」は開いた葉が、まるで油を塗ったように艶やかで、見ても食べても美しいというのも人気の一つなのかもしれません。付け根の袴を外して、和食では天ぷらにする以外は灰汁抜きをしてから調理いたしますが、洋風にもその香りを生かしてさっとバターソテーして季節を感じる一品として添えてみて面白いかもしれません。初春から暖かな風が吹き始め緑が映える4月下旬頃までがご供給期間となります。