

CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co.,Ltd. 23/May/2022/vol.686

オオタニワタリ(沖縄県) 山蘇(シャンスー)(台湾)

葉先がくるんと丸まり、緑色が鮮やかな「オオタニワタリ」。本州では専ら人気の観葉植物としてしか知られていないようですが、沖縄ではフィラムシルー、フチビイなど地域により様々な呼び名があり、島の山菜としてその昔から神事にも使われ、勿論食材としても親しまれてきました。名の由来は、まるで谷を渡るように群生するからともいわれています。主に台湾や沖縄などの南国で食用とされ、葉先がカールしている新芽が使われています。灰汁は比較的少ないといわれていますが、下処理も簡単で熱湯に塩を入れ数分ほど茹で、柔らかくなったら冷水にさらします。癖もないのでそのまま和え物やサラダに添えて、炒めものやおひたし・天ぷらなど様々にご利用いただけます。柔らかな甘みや風味も感じられ、独特のコリコリとした食感も楽しめます。カールをした先端を縦にカットしてその断面を楽しむこともでき、鮮やかな色味、あしらいの様にもお使いいただけます。青々とした風情が深緑の季節ともマッチしている「オオタニワタリ」、ちょうど本州の山菜類も終わりを迎えるこれからの季節は、南国から届いた「夏の山菜」としてお使いいただくのも面白いかと思われま