

CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co.,Ltd. 20/Aug/2012/vol.209



甘長とうがらし（千葉県安房郡）

千葉県安房から、夏の時期を利用した露地物の『甘長とうがらし』の出荷が始まっています。四季を通して比較的温暖な気候に恵まれている安房の『甘長とうがらし』は、これから9月までの間市場を賑わしそうです。この『甘長とうがらし』は、京野菜として有名な「伏見とうがらし」とほぼ同じ品種を栽培しています。唐辛子が日本に渡ってきたのは16世紀ぐらいにポルトガル人によって持ち込まれたと言われています。そのため唐辛子の事を南蛮胡椒とかそのまま南蛮などと呼んでいました。しかし今日、日本の唐辛子はただ辛いだけのものではなく、その中に甘さがありそして味わいもある、ひいては「とうがらし」という名は残ってはいるものの辛いというイメージから脱却した物まで、実に様々に豊富な種類が私たちの味覚を楽しませてくれています。四季のある日本において、日本人の繊細な味覚をとおして育まれた日本の「とうがらし」には、他の国にはない奥深い趣と魅力があります。暑い時期は何かと食欲が落ち、さっぱりとした物が食べたい季節、そんな季節だからこそ、栄養素が豊富で旨味のある日本のとうがらしが、優しく体を包み込んでくれるのでしょう。