

「キャベツの花」

お茶の水女子大学附属小学校教諭

お茶の水女子大学サイエンス&エデュケーションセンター研究員

田中 千尋 Chihiro Tanaka

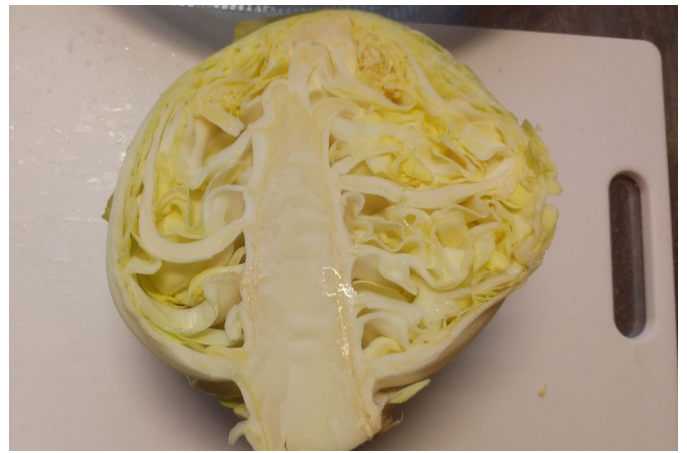
「外出自粛」(正確には「外出して他者と接することの自粛」)が続き、「食べる」ということが日頃が増えて楽しみになっている。しかも外食もできないので、家で料理をする機会が増えた人が多いと思う。私はもともと料理が好きだが、この一か月でずいぶん「レパートリー」が増えた。冷凍食品のアレンジも、その一つである。



これは「アヒージョ風パスタ」という創作メニュー。セブンイレブンの冷凍食品に「えびと野菜のアヒージョ風」という商品がある。(250円ぐらい)そのままおかずでもおいしいのだが、これをパスタに和えると、非常においしい。少し塩コショウで味を足したほうが良い。安くて、手軽で、おいしい。



生野菜サラダから食べようと思い、キャベツの千切りをふと見ると、あれ?花のつぼみのようなものがついている。



私は食事後に半分に切ったキャベツを観察してみた。このキャベツは「2個で100円!」という超特価の安物で、芯が太く、あまり良い品質ではない。しかし、一番上のほうに、確かに花のつぼみがある。



キャベツもアブラナ科で、花が咲けば「菜の花」になるはずだ。チンゲンサイの時は、水栽培で見事に菜の花が満開になった。キャベツもうまく水栽培にすれば、花が咲くだろうか?



さっそくキャベツを芯を含めて縦4分の1カットにしたものを、「水栽培」にしてみた。芯には相当に栄養がありそうだ。これで何日か置けば、花が咲くかも知れない。ちょっと楽しみだ。