

ワサビをきかせた山菜の海苔巻きは最高！

# ツキ布子通信

春の里山海苔巻き  
わらび・山落で春を楽しむ

4  
2019



炊いたわらびの出汁巻きと、当座煮にした落と「しそ風味」に味付けしたわらびの海苔巻き。  
飛騨の春を感じる料理です。





## 味わらびしそ風味(カット)



しその香りをつけたわらびです。前菜、寿司ネタなどであっさりとお食べていただけます。

規格: 1kg (固形600g) × 12入



## ～山菜のある食卓～



飛騨地方を含む日本の中山間地域では、春になると多くの山菜が食卓に並びます。中でもとりわけ山落や蕨は先人の知恵が詰まった保存食として、カタチを変えながら、一年中食卓を賑わしてくれます。共に繊維質やミネラルが豊富で、昔から冬の野菜不足を補う食材として、その土地や各家庭の味付けで楽しまれてきました。飛騨地域では春祭りの時期になると、これらは「ごっつお(ごちそうの意味)」として祭りの食卓を賑わします。祭りの時期に家に招待されると家庭ごとに違う味付けが楽しみでもありながら、改めて自分の家庭の味を食べてみると「おふくろの味」にほっとしたりすることもしばしば。こういった日本の中山間地ならではの素朴な食文化が、今、まさに世界から注目を浴びています。

日本のインバウンド景気がスタートしてからおよそ6年が経ち、外国人観光客の和食への関心は、ほんやりした和食のイメージから、より地域に根ざした明確なイメージへと深化してきました。そんな中で、地域や家庭によって味いを変える山菜は、今後の食文化の継承や進化、広がり大きな可能性を持った食材であると言えます。

今回は、そんな山菜の中でも、とりわけ山落とワラビに敬意を払って、海苔巻きと出汁巻きにしてみました。いろんな味付けの可能性を秘めているからこそ、楽しみが広がる…そんな料理の楽しみを、ぜひ皆様の味付けで広げていっていただきたいと思います。

←含め煮にした「わらび水煮」を芯にのせ巻き卵。わらびの食感とたっぷりの出汁が味わい深く、卵の黄色とわらびの緑の彩りが目でも楽しめる一品です。

✓当座煮にした「山ぶき水煮ロング」と「味わらびしそ風味」の海苔巻き。当座煮は少し胡麻油を入れることでより風味豊かに仕上がり、ワサビをきかせた海苔巻きにすると、お酒にも合う一品に。また「味わらびしそ風味」はそのまま海苔巻きの具にしていれば、爽やかなしその風味とともに味わえます。

## 山ぶき水煮ロング



長さ 25～30cm、本数が 90～100本ほど入った山ぶきの水煮です。

規格: 1.3kg (固形1kg) × 10入  
200g束 × 5束

## わらび水煮



わらびの水煮です。煮物・和え物などでお楽しみください。長さ 25～28cm、240gの束が3束が入っています。

規格: 1kg (固形720g) × 13入  
240g束 × 3束

 山一商事株式会社 営業部

〒506-0002 岐阜県高山市問屋町30番地88

0577-33-0111 (代表)

0577-57-8132 (特販部)

<http://www.yama-1.com>

山一商事株式会社

検索

ツキイチ通信バックナンバーDLページはコチラから▶

ツキイチ通信バックナンバーがホームページから  
閲覧・ダウンロードできます!



編集・DTP

企画部

