

CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co.,Ltd. 12/Apr/2021/vol.634



大根の花 Edible flower (Japanese radish) 福岡県久保田農園

すっかり暖かくなった春の野辺に、楚々と咲く大根の花。その可憐な佇まいに、一瞬見とれてしまうことがあります。野菜としての大根は知ってはいても、現代においては大根の花は知らない人も多いことでしょう。逆にハーブの花などが一般に知られている今では、昔から畑で見られていたような花は新鮮に映るのかもしれませんが。しかしよく見るとなんとも生命力に溢れ、力強さも感じられます。色も白、薄い紫、濃い紫と3色あり、優しい色味は幾分涼し気な表情を醸し出している様にも見えます。花を1つまみ口に運ぶと、青い香りが柔らかに広がり、噛んでゆくと大根独特の辛味と多少のほろ苦さを感じます。一般ではお浸しにしたり、和え物にしたりして使われることが多い様ですが、いかんせん大根の花は一般には食材として出回ることもまれで、本当に今だけの出会いの様な花ともいえるでしょう。蕾と花を少し大胆に使ってお料理の飾りやサラダのトッピング、または散らして鮮やかな花畑の風景をお料理に再現しても素敵かもしれません。日本の大根は海外ではなかなかお目にかかれぬ風味を持ち合わせています。そんな「大根の花」は、まさに日本のガストロノミーとしての位置づけといっても過言ではない食材だと思います。