

山菜入門

山菜アドバイザー
荻田毅（おぎた たいし）

安全に採取、おいしく味わうための六カ条

山菜がおいしい季節になりました。

山菜を安全に採取し、

おいしく味わうためのポイントをお教えします。

さあ、春の息吹をいただきましょう。

その一 時期

タイミングを逃さず 採取すべし



早春には新芽部分を摘んで食べる山菜が多い。そのタイミングを逃すと、あくが強くなつて食べることができません。この一瞬を逃さずに採取するところが山菜狩りの醍醐味（だいごみ）です。山菜は出てくる順番があるのでそれを覚えておくとう便利。フキのとう↓コゴミ↓タラの芽↓ウド↓ワラビ↓ミズなど覚えておくと、今は何が旬なのか、次の狙いは何なのか分かります。桜前線と共に山菜前線も北上し、標高を駆け上がります。

その二 場所

標高を変えて

「時間を巻き戻す」

日当たりの良い場所を好むなど、狙う山菜が好む環境を理解しておかなければ山菜は見つかりません。採取のタイミングを逃したら、採取場所を北上するか標高を高くするかして「時間を巻き戻す」。東京の3月の気候が、東北地方や高い山の上では6月ごろまで再現されます。採取場所を少しずつずらしながら各地で追い求めることも楽しみの一つです。



その三 装備

天候の急変にも 対応できる服装を

春は天候が変わりやすいものです。天候の急変に対応できるよう、かっぱや防寒服は常に準備しておきましょう。履物は登山靴やトレッキングシューズにスパッツか長靴が良いでしょう。山菜の近くにはトゲのある植物や皮膚がぶれる植物が生えているので、シャツも長袖が原則です。またタラの芽やミヤマイラクサなど、トゲがある山菜を採るには軍手が必要です。採った山菜の鮮度を維持するために古新聞と水の入った霧吹き、高い山を登る場合はクマよけの鈴も持って行きましょう。



シオデ

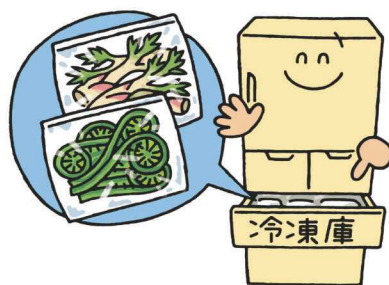
天然のアスパラガス。味は市販されているアスパラガスと違いが分からないかもしれない。ゆでてマヨネーズで食べるとおいしい。

イラスト：MDR デザイン事務所

その四 採取後の処理

山菜ごとに 最適な保存方法を選ぼう

たくさん採れたら保存する必要があります。ゼンマイは重曹を使ってあく抜きをした後に乾燥保存、ワラビは同様のあく抜き後に塩漬にします。ミツバなどあくが弱く、香りや風味が大切な山菜は、短期間限定ながら生のまま冷凍保存するのがベスト。



その六 料理方法

風味を損なわず あく抜きする

山菜の多くは「あく抜き」が必要です。面倒でもそれぞれのあく抜き方法を覚えましょう。あく抜きの所要時間をよく聞かれますが、山菜の鮮度により大きく異なります。大事なポイントは、あく抜きの途中にちよいちよい味見して抜け加減を確認すること。また、例えばヤマウドは酢水に漬けてあくを抜きますが、抜き過ぎると今度は食物繊維がボロボロになり、食感を損なうので注意しましょう。

その五 食毒判別方法

見分けが付かなければ 食べるべからず

食べられる山菜に似た毒草も多いです。アサツキに似たスイセン、モミジガサに似たトリカブト、ギョウジャニンニクに似たスズランなど、毎年のように中毒事故が発生しています。図鑑の絵や写真と姿が似ているだけで判断はせず、確実に分からない場合は専門家に確認しましょう。



ワラビ

山菜狩りの王道食材。春から初夏まで新芽が出続けることも、一度にたくさんの収穫が見込まれることも魅力。あく抜きは一握りのワラビに対して小さじ1杯の重曹を振り、熱湯を掛け一晩置く。



ウド

桜の開花直後が発芽時期。そのタイミングを逃して「うどの大木」になったらもう手遅れ。あく抜きには酢水を使うのがポイントで、料理も酢みそあえが合う。



ヨゴミ

シダ類には珍しくあくが弱く、軽く湯がいただけで食べられるのが魅力。最近「アカヨゴミ」と呼ばれる赤色の別種も人気。ごまあえは絶品。



ウレイ

山菜はあくが強いという常識を覆し、さっと湯がいただけでヌメリのある味を楽しめる。野菜としても栽培されている。

ミヤマイラクサ

ミヤマは深山で、標高の高い場所で見つからない。小さなトゲを甘く見たら大変痛い目に遭うので、採取するときは必ず軍手を使うこと。塩ゆでした後、水にさらすことであくが抜け、トゲも気にならなくなる。

