

キャンパスを
食べる



第6回
タラノキ
(たらの芽)

このコーナーの第3回で紹介したウコギの仲間であるタラノキの新芽「たらの芽」は春の山菜として有名であり、ほとんどの読者は知っているでしょうし、食べたこともあるでしょう。落葉低木で高さは4m程度とされているが、深山では10m程にまで成長することもある。このコーナーで紹介するということは生田キャンパス内で収穫できるというわけだが、それなりにまとまって自生している場所は現在1箇所しかない。もう一箇所は残念ながら伐採されてしまった。たらの芽の採りごろは4月上旬で、芽吹き具合は写真位がちょうど良い。その後には吹いてくる脇芽も食材になるが、サイズ、味は少々劣る。天辺の芽を摘むと必ず、その脇から2つの芽が出てくる。木の直径が3cm以下の場合、この2つの芽を採ってしまうと枯れることが多いので、来年の事を考えて必ず1つは残さなくてはならない。

たらの芽を食した人の多くは「ほろ苦くて美味しい」と言うが、採ってすぐに調理したものは苦味が少なく、むしろ甘さを感じる。大きい芽ほど甘さが強い。物産店などで買う時には同じ重量であれば数は少なくとも大きいものを選びたい。大きいものになると根元の直径が3cm以上にもなる。調理前の処理は袴をはずした後、軽く面取りし、太いものは隠し包丁を十字に入れてから水洗いするだけでよい。

最も一般受けする料理は天麩羅だろう。ただし、薄衣がよい。次の定番は茹でたものの白ゴマ和えだが、はっきり言って今ひとつだと思う。私のお勧めは、新鮮で太いもので料理することが前提だが、軽く茹でた後にアスパラガスの代わりに、たらの芽を使う料理である。ベーコンと一緒にバターでソテーして、しょうゆを垂らして食べたら必ずやこのたらの芽のファンになろう。

(農芸化学科 天然物有機化学研究室 荒谷 博)

