

CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co.,Ltd. 20/Apr/2026/vol.874



CREQの「サラダバーネット」ミニリーフ（埼玉県産） Salad burnet（Mini leaf size）

「サラダバーネット」はバラ科ワレモコウ属の耐寒性多年草、ヨーロッパでもとても古くから知られているハーブの一つです。和名ではオランダワレモコウともいわれています。原産地としてはヨーロッパやアフリカ北部、そしてアジア西部、大昔から薬草として傷口の止血をしたり、食用としてもビタミンCやタンパク質などの栄養価も高く、継続的に摂ることで身体の健康と活力を維持できるともいわれていた身近なハーブです。可愛らしい丸っこいギザギザの葉は印象的で、その若葉はサラダによく利用されていました。噛むと胡瓜に似たようなさわやかな香りから、お魚料理のトッピングや、スープの風味付け、ハーブティー、クリームチーズやバターに練りこんで供されたりもしてきました。エリザベス朝時代にはイギリスで非常に人気を博し、「気分を盛り上げるもの」とされ、ワイングラスに入れて飲まれたともいわれています。かのイギリスの哲学者フランシス・ベーコンは踏みつけられた葉の香りが好きだったので、庭の小道の周りや小道にサラダバーネットを植えたそう。そんな話が次々と飛び出す「サラダバーネット」は歴史の深さと人々とのかわりを伝えてくれる優しいハーブです。今回ご紹介するのはミニサイズの可愛いサイズ。特徴的な葉を様々なシーンのお料理の飾りつけに加えてみてはいかがでしょうか。