

CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co.,Ltd. 16/Mar/2020/vol.581



うぐいす菜（愛知県産）

うぐいす...というように、この菜はウグイスの鳴き始める「早春」の頃が最も旬といわれています。京都の伝統野菜としても知られているようで、話によりますと江戸時代に京都市中京区の農家の手により、王寺蕪の早生種作出のために選抜された中から生まれてきたともいわれています。漬菜として様々な菜がある中で、今でいうミニ野菜の様な扱いだと拝察しております。当時は公家や将校など名のある偉い方々の専用食材として使われていたという歴史を見ても、その存在はまた稀有なものでもあったことでしょう。現在でも高級料亭などで椀だねとして主に使われているようです。白い根の部分の洗い、そのまま茹でると鮮やかな緑色と白い根のコントラストが美しい景色を作ります。味は癖もなくほんのりとした蕪の香りが柔らかに漂い、心地よい空気を作り出します。まさに春を呼ぶ野菜といえるでしょう。