

CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co.,Ltd. 8/June/2020/vol.592

ほお葉（徳島県産） Japanese Bigleaf Magnolia

ほお葉（朴葉）とは朴の木の葉で、モクレン科の植物です。独特の香り、そして葉形は大きくて食べ物を包むのに都合がよく、その上殺菌作用もあることから昔から様々な地域でよく使われてきました。ほお葉の「ほお」は「包」の意味でもあり、王塚古墳（6世紀ごろ）の発掘時には、玄室の杯に朴の木の葉が敷かれていたのが見つかったとか。太古の昔から食卓に上っていた植物であることは確かなようで、焼き、炊き、蒸し、皿、コースター、ランチョンマットと自在に使われてきたのは、いつも身近にあって親しまれてきた植物だからこそなのでしょう。包んでいると葉の香りも食べ物に自然と移り、香りも程よいエッセンスとなって食欲をそそります。ほお葉餅や、ほお葉寿司、葉が乾いた後でも比較的火に強いということで、朴葉味噌や季節ごとに地場の魚貝などをあしらった朴葉焼きにも郷土色豊かに使われています。今回ご紹介するのは乾燥していない緑の葉、千年以上前から日本人の近くにあった有用な葉である「ほお葉」、深緑美しい季節に爽やかな装いでお料理を引き立ててくれる素材です。（サイズは25～45cmまで色々ご指定いただけます）