

CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co.,Ltd. 29/Mar/2021/vol.632

久保田農園の「レッド・ダンデリオン」 赤軸タンポポ（福岡県） Dandelion (Red stem)

春の訪れとともに、日本各地で温かな黄色い花を咲かせるタンポポですが、現在日本ではあまりサラダなどで食べる習慣がない為に、食材というよりも植物・雑草という認識が多い様です。中国では古来から生薬として重宝され、日本でも古い文献では漢方薬のように、あるいは春の柔らかな葉を用いて摘み草サラダのようにして使われてきた歴史もあるそうです。一方フランス等、ヨーロッパでは現在でもサラダ食材としての使用が圧倒的に多く、身近なところには生えているものを摘んで、様々なソースに和えてパンにはさんだりサラダで供したりと、いたって庶民的なハーブ野菜。日本においては高級なフレンチに季節を感じる食材、あるいはしゃれた飾り葉としてのご使用としてなど、限定されたシーンでのみ登場するせいか食材としての馴染みは今一つというところ。今回、福岡の久保田農園から届いた赤軸のタンポポは、日本のサラダの中にも気軽に取り入れ易い柔らかで癖のないタンポポ葉です。そして青々とした葉に赤い軸という、普通のものとは一線を画したスタイリッシュで美しい面持ちであるために印象的でもあります。他のリーフ類とミックスして、あるいは単独でサラダでも良いですし、バーガーやサンドイッチに挟んでお洒落な青味としても面白いでしょう。洋食だけではなく季節を感じる和食食材としても気軽に取り入れられ、タンポポのイメージもより変わってくるに違いありません。