

# 東京

## 「其の日」暮らして



春菊の茎が・・・

夕食に鍋の回数が増えてきて、スーパーにも生のくずきりがギッシリ並ぶ季節になりました。(近所のスーパーは四月くらいから十月くらいまで生のくずきりが陳列棚から無くなるのです)それに伴って鍋用の野菜達も旬の季節になり美味しい上にお手頃価格で入手できるようになってくるのがとてもウレシイ。先日も八百屋さんのおじさんのオススメの「タケノコ白菜(中国名・招菜)」という長細い白菜に挑戦してみました。これは大阪では見たことが無い白菜でしたが、東京で見たのも今年が初めてなので普通に「よーし新しい食材にチャレンジや！」という出会いでした。

「春菊・きくな」との出会いには強烈なものでした。スーパーの青果コーナーで初めて見た春菊は、葉っぱのギザギザの大きさも違いますが、何よりも茎が全然違うっ!「これって、花がないだけでほとんど菊やん」と思わずつぶやいてしまう程。大阪で見かける物はほんれん草のように根っこから複数のやわらかい茎が出ていて、葉自体も、葉っぱのギザギザも大きめ。袋に入った状態の物を遠目で見るとほうれん草に見えなくもない。東京の春菊は大げさでなく菊に近い物なのです。初めてそれを見たとき「本当に食べられるの?食用菊の茎?春菊ってないの?」と本気で探してみました。手に取った「春菊」は硬そうな茎が一本だけ。そこから生えている葉っぱは細かいギザギザで菊の葉っぱそのもの。袋には春菊って書いてあるし、裏には「おひたしやお鍋に」と書いてある。ドキドキしながら買って生で味見してみると普通に春菊の味。菊の香りが強い感じがする。そして成長しすぎたのか、葉っぱの中には菊のツボミがあるではないですか!「やっぱりコレ菊なんや・・・」。茎を切ってしまうと、食べるところが少なそうなので、ドキドキしながらそのまま鍋に入れる事にしました。食べてみると全然筋っぽさもエグミもなく、美味しい。食べられないはずがないのについてい疑ってしまいました。ホントごめんなさい。です。

後日、母(関西人)が東京に来た時の事です。夕食の支度をしていた母は、なじみのない春菊を見て「えらい食べるところが少ない春菊やなあ」と言いながら茎を捨てようとしているのです。思わず「お母さん、なんでもつたいない切り方をすんの。ここも美味しいねんで!」と自分のことは棚に上げて言うくらい、東京の春菊になじんでいたのです。



東京のスーパーで  
購入した春菊

掲載の記事・写真・イラスト等の全てのコンテンツ無断複写、転載を禁じます。

(株) ファッションビジネス・御堂筋新聞