

小松菜

こまつな なまえ
 「小松菜」という名前
 えどじだい こまつがわ
 は、江戸時代に小松川
 とうきょうと えどがわく たか
 (東京都江戸川区)で鷹
 が しょうぐん じ
 狩りをしていた将軍に地
 もと あおな い じる さ だ
 元の青菜を入れたすまし汁を差し出し
 たところ、その味がとても気に入られ、
 ちめい な か し
 地名にちなんだその名を下賜されたこ
 とにちなむそうです。句は冬。寒さに
 つよ しも あま ま
 強く、霜にあたると甘みが増し、「こま
 っちゃうな～」というほどのおいしさ
 になります。さらに冬限定の「ちぢみ
 こまつな な こまつな か
 小松菜」は、ちぢみ菜と小松菜を掛け
 あ っ は あつ
 合わせて生まれ、葉が厚くちりめんの
 ちぢ いろ こ みどり
 ように縮み、色もさらに濃い緑をして
 います。こまつな
 小松菜はカロテンだけでなく、
 てつ おお ぶく
 ビタミンCやカルシウム、鉄を多く含
 せいちようき おうえん や さい
 む、成長期のみなさんの応援野菜です。

