

CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co., Ltd. 19/June/2023/vol.737



千葉県・芝山「さんぶファーム」の「レッド・オゼイユ」 Red Oseille, Oseille Rouge, Red veined sorrel
ライトグリーンに赤い葉脈が美しい「レッドオゼイユ」は、今やマイクロリーフ、ミニリーフの中では1番人気と言っても良いほどの素材です。小さくても印象的で、ほかに無い面白いデザインはお料理のアイキャッチとしても欠かせない存在です。それら小さなサイズよりは少し大きめの、より存在感のある「レッドオゼイユ」が到着いたしました。前回ご紹介した、ゴールド・スイスチャードの生産者「千葉県・さんぶファーム」のレッド・オゼイユです。葉サイズ大きさ 8センチぐらいのベビーリーフサイズから、20センチほどの大きなサイズのものまで大きさのご指定が可能です。オゼイユは日本ではスイバ(酸葉)とも言って酸味が持ち味で、ハーブの様なご利用が可能なリーフです。海外では「レモンの様な…」といった形容で、爽やかな酸味を添加するリーフとして、魚貝類やサラダのトッピングに良く添えられています。大きなサイズの葉になりますと、酸っぱさと爽やかなほろ苦さも加わり、スモークや熟成した食材とのコラボレーションも面白いと思います。一度に沢山食する野菜ではありませんが、ご利用時のサイズが選べることでほんの一片を添えるだけでも、ブラックや渋めの焼き色の重厚なプレートにも一層映え、より鮮やかな装いへと誘ってくれることでしょう。