

CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co., Ltd. 19/Apr/2021/vol.635



久保田農園のオイスターリーフ Oyster leaf (福岡県糸島産)

オイスターリーフは個性的な食材でありながら、その栽培方法は難しいことが言われてまいりました。国内では着手してみてもなかなか良い状態に行きつかず、長続きしないことがあり、生産体制が安定しづらい食材でした。海外ではフレンチやイタリアンで、魚介類に添えて使われることが多く、その名のとおり薬物ではありながらも口に入れると「牡蠣」の様な芳香が広がることから美食家の間では個性的な食材として認知されております。その使い方もシェフの腕の見せ所のように、バリエーション豊かに組み合わせの妙が大いに発揮されるようです。オイスターリーフは、日本でも北海道に生息しているハマベンケイの近種と言われています。ヨーロッパではスコットランドの海岸沿いの砂地に自生している植物です。九州では海に近く温暖で美味しい野菜の生産地と年々評価が高い福岡県糸島の「久保田農園」が生産を開始しております。期間は7月中下旬ぐらいまでとなりますが国産の状態の良いリーフです。サイズも2種類と、シーンにより様々にお使い分けいただけることと存じます。