

全国でも珍しい国産キクラゲの専門店「MOOG MARCHÉ (モーグマルシェ)」が昨年十月、春日井市花長町二にオープンしました。キクラゲというにあくまで料理の脇役といったイメージ。脚光を浴びることはほとんどありませんが、同店で取り扱うキクラゲは少し違っています。(小林大晃)

春日井のキクラゲ専門店

店頭にずらりと並んでいるのは、生キクラゲと乾燥キクラゲ、それにキクラゲを用いた加工食品の数々。店内は開放感にあふれ、ガラス越しに包装作業をする店員の姿を見ることが出来る。奥にはキッチンスペースがあり、料理教室を開くことも可能という。

「地域の皆さんに気軽に立ち寄ってもらえる店にしたかった」と話すのは、経営する「ホンダロジコム」(春日井市八田町五)の本多正樹・経営企画室課長。本業は物流会社だ。

同社は三年前から「春日井ファーム」と名付けた温室で、キクラゲの無農薬栽培に取り組んでいる。同ファームで働いているのは障害者二人を含むスタッフ七人。三百七十五平方メートルの広さに、おがくずを固めた十

のキクラゲを生産する。モーグマルシェはその直売店という位置付けだ。一般にはあまり知られていないが、市中に出回るキクラゲのほとんどが中国産で、国産は5%ほど。「国産のキクラゲは肉厚でしっかりとした食感があり、無農薬なので安全性が高い」と本多さん。

キクラゲの売りは食感だ。に使ったトマト味のパスタソース。十歳の乾燥キクラゲは水で戻すと八十歳に増える。パスタに負けない存在感を示し、どちらが主役か分からないほど。「常識破りのきくらげアイス」(同二百円)は、モーグマルシェの限定販売。名古屋コーチンの卵を使った濃厚なバニラアイスとキクラゲをふん

自家栽培加工品も開発



全国でも珍しいキクラゲ専門店「モーグマルシェ」春日井市花長町2で



①店内には春日井ファームで栽培されたキクラゲを使った加工食品が並び、②キクラゲをふんだんに使ったソース「黒い騎士」で作られたパスタ



細かく刻まれたキクラゲがアクセントの「常識破りのきくらげアイス」

ところで、忘れてはいけなはキクラゲの栄養。骨や歯を強くするビタミンDの含有量は、食品の中でもトップクラスといわれている。ビタミンDを体内で生成するには、外に出て日光を浴びる必要がある。新型コロナウイルスの影響で家の中にこもりがちな生活に、びつたりな食べ物といえそう。

食リポ

