



雪がずんずんと降り積もる寒い日。

外出先から戻ると、玄関先に緑の葉が覗くビニール袋が置いてある。

「あ、大崎菜だ (嬉)」



我が家のストックがちょうど無くなりそうな頃、

いつもこんな風にして届くのだ。

届けてくれるのは母の友人。

青々とした新鮮で元気のいいのをどさまんと (沢山)くれるのだ。

都会の一人暮らしが長かった自分には、

こういった田舎ならではの温かいやりとりに改めて驚かされる。

さっそく、母が茹でる。

大崎菜の茹でる香りが湯気と共に部屋に充満する。

それが何とも言えずホッとする瞬間。



まな板の上で、ザクッザクッと音がし始めたと思ったら、もう完成!  
鰹節と醤油をさっとかけて、いっただっきまーす!  
採れたて、茹でたては本当に最高。  
こんな贅沢があるのかと、いつも感謝していただいております。

大崎で育った私にとって、大崎菜は小さい頃から当たり前のようにあった野菜。  
けど大人になった今は、大崎菜が食卓にあがるとテンションもあがる。  
旨味とほどよい苦味が、お酒にとても合うのだ。  
目を見張るような鮮やかな濃い緑が食卓をイキイキと彩る。

大崎菜は、300年ほど前から大崎で栽培され始め、  
このあたりの豊富な湧き水を利用し、  
真冬の12月下旬から春まで楽しむことができる。  
大崎の自然が育て、長い間大崎の人々が愛した、宝の野菜なのである。

それぞれの家にいろいろな食べ方があると思うけど、基本は前述した通りのおひたし。  
鰹節と醤油だけで極上の逸品となるのだ。  
大崎菜の純粹な味を楽しみたいのであれば絶対におひたし。



おひたしの他にもいろいろな料理方法があるけど、  
大崎菜はオリーブオイルとの相性が抜群!  
我が家の場合にはオリーブオイルで少しにんにくを入れて炒めたり、  
さらにご飯に混ぜて炒めたり、いずれも旨い。  
素材がいいのと母の腕と、かな?



極上の大崎菜をササッと茹でてポンと出す、  
そんな大崎のお母さんたちはみんな、ずーっと昔から、  
とっても「デキる女」なのだ。

