

## 130222 落の薑(フキノトウ)

「フキノトウ」が地面から顔を出していました！

春の訪れを告げる山菜として人気がある「フキノトウ」、川の岸部や中洲、畔などでも見ることができるようですが、今回は「天見川」(河内長野市)の上流の岸辺で発見しました。

「フキノトウ」と「フキ」は別の植物だ、と思われている方もおられますが、一般的に「フキ」と呼んで食用にしているのは「葉柄」部分で、「フキノトウ」は「花茎」部分と、同じ植物体のことなのです。

でも、一つの株(地下茎)から花(フキノトウ)と葉柄(フキ)が別々に育つところは、少し変わった植物だと言えそうですね。

さて、独特の苦味のある「フキノトウ」、芽出し直後の花が開く前のものを根ぎわから採取すると、若いものほど苦味も少なく美味しいそうです。

油炒めや煮物、酢の物にするなど、いろいろ調理法はありますが、「もぎたて」のものを天ぷらにして塩をふって食べるのが最高！とおっしゃる方が多いようです。







