

CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co.,Ltd. 15/Oct/2013/vol.267



赤皮のカラフルポテト ノーザンルビー、レッドムーン（北海道産）

最近様々な品種の野菜が市場をにぎわしています。それと同時に色も鮮やかで、味覚でも視覚でも楽しめるような非常にカラフルな野菜も多くなってきています。一つの素材から多くの色が楽しめると、食という世界をもっと楽しく興味深いものにするきっかけとなることもあって、その研究や開発にも熱が入っているようです。日本でのカラフルなジャガイモの研究は1982年あたりから始まったらしく、ジャガイモの遺伝などを調べていた時に赤い色の物が見つかったことがきっかけだったそうです。日本での栽培も可能となるように交配や選抜を重ねながらも、今やバラエティ豊かなじゃがいもがお皿の上を彩っています。写真にある赤皮の中身も赤く、ポイルすると全体が優しいピンク色に包まれるように染まるノーザンルビー、赤い皮目と対照的に中身が鮮やかな黄色のレッドムーン、火を入れることで実がより黄色に染まってくる姿は、まるでさつま芋を彷彿とさせます。双方ともに甘みが豊富で、粘質で滑らかな口当たりが特徴です。以前コンシェルジュでご紹介した濃い紫色のシャドークイーンも個性的で、すべて調理してお皿に上るとそれはそれは綺麗な色のハーモニーを奏でます。今や好みで選べる豊富な種類のじゃがいもは、ある意味ファッション性をも兼ね備えながら、また一つ上のステージへと歩を進めているのは確かなようです。