

イブ・ピアッチェ

淡いローズピンクに丸いフォルムが可愛らしいバラ。香りも強く、渋みの中に甘みもある品種です。

ルージュ・ロワイヤル

強い芳香と真っ赤な花びらは、料理の彩りに新鮮味を与えます。ドライや加熱調理にも使えます。

センチッド・ジュエル

紫と白のバイカラーの花びらで、苦みが少なく、さわやかな味。生食でも食べられるので、野菜と一緒にサラダなどにおすすめです。

特集

魅せる。香る。 食べられるバラ

信州なかのバラまつりが盛大に開催されている6月上旬。市内の各所にバラが咲き誇り、市民の皆さんのバラへの愛着を感じます。

そんなバラの時期に「食べられるバラ」が市内に広まっていることは、ご存じでしたか？
今回の特集では、食用バラについてご紹介します。

おいしいバラ



「品種に限らず、バラは食べる事ができるんですよ。食用に育成するための農薬を使用して育てたバラは、食べても楽しめます」と食用バラの栽培を行っている荒井バラ園の荒井綾さんは話します。

「8年ぐらい前から食用にバラを出荷していたんです。ただ、渋かったり、苦かったりとあまり人気がない状態でした。そこで、おいしいバラの品種を探し始めました」。

現在、荒井バラ園で食用バラとして出荷しているバラは、右ページで紹介している3種類。

「四季咲きで長い期間、開花を楽



▲荒井バラ園 荒井健悟さん(左) 綾さん(右)



1_ 夕方の栽培用ハウスで、娘たちと食用バラの収穫をする綾さん / 2_ ルージュ・ロワイヤルは今年から食用バラとして出荷中 / 3_ 結文舎まちのアトリエで食用バラスイーツのワークショップを開催している様子

バラのある暮らしへ



しめるバラの中で、香りの強さ、色、味、渋さ、花びらの厚みなど、食べておいしいと思える品種を食用バラとしています」。

最近では、食用バラを使った加工食品やレシピの開発も市内で行われてきています。

「結文舎まちのアトリエ」と市内外の有志、荒井バラ園などが行う「おいしいばらプロジェクト」。中野市産の食用バラを使ったワークショップや商品開発、お店での食用バラメニュー活用のセールスを行い、暮らしの中にバラを取り入れる提案を

行っています。

「食用バラを通じて、新しい出会いがたくさんありました。まだまだ認知度が低い食用バラですが、中野にある他のおいしいものと合わせて、『バラのまち』らしいおもてなしの一つの素材として使って貰えたらうれしいです」と綾さんは話します。

信州なかのバラまつりが開催される時期に中野市産の食用バラを使ったメニューを取り入れる飲食店や販売店が増えてきました。また、地元の食用バラを使った食品などがバラまつり会場などでも販売されています。

綾さんは「バラでみんなの笑顔が増えて、中野市がもっともっとバラで溢れるまちになってくれることが夢ですね」と話してくれました。

INTERVIEW

バラの育成状況を見に来られた「星野リゾート 軽井沢ホテルプレストンコート」のチーフパティシエ

田村史奈さん



▲八女津姫という日本由来のバラを栽培現場で収穫し、パンナコッタやバラジャム、中野市武六園で摘んできたサクランボなどと組み合わせで作ったスイーツ。生産者にも、お客さんに出す料理を楽しんでもらいたいと話します。



今年初めて、バラ園に訪れました。ハウスの中には、私が想像していなかった形やグラデーションのバラがたくさんあり、驚きました。栽培現場に来てみないとわからないことだらけですね。今後の調理のイメージも膨らみます。

最近では、食用の花をエディブルフラワーとって、料理に添えるだけでなく野菜のような食材と考えるシェフも多くいます。軽井沢ホテルプレストンコートのラウンジでは、7月27日から提供するバラとルバーブをあわせたスイーツに、荒井バラ園のバラを使用します。