

# CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co.,Ltd. 25/Mar/2024/vol.774

## ダンデリオン タンポポの葉（千葉県 茨城県 福岡県） Dandelion, Pissenlit

ヨーロッパなどでは、春の摘み草として親しまれているダンデリオンは、季節を感じる野菜としてとても身近なものだといわれています。フランスでも早春に野原に生えてきたばかりの比較的苦味の少ない柔らかなダンデリオンやマーシュの新葉を摘んできてサラダにしたり、パンに乗せてハムやベーコン、チーズ、煮込み料理などと共に戴くのは、まさに春の醍醐味。近年様々な葉物野菜が増えてきたとはいえ、未だに淘汰されない「ダンデリオン/タンポポ」の魅力は、日本人のわたしたちが春先に山菜を味わい、そのほろ苦さに春を感じるのと似たような物なのかもしれません。近年では栽培物も増えましたが、昔からフランス料理ではサラダや飾り葉としてもとてもよく使われる素材です。日本でもタンポポを食用としてきた起源はかなり古く、誰もが知っている草花ですが、残念ながら現在では普通に食べる野菜としての認知度は低い様です。一見優しい風景を連想するダンデリオンですが、こうして食卓に上ると見た目はかなりワイルドで、ギザギザの葉が自然の勢いそのもの、和食でも天麩羅などで春の味覚としてご提供されると、珍しさや郷愁を感じる方も多いのではと思います。そんな優しさと厳しさを兼ね備えたダンデリオン、春の野味溢れた魅力的な素材です。