

株式会社持丸食品
東京都大田区仲池上 2-27-3
TEL:03-3755-3101
FAX:03-3755-3105

※お見積りは、弊社担当者へ
直接お問い合わせください。



Newsletter

日本の大地のエネルギーを
力に代えて 「山菜」

山ウド (栃木)

うるい (新潟)

タラの芽 (山形)

花わさび (静岡)

のびる (徳島)

葉わさび (徳島)

ふきのとう (福島)

こごみ (秋田)

約1万5,000年前から約2,300年前といわれる縄文時代において、人は狩りによりほとんど肉食のみで生活していたと一般的には思われているようです。しかし日本各地の遺跡からは、木の実に交じってノビルやタラの木、ヒシなどの山菜も発見されており、ゼンマイやタラの芽、ワラビやウドなども同じように食されていたろうと調査結果から推測されているそうです。太古から大切な栄養源の一部を担ってきた山菜は、まさに四季を彩る生命力に溢れた日本の山の宝物といってもよいでしょう。季節によってその姿を変えながらも、まるで宝探しのように山で見つかる滋味多き食材は、万葉集でも「岩走る 垂水の上の さわらびの 萌え出ずる春に なりにけるかも」と志貴皇子に詠まれるなど、季節を感じ空気の変化をも感じる風流な季語としてまで私たちの生活と密接につながってまいりました。庶民から高貴な人までも魅了してきた姿は、本当にささやかで地味でもありますが、過剰なものを省いた真の美しさ、シンプルさに尽きるともいえるでしょう。それはきっと世の中が変わっても日本人にとって大切な何かを時に思い起こさせてくれるためにある、不動の存在のような気も致します。

持丸食品「Concierge」より

庄内あさつき (山形)

さっと湯通ししてシャキシャキとした食感を楽しんだり、ゆっくりポイルしてとろんとした甘みと風味を楽しんだり、その美味しさを様々なアレンジでお楽しみください。

行者にんにく(山形)

行者ニンニクはタマネギやニンニク、ニラなどと同じユリ科ネギ属の多年草です。昔から滋養があり、ニンニクの香りが食欲を誘うということで重宝がられていた山の恵みでもあります。

