

CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co.,Ltd. 30/June/2025/vol.835



ジュンサイ「蓴菜」(S)500g パック (秋田県産) "Junsai" Water Shield

夏場はひんやりとして、のど越しの良いものが好まれる季節。そんな涼味といえば、ゼリー寄せや寒天などを想像するのは難しい。しかし加工されたそれよりも、自然の中で育まれた「蓴菜(じゅんさい)」は芽と蕾の部分がゼリー質に覆われた自然そのままの美しい姿、スイレン科の水生の多年草で日本では春から初夏にかけて、水面下にある新芽と蕾が人の手によって丁寧に摘まれて出荷されてくる高級食材です。和食では涼味を添える食材として必ずと言ってよいほど登場し、心地よい喉越しの良さを楽しめます。その上「蓴菜(じゅんさい)」が元々纏っているゼリー質がキラキラと光を反射しながら椀物などに浮かぶ姿は見るだけでも清涼感たっぷり。「蓴菜(じゅんさい)」には様々なサイズがありますが、その中でも今回ご紹介するのは、S サイズで一つ一つが少し大きめサイズ。極小のものよりは見た目も食感もより楽しめ、ジュンサイが持つ形の面白さ、ヌルと呼ばれるゼラチン質の滑り食感や存在感までも堪能できるサイズです。もともと植物としては世界に広く分布しているものの、食用としているのは僅か中国と日本ぐらいだそう。日本では古くは万葉集にまで詠われているぐらい古い歴史を持っています。ぜひ、季節を楽しむ食材として洋食においても冷製スープやアミューズ、魚貝のトッピングなどにもお試しください。