

CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co.,Ltd. 5/Apr/2021/vol.633



カタクリ “Katakuri” Dogtooth violet

春先の山道を歩くと山の斜面が薄紫色に染まっている美しい光景を目にし、しばし立ち止まり見とれることがあります。清楚で可憐な趣の花が咲くカタクリは、春の山菜の季節の終盤を告げる植物でもあります。今の「片栗粉」は「馬鈴薯澱粉」が殆どですが、もともと古くはこのユリ科のカタクリの鱗茎から作られたものをいい、この澱粉は最良の澱粉として珍重されていたそうです。ただその量は大量に取れる程ではなく「片栗粉」というその名残が今でも残っているのも何やら面白いものです。カタクリは春の訪れを告げる山菜として、和食でもその愛らしい花もあしらいとして使われています。天麩羅、お浸しやあえ物など、もともと優しい甘みと癖のない味わい、そして見た目の柔らかい風合いなどがまさに今の季節を表しているかの様です。昔は日本のどこでも見られたとも言われているカタクリは、今や希少な植物とも言われています。和食だけではなく洋風のスープの浮身にしても飾りにしても、優しい春の印象を残すことでしょう。