

食に関してはあまり冒険をしない。出されたものは何でも躊躇せず頂くが、自分で選べる場面では大抵「定番」が存在し、例外はきわめて少ない。例えばマクドナルドでは、9割方ビッグマックを注文する。てりやきバーガーは食べたことがない。残りの1割はチーズバーガーだ。

ドイツに駐在していた6年間も、その傾向は続いていた。たまに地元の食を楽しもうとなれば、9割方ソーセージにザワークラウト（酸っぱいキャベツの漬物）だった。なお、残りの1割は6月頃を旬として出回る白アスパラガスである。

そのような夢も希望も未来もないドイツでの食生活で、新たに「定番」として定着した食べ物が僅かながらあった。「コールラビ」がその一つである。ウィキペディアによれば、その野菜の名はキャベツ（Kohl）とカブ（Rabi）由来で、和名もそのまま「蕪甘藍」との事。こぶし大のやや緑がかったカブの上半分から数本の長い莖葉が放射状に伸びていて、由来となった野菜の形とは異なる。（写真1）

その特徴的な形になんとか惹かれて購入したのが始まりだった。雰囲気がかぶや大根なので、クックパッドのような文明の利器に疎い我が家でも調理法に悩むことなく挑戦できた。惚れたのは食感。大根ともカブとも似て非なるシャキシャキ感が心地よい。サラダや浅漬けで真価を発揮する。味は大根に近い。きんぴらにしても違った食感となる。味噌汁の具にも使ったが、その場合は大根と区別がつかなくなる。煮てはダメなようだ。おでんに入れたことはない。ブリと煮たこともない。すりおろして焼き魚に添えたこともない。今思えば試してみればよかったと少し後悔している。

駐在を終えて帰国した後、慣れ親しんだ和の食材に囲まれて、いつしかこの野菜の事を忘れていた。最近外国の野菜が多く流通するようになったようなので、買い物の際に探してみよう。見つけたら、すりおろしてサンマに添えてみよう。

（Y.H.）

写真1. コールラビ

