

CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co., Ltd. 12/May/2025/vol.828



越後雪国山菜 うど -天然物（新潟県産） Echigo-Yukiguni wild vegetables "Udo"

なんとも野性味あふれた食材がやってまいりました。一般のうどのスタイルというよりは大きなうど芽のように青々とした部分が多く、根元に向かって極端に太くなっており個性的な風貌です。葉や茎の鮮やかな緑色が瑞々しく目に映ります。新潟県上越市から届いたうどは、越後雪国山菜と表記されておりますが、その香り、ほのかな苦みはとても印象的です。雪の多い地方では雪や風で蓄積した腐葉土に極上のウドが育つといわれています。山菜は収穫から調理まで時間（鮮度）との勝負、葉を天ぷらに、軸をスライスして炊き込みやシャキシャキとした食感を生かして和え物などでいただくなど、その味の深さ、濃さも感じていただけ、天然ものならではの栽培物との違いも味わっていただけるでしょう。季節は移ろい「山菜」の季節も終盤、種類もかなり少なくなってきました。そんなすっかり温くなった今だからこそ、今年の雪の中で育った最後の山の恵みを享受しているような雰囲気漂わせる「越後雪国山菜うど」、立ち昇る品の良い香気と味わいに、しばし過ぎ行く春を思うことといたしましょう。