

CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co.,Ltd. 23/Oct/2023/vol.754



山東菜（茨城県産 埼玉県産 他）"Santo-na", "Santo-sai"

中国の山東省から入ってきた「山東菜」は葉が中心部しか結球しない半結球性の白菜で、明治8年ごろに導入され東京や埼玉の葉物農家で盛んに栽培され始めました。成長も早い上に葉はやわらかくて煮物、漬物に適していることで、日本では専ら漬菜としてもはやされました。一方中国では炒め物や、餃子に入れたり、スープに入れたりと様々に使われており、当初は日本でも大型の山東菜が栽培されていました。日本の生産地周辺ではお正月のご馳走として当時から「山東菜のお雑煮」や、「山東菜の漬物」は欠かせない一品。現在では「山東菜」は少しスタイリッシュに、葉柄は白色、葉身は淡黄緑色でやわらかい品種となり、癖がなく、扱いやすく、どんなアレンジも可能です。今や生産者も生産量も少なくなりつつある「山東菜」、しかしシャキシャキとしたサラダや、煮物、炒め物、和え物、特にこれからの季節は、クリーム煮や煮込み、スープなどなど温かいメニューにも手軽に加えることができます。