

# CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co.,Ltd. 18/May/2020/vol.589



## はすいも葉（徳島県）

涼を感じる青掻敷（かいし）き葉としても有名な「はすいも葉」。ハート形をより細長くしたような葉形と柔らかな緑色が、夏の木陰の様な清涼感を演出します。日本料理では美しく細工が施されたお料理がはすいも葉の上によそわれて登場したり、葉が水分をはじくので、水分を含む煮魚などのお料理の敷き葉として季節感を漂わせています。葉自体はしっかりとて、デザインもふんわりとした曲線で広がりがありますので載せるお料理も様々楽しめます。ガラス2枚で挟んでお洒落なプレートとして使用したり、他にもスープボウルの下に敷いたり、グラスやぐい呑みの下に施すなど和洋問わず緑鮮やかな演出にも一役買ってくれそうです。これからの季節は青々とした葉が、強い日差しを遮りひと時の涼しさを提供してくれるシーズンです。「和」のイメージとして捉えがちな青掻敷（かいし）き葉ではありますが、使い方によってはどのジャンルのお料理にでも、季節感を分かり易く告げる小道具の一つとしてもお使いいただきたいと思います。